

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.

WHITE
BY SINGULAR PROPERTIES

Couvert

Pão & Bolo lêvedo
Bread & Buttery sweet bread

Contém glúten & 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€

Lírio curado, emulsão de maçã, salada de funcho e pepino com farofa de caju

Cured amberjack, apple emulsion, fennel and cucumber salad with cashew crumble

Contém frutos casca rija, glúten | *Contains hard-shelled fruits, gluten*

17.00€

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€

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€

Peixe dos Açores confitado, legumes da nossa Horta e molho de tomate, gengibre e coco

Confit fish from the Azores, vegetables from our Farm, with tomato sauce, ginger and coconut

26.00€

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

Pão de ló e gelado de canela

Sponge cake with cinnamon ice cream

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

7.00€

Creme Brûlée de maracujá

Passion fruit Brûlée cream

Contém laticínios, ovo | *Contains dairy, egg*

7.00€

Bolo ensopado de ananás e creme Inglês

Pineapple cake with English cream

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

8.00€

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€