

# JANTAR DINNER

**Uma cozinha disruptiva que se solta dos moldes tradicionais de pensar, preparar e saborear a gastronomia, com refeições que têm origem na nossa quinta, nos nossos pastos e nos nossos mares.**

O segredo está na dedicação a cada momento, desde a garantia da melhor origem dos ingredientes, à preparação e ao tratamento de todos os elementos da experiência gastronómica.

***A disruptive cuisine that breaks away from the traditional ways of thinking, preparing and enjoying gastronomy, with origin in our farm, our pastures and our seas.***

*The secret lies in the dedication to each moment, from ensuring the best origin of the ingredients, to the preparation and treatment of all elements of the gastronomic experience.*

# Couvert

Seleção caseira de manteigas, patés e rillettes com pão regional

*Selection of homemade butter, patés and rillettes with regional bread*

*Glúten, lactose / Dairy*

10€

# Entradas

Lírio curado com molho vierge de maçã e limão galego confitado

*Cured amberjack with apple vierge sauce and confit rangpur lime*

*Glúten, lactose / Gluten, Dairy*

16€

Tártaro de vaca maturada com alga kombu confitada

*Dry aged beef tartare with confit kombu*

*Glúten, ovos, mostarda, lactose / Gluten, eggs, mustard, dairy*

15€

Encharéu com gaspacho de pepino, kiwi e geleia cítrica

*Amberjack with cucumber gazpacho, kiwi and citrus gel*

*Peixe / Fish*

15€

Lula grelhada com molho de tinta, cebola assada e guanciale caseira

*Azorean giant squid, squid ink sauce, baked onion and homemade guanciale*

*Peixe, glúten / Fish, gluten*

14€

Legumes grelhados e pickles em escabeche

*Grilled and pickled vegetables in escabeche sauce*

13€

Couve Flôr assada ao sal com ragoût de cogumelos e algas

*Salt-baked cauliflower with wild mushroom ragout and seaweed*

*Glúten / Gluten*

14€

# Peixe

Pescada dos Açores com molho pil-pil buzinas grelhadas e legumes da nossa horta

*Azorean hake with pil-pil herb sauce, grilled periwinkles and vegetables from our farm*

Peixe / Fish

18€

Goraz com molho de verdeinho, puré de aipo e gengibre e dumpling de lula e camarão

*Blackspot sea bream with verdeinho sauce, ginger and celeriac purée with squid and shrimp dumpling*

Lactose, ovos / Dairy, eggs

21€

Cântaro com xerém de navalheiras e camarão com salsa verde

*Bluemouth rockfish with shrimp and crab polenta and salsa verde*

Lactose, glúten / Dairy, gluten

20€

Peixe-porco com puré de castanha e erva-doce, cherovias e cogumelos selvagens

*Triggerfish with chestnut and fennel-seed purée, roasted parsnips, and wild mushroom ragoût*

Lactose / Dairy

19€

# Carne

Vazia maturada com molho bordelaise, tutano fumado e couve kale tostada

*Dry aged sirloin with bordelaise sauce, smoked bone marrow and toasted kale*

Lactose / Dairy

20€

Borrego assado com puré de fava rica, alface grelhada e béarnaise de tandoori e manjerona

*Roasted lamb, fava bean purée, grilled lettuce and tandoori and marjoram bearnaise*

Lactose, ovos / Dairy, eggs

21€

# Vegetarianos

Wellington de legumes com jus de legumes trufados  
*Vegetable wellington with roasted vegetables  
and truffles sauce*

Ovos / Eggs

17€

Legumes da nossa horta com romesco de caju  
e pimenta da terra e queijo da Terceira  
*Vegetables from our farm with cashew  
and "pimenta da terra",  
romesco sauce and Terceira Island cheese*

Lactose / Dairy

16€

Cogumelos selvagens com puré de castanha e erva-doce,  
cherovias e couve kale tostada

*Wild mushrooms with chestnut and fennel-seed puree  
with roast parsnips and toasted kale*

Lactose / Dairy

17€

# Sobremesa

Morangos macerados com pimenta Szechuan  
e brulée de pistachio

*Strawberries in Szechuan pepper syrup  
and pistachio brulée*

Frutos secos / Dry fruits

8€

Tarte de chocolate 70% e banana assada  
com caramelo de banana e fava tonka

*70% Chocolate and roast banana tart  
with banana and tonka bean caramel*

Lactose, ovos, glúten / Dairy, eggs, gluten

10€

Ananás assado com iogurte dos Açores e mel

*Roasted pineapple with azorean yogurt and honey*

Lactose, ovos, glúten / Dairy, eggs, gluten

9€

Sendo a sustentabilidade um dos valores do grupo Singular Properties, é um orgulho partilhar consigo que 80% dos produtos vegetais servidos nos nossos restaurantes são produzidos na nossa quinta localizada no Santa Bárbara Resort.

