

ALL DAY

A fim de proporcionar e servir ingredientes com o máximo sabor e frescura, todos os legumes e aromáticos são cultivados por nós na nossa quinta de cultura sazonal e sustentável, sendo colhidos diariamente para si.

In order to provide ingredients with maximum flavor and freshness, all vegetables and aromatics are grown by ourselves in our seasonal and sustainable farm, being harvested daily for you.

**SANTA
BARBARA**
BY SINGULAR PROPERTIES

ENTRADA / STARTER

Sopa de legumes da nossa Horta
Vegetable soup from our Farm
6.00€

O nosso pão
Our bread

Contém glúten, laticínios | *Contains gluten, dairy*

4.00€

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

Contém laticínios | *Contains dairy*

2.00€

SANDUÍCHES / SANDWICHES

Prego do lombo em bolo lêvedo com molho de manteiga
Sirloin steak in buttery sweet bread "bolo lêvedo"

Contém sulfitos, laticínios e glúten | *Contains sulfites, dairy, gluten*

17.00€

Hambúrguer de picanha maturada, queijo amanteigado dos Açores, cebolada de bacon, alface e tomate da nossa horta

Aged "picanha" burger with soft cheese from the Azores, bacon onion stew, lettuce and tomato from our Farm

Contém sulfitos, mostarda, ovo, laticínios e glúten | *Contains sulfites, mustard, egg, dairy, gluten*

17.0€

Hummus, beringela, tomate assado e cebola marinada
Hummus, eggplant, roasted tomato and marinated onion

Contém glúten | *Contains gluten*

13.00€

Rosbife, creme de abacate, cebola marinada e caviar de mostarda
Roast beef, avocado cream, marinated onion, and mustard caviar

Contém glúten, sulfitos, mostarda | *Contains gluten, sulfites, mustard*

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€

CRUS & FRIOS | RAW AND COLD CUTS

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, dry fruits, egg*

15.00€

Ceviche de polvo, puré de batata-doce e hortelã

Octopus ceviche with sweet potato puree and mint

Contém moluscos | *Contains molluscs*

20.00€

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

PEIXE / FISH

Peixe do dia confitado com legumes da nossa horta e creme de limão galego

Catch of the day confit fish with vegetables from our Farm with Galician lemon cream

Contém laticínios | *Contains dairy*

25.00€

CARNE / MEAT

Bife do lombo de novilho com creme de manteiga dos Açores e legumes

Tenderloin steak with Azorean butter cream and vegetables

Contém laticínios, mostarda | *Contains dairy, mustard*

25.00€

VEGETARIANO / VEGETARIAN

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 brûlée

Contém laticínios, ovo | *Contains dairy, egg*

6.00€

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€

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€

Gelado
Ice Cream

4.00€

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 manjeriço

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!

COCKTAILS

Inspirado na autenticidade das nossas ilhas, o nosso Chefe de Bar, Benjamim Luís, criou uma carta de cocktails singulares. Como base, utilizamos ingredientes frescos da nossa Horta, e aplicamos técnicas refinadas, adquiridas ao longo dos anos, para oferecer uma experiência Singular.

Inspired by the authenticity of our islands, our Head Bartender, Benjamin Luís, has created a menu of unique cocktails. We use fresh ingredients from our garden as a base and apply refined techniques acquired over the years to offer a Singular experience.

**SANTA
BARBARA**
BY SINGULAR PROPERTIES

Tea On The Rock

Um cocktail 100% açoriano.

Com Gin Rocha Negra, servido num bule de chá com uma pedra negra congelada, apresentamos este cocktail com chá da Gorreana, xarope de laranja e água tônica.

A 100% Azorean cocktail.

With Rocha Negra Gin, served in a tea pot with a frozen black stone, we present this cocktail with Gorreana tea, orange syrup and tonic water.

16.00€

Mr. B.

Com dark rum, bitter de canela e xarope caseiro de massa sovada, nasceu o Mr. Bacon.

With dark Rum, cinnamon bitters and homemade Azorean sovada pasta syrup, Mr. Bacon was born.

