

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.

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

10.00€

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*

7.00€

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

Camarão panado, maionese de alcaparras e pimenta da terra

Breaded shrimp, caper mayonnaise and local pepper

Contém crustáceos, glúten | *Contains crustaceans, gluten*

14.00€

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, queijo 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*

35.00€

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€