

# 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, 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**  
*Beef Tartare, Truffle, Hazelnut, and Mushroom Vinaigrette*

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

17.00€

**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, lacticínios e glúten | *Contains sulfites, dairy, gluten*



18.00€

**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, lacticínios 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 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

**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*

22.00€

**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*

20.00€

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*

5.00€

**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*