

ALL DAY

Uma cozinha de autor, que presta tributo aos Açores em toda a sua essência. O Chef Consultor Vítor Sobral, imprime a sua marca nas cartas do grupo Singular Properties, realçando os produtos locais e sazonais, elevando a experiência gastronómica a novos patamares.

A signature cuisine that pays tribute to the Azores in all its essence. Consultant Chef Vítor Sobral leaves his mark on the menus of the Singular Properties group, highlighting local and seasonal products, elevating the gastronomic experience to new heights.

**SANTA
BARBARA**
BY SINGULAR PROPERTIES

ENTRADAS STARTERS

O Nosso Pão, Mousse de Atum, Pasta de Beterraba e Pistácios, Manteiga, Azeitona Marinada
Our Bread Selection, Tuna Mousse, Beetroot and Pistachio Pasta, Butter, Marinated Olives

Contém glúten, laticínios, peixe, sulfitos, frutos casca rija |
Contains gluten, dairy, fish, sulfites, hardshell fruits

  **13.00€**

Sopa de Legumes da Nossa Horta
Vegetable Soup from our Farm

  **6.00€**

Sopa de Peixe do Mar dos Açores
Azorean Fish Soup

  **10.00€**

CRUS & FRIOS RAW & COLD CUTS

Tártaro de Novilho, Trufa, Avelã, e Vinagrete de Cogumelos

Beef Tartare, Truffle, Hazelnut, and Mushroom Vinaigrette

Contém mostarda, frutos de casca rija, ovo | *Contains mustard, dry fruits, egg*

15.00€

Ceviche de Polvo, Puré de Batata-Doce e lima
Octopus Ceviche with Sweet Potato Puree and lime

Contém moluscos | *Contains molluscs*

 **20.00€**

QUENTES WARM

Camarão Panado, Maionese de Alcaparras e Pimenta da Terra

Breaded Shrimp, Caper Mayonnaise and Local Pepper

Contém crustáceos, glúten | *Contains crustaceans, gluten*

 **12.00€**

SANDUÍCHES SANDWICHES

Prego de Lombo em Bolo Lêvedo com Molho 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 São Jorge, Cebolada de Bacon, Alface e Tomate da Nossa Horta
Aged "Picanha" Burger with São Jorge cheese, Bacon Onion Relish, Lettuce and Tomato from our Farm

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

  **18.00€**

Hummus em pão de sementes, Beringela, Tomate Assado e Cebola Marinada
Hummus in seed bread, 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 gluten, sulfitos, mostarda | *Contains gluten, sulfites, mustard*

  **15.00€**

SALADAS SALADS

Espargos e Abóbora Grelhada, Creme de Queijo Fresco e Molho de Laranja e Cardamomo

Asparagus and Grilled Pumpkin, Fresh Cream Cheese with Orange and Cardamom sauce

Contém laticínios, sésamo | *Contains dairy, sesame*

  **15.00€**

Texturas de Cogumelos Marinados com creme ponzu e Queijo da Ilha

Textured Marinated Mushrooms with ponzu Sauce and Island Cheese

Contém laticínios, soja | *Contains dairy, soy*

  **15.00€**

PRINCIPAIS MAIN COURSES

Filete de abrótea, aioli de coentros e arroz de limão
Forkbeard Fish fillet, coriander aioli and lemon rice
Contém ovo, glúten, sulfitos, laticínios | *Contains egg, gluten, sulfites, dairy*

20.00€

Peixe do Dia com Legumes da Nossa Horta e Creme de Limão
Catch of the Day with Vegetables from our Farm with Lemon Cream

Contém laticínios | *Contains dairy*

26.00€

Bife Regional da Vazia e batata frita (180g)
Tenderloin Regional Steak and french fries (180g)

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

18.00€

Bife de Couve-Flor Fumado, Creme de Legumes Assados, Chalotas e Alho Caramelizado com Vinagrete de Shiitake e Malagueta
Smoked Cauliflower Steak, Roasted Vegetable Cream, Caramelized Shallots and Garlic with Shiitake and Chili Vinaigrette

21.00€

CRIANÇAS KIDS

Sopa de Legumes da Nossa Horta
Vegetable Soup from Our Farm

6.00€

Bife do lombo com creme de manteiga e chips (120g)

Sirloin Steak with butter cream and chips (120g)

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

16.00€

Massada de Peixe dos Açores
Azorean Fish Pasta

Contém crustáceos, sulfitos | *Contains crustaceans, sulfites*

19.00€

Menu disponível apenas para crianças até 16 anos.
Menu available only for children up to 16 years old.

SOBREMESAS DESSERTS

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*



9.00€

Tábua de Queijos da Ilhas
Island Cheese Board

Contém glúten, laticínios | *Contains gluten, dairy*



19.00€

Malassada, Gelado de Leite e Limão Galego, Coco e Ananás

Malassada, Galician Lemon and Milk Ice Cream, Coconut and Pineapple

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

6.00€

Fruta da Época
Seasonal Fruit



6.00€

Gelado
Ice Cream

4.00€

Disponível no serviço de piscina
Available at pool service



Disponível em room service
Room service available