12.00€

The Pink Hibiscos

Gin português com notas florais e frutos vermelhos, com xarope caseiro de flor de hibisco.

Portuguese gin with floral notes and red fruits together with homemade hibiscus flower syrup.

14.00€

This Is Not A Martini

**Um verdadeiro "twist" do clássico "Dry Martini".
Infusão de Martini branco e cerefólio, com um leve toque refrescante de anis.**

A real "twist" of the classic "Dry Martini".
Infusion of White Martini and Chervil, with a light refreshing touch of anise.

12.00€

#108

**Mix de Vodka e Seedlip #108, sumo de lima, herbal de ervilhas e verdes da
nossa Quinta, incluindo alecrim, tomilho e hortelã.**

Mix of Vodka and Seedlip #108 a fresh, lime juice, herbal blend of peas and
traditional herbs from our Farm, including rosemary, thyme and mint.

13.00€

Vegan

Spice & Gold

**Junção de Rum Spice & Gold, Disaronno e Licor de amora açoriano unidos com
ananás regional, xarope caseiro de baunilha e tintura caseira de malagueta.**

A blend of Spice & Gold Rum, Disaronno and Azorean blackberry liqueur mixed with
regional pineapple, homemade vanilla syrup and homemade chilli tincture.

16.00€

John King

Um Gin herbal, leve e seco com xarope caseiro de gengibre e sumo de lima, com espuma de erva príncipe.

An herbal gin, light and dry with homemade ginger syrup and lime juice topped with a lemongrass foam.

16.00€

Mocktails Singulares

Amber Forest

Cordial de Ananás/ Xarope de Baunilha/ Xarope de Laranja/ Sumo Lima
Pineapple Cordial/ Vanilla Syrup/ Orange Syrup/ Lime Juice

10.00€

The Queen

Cordial de Maçã Vermelha/ Xarope de Gengibre/ Sumo de Lima/ Clara de Ovo
Red Apple Cordial/ Ginger Syrup/ Lime Juice/ Egg White

10.00€

Cocktails Clássicos / Classics

Daquiri

White Rum / Sumo de Limão / Xarope Açúcar

White Rum / Lime Juice / Sugar Syrup

12.00€

Margarita

Tequila Silver / Sumo Limão / Cointreau

Silver Tequila / Lime Juice / Cointreau

12.00€

Dry Martini

Vermute Extra Dry / London Dry Gin

12.00€

Aperol Spritz

Aperol / Prosecco / Soda

12.00€

Negroni

Vermute Rosso / Campari / London Dry Gin

12.00€

Americano

Vermute Rosso / Campari / Soda

12.00€

Manhattan

Vermute Rosso / Canadian Club Rye Whiskey

12.00€

Old Fashioned

Bourbon / Xarope de Açúcar / Angustura Bitter

Bourbon / Sugar Syrup / Angustura Bitter

12.00€

Whiskey Sour

Bourbon / Xarope de Açúcar / Sumo de Limão / Clara de ovo

Bourbon / Sugar Syrup / Lemon Juice / Egg white

12.00€

Pisco Sour

Pisco / Xarope de Açúcar / Sumo de Limão / Clara de ovo

Pisco / Sugar Syrup / Lemon Juice / Egg white

12.00€

Caipirinha

Cachaça / Açúcar Moscavado / Lima

Cachaça / Brown Sugar / Lime

12.00€

Caipiroska

Vodka / Açúcar Moscavado / Lima

Vodka / Brown Sugar / Lime

12.00€

Mojito

White Rum / Lima / Açúcar Branco / Hortelã / Soda

White Rum / Lime / White Sugar / Mint / Soda

12.00€

Tequila Sunrise

Tequila Silver / Sumo de Laranja / Groselha
Silver Tequila / Orange Juice / Gooseberry
12.00€

Cuba Libre

Drak Rum / Coca Cola
12.00€

Moscow Mule

Vodka Moskovskaya / Sumo de Lima / Ginger Beer
Moskovskaya Vodka / Lime Juice / Ginger Beer
12.00€

Dark'n'Stormy

Goslings Rum / Sumo de Lima / Ginger Beer
Rum Goslings / Lime Juice / Ginger Beer
12.00€

