

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.

WHITE
BY SINGULAR PROPERTIES

Couvert

Pão & Bolo lêvedo

Bread & Buttery sweet bread

Contém gluten & laticínios | *Contains gluten dairy*

4.00€

Mousse de atum

Tuna mousse

Contém laticínios & sulfitos | *Contains dairy & sulfites*

3.00€

Mousse de beterraba e pistácios

Beetroot and pistachio mousse

Contém frutos secos & sulfitos | *Contains dry fruits & sulfites*

2.00€

Manteiga

Butter

Contém laticínios | *Contains dairy*

2.00€

Azeitonas marinadas

Marinated olives

2.00€

Entrada / Starter

Sopas / Soups

Sopa de peixe dos Açores
Azorean fish soup

8.00€

Sopa fria de meloa de Santa Maria, mousse de tomate e caviar de salmão
Cold soup with Santa Maria melon, tomato mousse and salmon caviar

Contém sulfitos | *Contains sulfites*

6.00€

Saladas / Salads

Camarão salteado, manga, caju e vinagrete de mel e limão
Sautéed shrimp, mango, honey and lemon vinaigrette

Contém crustáceos, frutos de casca rija e sulfitos | *Contains crustaceans, hard-shelled fruits and sulfites*

18.00€

Beterraba, abacate, edamame e hortelã
Beetroot, avocado, edamame and mint

15.00€

Frios | Cold

Tártaro de atum, manga, abacate, sésamo e coco

Tuna tartare, mango, avocado, sesame and coconut

Contém sésamo | *Contains sesame*

19.00€

Quentes | Warm

Bolinhos de queijo da ilha de São Jorge, e molho tártaro com alperce macerada (4uni)

São Jorge cheese bread, tartare sauce with macerated apricot (4uni)

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

8.00€

Sandwiches

Prego de atum em bolo lêvedo, orégãos e salsa

Tuna sandwich in sweet bread, oregano and parsley

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

17.00€

Hamburguer de picanha maturada, queija amanteigado, cebolada de bacon, alface e tomate

Aged "picanha" burger, buttery cheese, onion and bacon, lettuce and tomato

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

17.00€

Hummus, beringela, tomate assado e cebola marinada

Hummus, eggplant, roasted tomato and marinated onion

Contém glúten | *Contains gluten*

15.00€

Rosbife, creme de abacate, cebola marinada e caviar de mostarda

Roasted beef, avocado pasta, marinated onion and mustard caviar

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

16.00€

Principais | Main course

Peixe | Fish

Atum corado, molho asiático e batata-doce assada

Tuna with asian sauce and roasted sweet potato

Contém soja, sésamo | *Contains soy, sesame*

22.00€

Carne | Meat

Lombo de novilho, esparregado da encosta e molho de manteiga e trufas

Beef loin, spinach cream with butter and truffle sauce

Contém laticínios, mostarda | *Contains dairy, mustard*

32.00€

Vegan | Vegan

Caril verde de legumes e arroz aromático de lima

Green curry with vegetables and lime-flavored rice

20.00€

Sobremesa | *Dessert*

Creme Brûlée de maracujá

Passion fruit Crème brûlée

Contém laticínios, ovo | *Contains dairy, egg*

7.00€

Tarte de chocolate

Chocolate pie

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

9.00€

Tábua de queijos das Ilhas

Island cheese board

Contém laticínios, glúten | *Contains dairy, gluten*

19.00€

Fruta sazonal

Seasonal fruit

6.00€