Venha visitar!

*As sustainability is one of the values of the Singular Properties group, we are proud to share with you that 80% of the vegetable products served in our restaurants are produced on our farm located in Santa Bárbara Resort.*

*Come and visit!*

# BEBIDAS DRINKS

# Cerveja/Beer

Especial Beer

3€

# Sidra/Cider

Bandida do Pomar

4€

# Refrigerantes Soft Drinks

Coca-cola

3€

Coca-cola Zero

3€

Kima / Local juice Kima

3€

Laranjada / Local juice laranjada

3€

# Sumos Naturais Natural Juices

Laranja / Orange

4€

Limonada / Lemonade

3€

Sumo do Dia / Homemade Juice

4€

# Água/Water

Água White 70 cl  
*Still water*

4€

S. Pellegrino 0.75 cl  
*Sparkling water*

6€

S. Pellegrino 0.25 cl  
*Sparkling water*

4€

Fever Tree Tonic Mediterranean 0.25 cl

4€

Fever Tree Indian 0.25 cl

4€

Fever Tree Ginger Beer 0.25 cl

4€

# Café/Coffee

Expresso	2€
Descafeinado / Decaf	2€
Pingado / Cortado	2€
Garoto/ Machiatto	2€
Meia de Leite / Flat White	3€
Galão / Latte	3€
Abatanado / American Coffee	3€
Cappuccino	4€
Chocolate Quente / Hot Chocolate	3€

# Chá Local Local Tee

Chá verde / Green Tea Gorreana	2€
Chá Preto / Black Tea Gorreana	2€

# Chá Biológico Bio Tea

Morrocain Mint	3€
Mate Lemon	3€
Chamomile Lemon	3€
Chocolate Pu-ehr	3€
White Rose	3€
Rooibos Chai	3€
Orange Spice	3€

# Infusões da Nossa Horta Infusions from our farm

Infusão Hortelã / Mint	3€
Infusão Hortelã Pimenta / Peppermint	3€
Infusão Salva ananas / Pineapple Sage	3€
Infusão Erva Príncipe / Lemongrass	3€



# VINHOS WINE

**Açores é a região com os vinhos brancos mais particulares do mundo, de qualidade ímpar que harmonizam na perfeição com a gastronomia local e merecem total destaque e exclusividade na nossa carta.**

Os vinhos tintos continentais de regiões atlânticas ou de elevada altitude, onde a frescura e mineralidade se destacam, são o complemento qualitativo ideal para o equilíbrio da nossa carta.

***The Azores is the region with the most unique white wines in the world, of unparalleled quality, which perfectly harmonize with the local cuisine and deserve total prominence and exclusivity in our menu.***

*Continental red wines from Atlantic or high-altitude regions, where freshness and minerality stand out, are the ideal qualitative complement to balance our menu.*

# Branco/White

A melhor seleção de vinhos regionais, das mais antigas denominações de origem Açorianas.

*The best selection of regional wines, from the oldest Azorean denominations of origin.*

# Pico

Património Mundial da Humanidade, as vinhas plantadas em chão de lava são enquadradas por apertadas paredes de pedra solta, chamadas de "currais" ou "curraletas", que as protegem do vento marítimo mas deixam entrar o sol necessário à sua maturação.

*World Heritage of Humanity, the vines planted on the lava floor are framed by tight walls of loose stone, called "currais" or "curraletas", which protect them from the sea wind but let in the sun necessary for their maturation.*

Azores Wine Co. Arinto dos Açores INDIGENAS	44€
Azores Wine Co. Verdelho O Original dos Açores	45€
Azores Wine Co. Terrantez Do Pico	98€
Azores Wine Co. Arinto dos Açores SUR LIES Branco	65€
Azores Wine Co. Arinto dos Açores SÃO MATEUS	48€
Azores Wine Co. Vinha Centenária	150€
Cacarita Arinto	48€
Entre Pedras	45€
A Cerca dos Frades Colheita Seleccionada DOP PICO	45€
A Cerca Dos Frades Terrantez do Pico DOP PICO	80€
Terras de Lava	22€
Frei Gigante	29€
Branco Vulcânico 2019	37€
ETNOM	59€
Adeg. Vulcão Ameixâmbar Arinto	65€

# Graciosa

Ilha menos montanhosa, caracteriza-se pela menor pluviosidade das ilhas açorianas

*Less mountainous island, characterized by the lower rainfall of the Azorean islands.*

Pedras Brancas Reserva

36€

# Terceira

*Solo muito pedregoso e de cor escura, semelhante ao biscoito que os navegadores, na época dos Descobrimentos, usavam como pão.*

Very stony and dark colored soil, similar to the biscuit that the Portuguese navigators, at the time of the Discoveries, used as bread.

