

JANTAR DINNER

Uma cozinha pensada para nutrir o corpo e a alma. O segredo está no cuidado e dedicação investidos na preparação dos melhores produtos com origem na nossa Quinta, pastos e mar. O nosso compromisso é fornecer uma experiência Singular. Seja bem-vindo ao nosso conceito Singular Soul Food.

A cuisine thought to nourish your body and soul. The secret lies in our attention and dedication we invest in preparing the best produce sourced from our Farm, pastures, and immense sea. Our commitment is to offer you a Singular Experience. Welcome to our Singular Soul Food Restaurant.

**SANTA
BARBARA**
BY SINGULAR PROPERTIES

COUVERT

O nosso pão
Our bread

Contém glúten, laticínios | *Contains gluten, dairy*

4.00€

Mousse de atum
Tuna mousse

Contém peixe, laticínios, sulfitos | *Contains fish, dairy, sulfites*

3.00€

Pasta de beterraba e pistácios torrados
Beetroot cream and roasted pistachios

Contém sulfitos, frutos de casca rija | *Contains gluten, nuts*

2.00€

Manteiga, alecrim e flor de sal
Butter, rosemary and fleur de sel

Contém laticínios | *Contains dairy*

2.00€

Azeitonas marinadas
Marinated olives

2.00€

ENTRADAS | STARTERS

Sopa de legumes da nossa Horta
Vegetable soup from our Farm

6.00€

CRUS & FRIOS | RAW AND COLD CUTS

Ceviche de polvo, puré de batata-doce e hortelã
Octopus ceviche with sweet potato puree and mint

Contém crustáceos | *Contains crustaceans*

20.00€

Porco regional, escabeche, tomate seco, farofa de amêndoa e trufa
Regional pork, escabeche, sun-dried tomato, almond farofa and truffle

Contém sulfitos, frutos de casca rija, ovo | *Contains sulfites, nuts, egg*

15.00€

SALADAS | SALADS

Rosbife em salmoura fumada, compota de beterraba e laranja com puré de couve-flor e inhame
Roasted beef in smoked brine, beetroot and orange jam with cauliflower and yam puree

Contém sulfitos | *Contains sulfites*

16.00€

Espargos e abóbora grelhada, sésamo, creme de laranja e verdes da nossa Horta
Asparagus and grilled pumpkin, sesame, orange cream and greens from our Farm

Contém laticínios, sésamo | *Contains dairy, sesame*

13.00€

Três texturas de cogumelos marinados com molho de yuzu e queijo da ilha
Three textured marinated mushrooms with yuzu sauce and Island cheese

Contém laticínios, soja | *Contains dairy, soy*

14.00€

ENTRADAS | STARTERS

ENTRADAS QUENTES | HOT STARTERS

Atum, creme de abacate e coentros, redução de sake e farofa de pistácios

Tuna, avocado and cilantro cream, sake reduction, and pistachio farofa

Contém glúten, frutos de casca rija, soja | *Contains gluten, nuts, soy*

18.00€

Lombo de novilho laminado com pickles da nossa Horta e batata palha caseira (Pica Pau do Chef)

Sliced sirloin with pickles from our Farm and homemade julienne chips

Contém sulfitos, laticínios, mostarda | *Contains sulfites, dairy, mustard*

17.00€

Carabineiros no forno, pinhão, anchovas e manjerição

Oven baked scarlet prawns, pine nuts, anchovies and basil

Contém crustáceos, frutos de casca rija | *Contains crustaceans, nuts*

35.00€

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

PEIXE | FISH

Massada de peixe e camarão

Fish and shrimp pasta

Contém crustáceos, sulfitos | *Contains crustaceans, sulfites*

26.00€

Camarão tigre com bulgur, molho de manteiga e maracujá

Tiger prawns with bulgur, butter and passion fruit sauce

Contém crustáceos, laticínios | *Contains crustaceans, dairy*

38.00€

Peixe dos Açores confitado, damascos, tomate seco e pimenta da Jamaica, puré de batata e espinafres