Irish Coffe

Irish Whiskey / Café / Nata
Irish Whiskey / Coffee / Cream
12.00€

Expresso Martini

Vodka Moskovskaya / Licor de Café / Café
Moskovskaya Vodka / Coffee Liqueur / Coffee
12.00€

Gins

Rocha Negra – Açores / Azores
14.00€

Sharish – Portugal
15.00€

Big Boss Pink – Portugal
12.00€

Tanqueray – Reino Unido/United Kingdom
12.00€

Martin Millers – Reino Unido/United Kingdom
15.00€

Bulldog – Reino Unido/United Kingdom
15.00€

Bombay Sapphire – Reino Unido/United Kingdom
12.00€

Hendricks – Escócia/Scotland
15.00€

Citadelle – França / France
14.00€

Monkey 47 – Alemanha/Germany
19.00€

Le Tribute – Espanha/Spain
16.00€

Vermute / Vermouths

Martini Rosso / Bianco / Dry – Itália / Italy
4.00€

La Quintinye Royal Rosso / Bianco – França / France
7.00€

Bitters

Campari – Itália / Italy
5.00€

Aperol – Itália / Italy
5.00€

Vodkas

Moskovskaya – Russa / Russian
6.00€

Stolichnaya – Russa / Russian
6.00€

Absolute – Suécia / Sweden
6.00€

Titos – Estados Unidos Texas / United States Texas
10.00€

Grey Gousse – França / France
15.00€

Tequilas / Mezcal

Jose Cuervo Silver – México
8.00€

Jose Cuervo Reposado – México
8.00€

Patron Silver – México
16.00€

Le Tribute Mezcal – México
16.00€

Whiskey

Canadian Club – Canada
6.00€

Bushmills – Irlanda / Ireland
6.00€

Jameson – Irlanda / Ireland
6.00€

Jack Daniels – Estados Unidos Tennessee / United States Tennessee
7.00€

Bulliet Bourbon – Estados Unidos Kentucky / United States Kentucky
7.00€

Famous Grouse – Escócia / Scotland
6.00€

Johnnie Walker Red Label – Escócia / Scotland
6.00€

Johnnie Walker Black Label – Escócia / Scotland
10.00€

Macallan 12 years – Escócia / Scotland
20.00€

Rum

Plantation 3 Star – Jamaica Barbados
6.00€

Plantation Dark – Jamaica Barbados
6.00€

Caption Moran Spice And Gold – Jamaica
6.00€

Abuelo Añejo Rum – Panamá
10.00€

Goslings – Bermudas
15.00€

Diplomatico – Venezuela
16.00€

Zacapa 23 Solera – Guatemala
18.00€

Aguardente / Brandy

Aguardente Vínica / Grape brandy – Açores / Azores
6.00€

Abelheira Aguardente com Mel / Grape brandy with honey – Açores / Azores
6.00€

Aguardente Terras do Conde / Terras do Conde Grape brandy – Açores / Azores
6.00€

Brandy Maceira – Portugal
6.00€

Aguardente C.R.F. / C.R.F. Grape brandy – Portugal
13.00€

Aguardente Lourinhã / Lourinhã Grape brandy – Portugal
16.00€

Cognac

Courvoisier V.S.O.P. – França / France
12.00€

Martell – França / France
12.00€

Licores e Cremes / Liqueurs and Creams

Licor Maracujá / Passion fruit – Açores / Azores
6.00€

Licor Ananás / Pineapple – Açores / Azores
6.00€

Licor Amora / Blackberry – Açores / Azores
6.00€

Licor Beirão / Beirão Liquor – Portugal
6.00€

Baileys Irish Cream– Irlanda / Ireland
6.00€

Licor Kahlua / Kahlua Liquor – México
9.00€

Licor Disaronno / Disaronno Liquor – Itália / Italy
10.00€

Sangrias

Sangria Tinta / Red Sangria 1L
23.00€

Sangria Branca / White Sangria 1L
23.00€

Sangria Espumante / Sparkling Sangria 1L
23.00€