Magma

31€

Muros de Magma

57€

# Rosés

Terras de Lava

22€

Rosé Vulcânico Açores

26€

ETNOM Rose

30€

# Tintos/Red

A melhor seleção de vinhos tintos nacionais, congregando os melhores produtores, castas e regiões.

*The best selection of national wines, bringing together the best producers, grape varieties and regions.*

Vinhos jovens e irreverentes, dominados pelo carácter de fruta e vivacidade no palato.

*Young and irreverent wines, dominated by the fruity character and liveliness on the palate.*

T- Quinta Nova Pomares **15€**

T - Barca Do Inferno **20€**

T- Quinta do Monte D'Oiro **21€**

T - Lagar de Baixo Baga **35€**

T – Vadio **36€**

T- Quinta das Marias Lote **53€**

Vinhos com maturidade e complexidade, para disfrutar em momentos únicos

*Wines with maturity and complexity, to enjoy in unique moments*

T- LUIS PATO VINHA PAN **62€**

T - Quinta do Noval Syrah **64€**

T - QUINTA DE LA ROSA Reserva Tinto **71€**

T- Mouchão **87€**

T- Quinta da Vegia Superior **97€**

T - Quinta do Mouro Aragonez **100€**

T- QUINTA DO Monte Xisto **130€**

Vinhos Exclusivos Singular Properties  
escolha do enólogo e produtor Rodrigo Martins

*Exclusive Singular Properties wines  
choice of winemaker and producer Rodrigo Martins*

# Espera

vinhos que exprimem na sua essência a frescura, a mineralidade e acidez características dos vinhos desta região, assim como as principais características das castas autóctones, tanto no aroma como na boca. Tempo e estágio (in)determinados, com aromas autênticos e genuínos, sem anseio pelo imediato.

*wines that express in their essence the freshness, minerality and acidity characteristic of this region, as well as the main characteristics of the native grape varieties, both in aroma and in the mouth. Time and stage (un)determined, with authentic and genuine aromas, without longing for the immediate.*

## Espera Palheto

Blend de quatro castas brancas e uma tinta, fermentadas em simultâneo, em barricas de carvalho francês.

*Blend of four white grape varieties and one ink, fermented simultaneously, in French oak barrels.*

30€

## Espera Bical Curtimenta

Branco fermentado com técnica de vinhos tintos, com películas durante três semanas.

*White fermented with red wine technique, with skins, for three weeks.*

30€

## Espera Rosé

Touriga Nacional elaborado com as técnicas de Champagne, prensagem directa com engaço.

*Touriga Nacional elaborated with Champagne technique, direct pressing with stems.*

24€

## Espera Branco

Bical e Arinto fermentado e estagiado em barricas de carvalho Francês, durante 8 meses.

*Bical and Arinto fermented and aged in French oak barrels for 8 months.*

30€

## Espera Nat Cool

A expressão descontraída e fresca do Castelão, com apenas dois dias de curtimenta e estágio em inox.

*The relaxed and fresh expression of Castelão, with just two days of maceration, aging in stainless steel.*

30€

## Espera Castelão

Tinto clássico com curtimenta longa e estágio em barricas grandes de carvalho Francês.

*Classic red with long maceration and aging in large French oak barrels.*

30€

# Espumantes Champagnes

Espumante Murg. Super Res. Bruto	25€
Vertice Cuvee	33€
Champ. Moët & Chandon Brut	91€
Champ. Ruinart Rosé	80€

Sendo a sustentabilidade um dos valores do grupo Singular Properties, é um orgulho partilhar consigo que 80% dos produtos vegetais servidos nos nossos restaurantes são produzidos na nossa quinta localizada no Santa Bárbara Resort.

Venha visitar!

*As sustainability is one of the values of the Singular Properties group, we are proud to share with you that 80% of the vegetable products served in our restaurants are produced on our farm located in Santa Bárbara Resort.*

*Come and visit!*