Confit Azorean fish, apricots, sun-dried tomato and allspice, mashed potatoes and spinach

Contém laticínios | *Contains dairy*

27.00€

Arroz de polvo, vinho de cheiros e especiarias

Octopus rice, local wine and spices

Contém sulfitos, moluscos | *Contains crustaceans, mollusk*

28.00€

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

CARNE | MEAT

Tomahawk de porco e vinagrete da nossa Horta
Pork tomahawk and vinaigrette from our Farm

Contém sulfitos | *Contains sulfites*

22.00€

Costeleta com molho béarnaise com chá da Gorreana (para 2 pessoas)
Beef chop with béarnaise sauce with Gorreana tea (for 2 persons)

Contém laticínios, ovo | *Contains dairy, egg*

60.00€

Bife do lombo, esparrago da encosta de Santa Bárbara e batata frita
Tenderloin steak, with cream spinach and french fries

Contém laticínios, mostarda, ovo | *Contains dairy, mustard, egg*

29.00€

Chateaubriand, molho béarnaise de chá Gorreana, farofa de limão galego e batata-doce assada
(para 2 pessoas)

Chateaubriand, Gorreana tea béarnaise sauce, galician lemon farofa, and roasted sweet potatoes
(for 2 people)

Contém laticínios, ovo | *Contains dairy, egg*

55.00€

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Arroz de forno com legumes da nossa Horta
Oven cooked rice with vegetables *from our Farm*

Contém laticínios | *Contains dairy*

19.00€

Bife de couve-flor fumado, creme de legumes assados e chalotas caramelizadas
Smoked Cauliflower Steak, roasted vegetable cream and caramelized shallots

21.00€

CRIANÇAS | KIDS

Sopa de legumes da nossa Horta
Vegetable soup from our Farm

6.00€

CARNE | MEAT

Bife do lombo com creme de manteiga dos Açores e chips
Tenderloin steak with Azorean butter cream and chips

Contém laticínios, mostarda | *Contains dairy, mustard*

17.00€

PEIXE | FISH

Massada de peixe dos Açores
Azorean fish pasta

Contém crustáceos, sulfitos | *Contains crustaceans, sulfites*

19.00€

SOBREMESA | DESSERT

Crème brûlée de maracujá
Passion fruit crème brulée

Contém laticínios, ovo | *Contains dairy, egg*

6.00€

Pudim com ananás dos Açores em três texturas
Azorean pineapple pudding in three textures

Contém sulfitos, ovo | *Contains sulfites, egg*

8.00€

Tarte de chocolate com creme de pistácios e gelado de baunilha
Chocolate tart with pistachio cream and vanilla ice cream

Contém glúten, ovo, frutos de casca rija | *Contains gluten, egg, nuts*

7.00€

Malassada, gelado de leite e limão galego, coco e ananas
Malassada, galician lemon and milk ice cream, coconut and pineapple

Contém laticínios, ovo, glúten | *Contains dairy, egg, gluten*

6.00€

Mousse de café, rum açoreano e sorbet de maracujá
Coffee Mousse, Azorean Rum, and Passion Fruit Sorbet

Contém laticínios | *Contains dairy*

8.00€

SOBREMESA | DESSERT

Ananas dos Açores, infusão de especiarias e chá Gorreana
Azorean Pineapple, spice infusion, and Gorreana tea

