

# JANTAR

# DINNER

---

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, lacticínios, 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**

***Veal 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*

14.00€

**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**

***Sliced Tenderloin with Pickles from our Farm and Homemade Julienne Chips***

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

17.00€

## 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 lacticínios, 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 lacticínios, soja | *Contains dairy, soy*



15.00€

# PRINCIPAIS MAIN COURSES

## PEIXE | FISH

**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€

**Massada de Peixe e Camarão**  
*Fish and Shrimp Pasta*  
Contém crustáceos, sulfitos | *Contains crustaceans, sulfites*

26.00€

**Peixe do Dia**, Damascos, Tomate Seco e Pimenta da Jamaica, yuzu, puré de Batata e Espinafres  
*Catch of the Day, Apricots, Sun-Dried Tomato and Allspice, yuzu, mashed Potatoes and Spinach*  
Contém laticínios | *Contains dairy*

27.00€

**Bacalhau Confitado** em Açafroa dos Açores, Salada de Grão, gengibre e legumes da Horta (2 pessoas)  
*Cod Confit in Azorean Saffron, Grain, Ginger and vegetables Salad (2people)*  
Contém laticínios, sulfitos | *Contains dairy, sulfites*

32.00€

**Arroz de Polvo**, Vinho de Cheiros e Especiarias  
*Octopus Rice, Local Wine and Spices*  
Contém sulfitos, moluscos | *Contains crustaceans, mollusks*

28.00€

## CARNE | MEAT

**Tomahawk de Porco** e Vinagrete da Nossa Horta  
*Pork Tomahawk and Vinaigrette from Our Farm*  
Contém sulfitos | *Contains sulfites*

22.00€

**Bife do Lombo à regional**, Batata Frita e ovo estrelado (180g)  
*Regional tenderloin Steak, French Fries and fried egg (180g)*  
Contém laticínios, mostarda, ovo | *Contains dairy, mustard, egg*

27.00€

**Chateaubriand**, Molho Béarnaise de Chá Gorreana, Farofa de Lima e Batata-Doce Assada (para 2 pessoas)  
*Chateaubriand, Gorreana Tea Béarnaise Sauce, Lime Farofa, and Roasted Sweet Potatoes (for 2 people)*  
Contém laticínios, ovo | *Contains dairy, egg*

55.00€

## VEGETARIANO | VEGETARIAN

**Arroz de Forno** com Legumes da Nossa Horta  
*Oven Cooked Rice with Vegetables from Our Farm*  
Contém laticínios | *Contains dairy*

19.00€

**Caril de Cenoura Assada e Grão** com Arroz Aromático de Limão e Caju  
*Roasted Carrot and Chickpea Curry with Aromatic Lemon and Cashew Rice*  
Contém frutos de casca rija | *Contains hardshell fruits*

20.00€

**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)

*Tenderloin Steak with butter cream and chips*  
(120g)

Contém laticínios, mostarda | *Contains dairy, mustard*



17.00€

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€

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

Contém laticínios | *Contains dairy*



8.00€

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*