7.00€

Tábua de Queijos da Ilhas
Island Cheese Board

Contém glúten, laticínios | *Contains gluten, dairy*

19.00€

Fruta da Época
Seasonal Fruit

6.00€

BEBIDAS DRINKS

**SANTA
BARBARA**
BY SINGULAR PROPERTIES

Cerveja / Beer

Fino Sagres (20cl)
2€

Tulipa Sagres (33cl)
3€

Caneca Sagres (48cl)
5€

Cerveja Sagres Zero – *No alcohol*
3€

Especial / *Azorean Beer*
3€

Sidra/ Cider

Bandida do Pomar
4€

Refrigerantes/ Soft Drinks

Sprite
3€

Coca-cola
3€

Coca-cola Zero
3€

Nestea Limão / *Lemon*
3€

Nestea Manga & Ananás / *Mango & Pineapple*
3€

Kima / *Local juice Kima*
3€

Laranjada / *Local juice Laranjada*
3€

Sumos Naturais/ Natural Juices

Laranja / *Orange*
4€

Limonada / *Limonade*
3€

Sumo do Dia / *Juice of the Day*
4€

Água / Water

Água Santa Barbara / *Still water* 70 cl
2€

Água Luso sem gás / *Still water* 25cl
2€

Água Luso sem gás / *Still water* 75 cl
4€

S. Pallegriano / *Sparkling water* 0.25 cl
4€

S. Pallegriano / *Sparkling water* 0.75cl
6€

Fever Tree Tonic Mediterranean 0.25 cl
4€

Fever Tree Indian 0.25 cl
4€

Fever Tree Soda 0.25cl
4€

Fever Tree Ginger Beer 0.25 cl
4€

Café / Coffee

Expresso
2€

Descafeinado / *Decaf*
2€

Pingado / *Cortado*
2€

Garoto/ *Machiato*
2€

Meia de Leite / *Flat White*
3€

Galão / *Latte*
3€

Abatanado / *American Coffee*
3€

Capuccinno
4€

Chocolate Quente / *Hot Chocolate*
3€

Chá Local / Local Tea

Chá verde Gorreana
2€

Chá Preto Gorreana
2€

Chá Biológico

Marrocan Mint
3€

Mate Lemon
3€

Camomile Lemon
3€

Chocolate Pu-ehr
3€

White Rose
3€

Roiboos Chai
3€

Orange Spice
3€

Infusões da nossa horta

Infusão Hortelã / *Mint*
3€

Infusão Hortelã Pimenta / *Pepper mint*
3€

Infusão Salva ananas / *Pineapple Sage*
3€

Infusão Erva Príncipe / *Lemon Grass*
3€

VINHOS WINE

Açores é a região com os vinhos brancos mais particulares do mundo, de qualidade ímpar que harmonizam na perfeição com a gastronomia local e merecem total destaque e exclusividade na nossa carta.

Os vinhos tintos continentais de regiões atlânticas ou de elevada altitude, onde a frescura e mineralidade se destacam, são o complemento qualitativo ideal para o equilíbrio da nossa carta.

The Azores is the region with the most unique white wines in the world, of unparalleled quality, which perfectly harmonize with the local cuisine and deserve total prominence and exclusivity in our menu.

Continental red wines from Atlantic or high-altitude regions, where freshness and minerality stand out, are the ideal qualitative complement to balance our menu.

BRANCO / WHITE

A melhor seleção de vinhos regionais, das mais antigas denominações de origem Açorianas.

The best selection of regional wines, from the oldest Azorean denominations of origin.

Pico

Património Mundial da Humanidade, as vinhas plantadas em chão de lava são enquadradas por apertadas paredes de pedra solta, chamadas de "currais" ou "curraletas", que as protegem do vento marítimo mas deixam entrar o sol necessário à sua maturação.

World Heritage of Humanity, the vines planted on the lava floor are framed by tight walls of loose stone, called "currais" or "curraletas", which protect them from the sea wind but let in the sun necessary for their maturation.

Azores Wine Co. Arinto dos Açores

55€

(copo/glass) 14€

Curral Atlantis - S. Família

35€

(copo/glass) 10€

Oceânico Arinto dos Açores DOP PICO

53€

Azores Wine Co. Terrantez Do Pico

98€

Azores Wine Co. Arinto dos Açores SUR LIES Branco

65€

Azores Wine Co. Vinha Centenária

150€

Cacarita Arinto

48€

Entre Pedras

50€

A Cerca Dos Frades Terrantez do Pico DOP PICO

80€

Terras de Lava

22€

Frei Gigante

29€

ETNOM

59€

Adeg. Vulcão Ameixâmbar Arinto

65€

Terceira

Solo muito pedregoso e de cor escura, semelhante ao biscoito que os navegadores, na época dos Descobrimentos, usavam como pão.

Very stony and dark colored soil, similar to the biscuit that the Portuguese navigators, at the time of the Discoveries, used as bread.

Muros de Magma
57€

ROSÉ

Terras de Lava
22€
(copo/Glass) 6€

Herdade do Sobroso
25€
(copo/glass) 8€

TINTO / RED

A melhor seleção de vinhos tintos nacionais, congregando os melhores produtores, castas e regiões.

The best selection of national wines, bringing together the best producers, grape varieties and regions.

Vinhos jovens e irreverentes, dominados pelo carácter de fruta e vivacidade no palato.

Young and irreverent wines, dominated by the fruity character and liveliness on the palate.

T - Barca Do Inferno

20€

(copo/glass) 5€

T- Quinta do Monte D'Oiro

21€

T - Lagar de Baixo Baga

35€

T - Vadio

36€

(copo/glass) 9€

T - Quinta das Marias Lote

53€

T - Herdade do Cebolal

30€

T - Herdade do Cebolal Castelão Clarete

40€

T - Quinta da Silveira

45€

Vinhos com maturidade e complexidade, para disfrutar em momentos únicos

Wines with maturity and complexity, to enjoy in unique moments

T- LUIS PATO VINHA PAN

62€

T - Herdade do Sobroso - Grande Reserva

80€

T - Quinta da Vegia Superior

97€

Vinhos Exclusivos Singular Properties

escolha do enólogo e produtor Rodrigo Martins

Exclusive Singular Properties wines

choice of winemaker and producer Rodrigo Martins

Espera

vinhos que exprimem na sua essência a frescura, a mineralidade e acidez características dos vinhos desta região, assim como as principais características das castas autóctones, tanto no aroma como na boca. Tempo e estágio (in)determinados, com aromas autênticos e genuínos, sem anseio pelo imediato.

wines that express in their essence the freshness, minerality and acidity characteristic of this region, as well as the main characteristics of the native grape varieties, both in aroma and in the mouth. Time and stage (un) determined, with authentic and genuine aromas, without longing for the immediate.

Espera Palheto

30€

Blend de quatro castas brancas e uma tinta, fermentadas em simultâneo, em barricas de carvalho francês.
Blend of four white grape varieties and one ink, fermented simultaneously, in French oak barrels.

Espera Bical Curtimenta

30€

Branco fermentado com técnica de vinhos tintos, com películas durante três semanas.
White fermented with red wine technique, with skins, for three weeks.

Espera Rosé

24€

Touriga Nacional elaborado com as técnicas de Champagne, prensagem directa com engaço.
Touriga Nacional elaborated with Champagne technique, direct pressing with stems.

Espera Branco

30€

Bical e Arinto fermentado e estagiado em barricas de carvalho Francês, durante 8 meses.
Bical and Arinto fermented and aged in French oak barrels for 8 months.

Espera Nat Cool

30€

A expressão descontraída e fresca do Castelão, com apenas dois dias de curtimenta e estágio em inox.
The relaxed and fresh expression of Castelão, with just two days of maceration, aging in stainless steel.

Espera Castelão

30€

Tinto clássico com curtimenta longa e estágio em barricas grandes de carvalho Francês.
Classic red with long maceration and aging in large French oak barrels.

Espumantes/Champagnes

Espumante Murg. Super Res. Bruto
25€

Champ. Moët & Chandon Brut
91€

Champ. Ruinart Rosé
180€

Sendo a sustentabilidade um dos valores do grupo Singular Properties, é um orgulho partilhar consigo que 80% dos produtos vegetais servidos nos nossos restaurantes são produzidos na nossa quinta localizada no Santa Bárbara Resort.

Venha visitar!

As sustainability is one of the values of the Singular Properties group, we are proud to share with you that 80% of the vegetable products served in our restaurants are produced on our farm located in Santa Bárbara Resort.

Come and visit!