

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.

COUVERT

O nosso pão, mousse de atum, pasta de grão e curcuma, manteiga e azeitona marinada.
Our bread, tuna mousse, chickpea and turmeric spread, butter, and marinated olives.
Contém glúten, lactose, peixe, sulfitos, gengibre | *Contains gluten, dairy, fish, sulfites, ginger.*

13.00€

ENTRADAS STARTERS

Sopa de peixe dos Açores.
Azorean Fish Soup.
Contém peixe, sulfitos | *Contains fish, sulfites.*

9.00€

Camarão panado, com molho tártaro.
Crispy breaded shrimp, with tartar sauce.
Contém ovo, mostarda, crustáceos, glúten, sulfitos | *Contains egg, mustard, crustaceans, gluten, sulfites.*

14.00€

Tártaro de atum, manga, abacate, sésamo e coco.
Tuna tartare with mango, avocado, sesame, and coconut.
Contém peixe, sésamo, sulfitos | *Contains fish, sesame, sulfites.*

18.00€

Lâminas de vazia maturada, molho de malagueta doce e picante, tostas de bolo lêvedo e caviar de mostarda.
Sliced aged sirloin, sweet and spicy chilli sauce, sweet bread toast and mustard caviar.
Contém glúten, lactose, mostarda | *Contains gluten, dairy, mustard.*

19.00€

SANDUÍCHES SANDWICHES

Hummus em pão de sementes, beringela, tomate assado e cebola marinada.
Hummus on seeded bread, eggplant, roasted tomato and marinated onion.
Contém glúten | *Contains gluten.*

14.00€

Prego de atum em bolo lêvedo, oregãos e salsa.
Tuna steak in bolo lêvedo, with oregano and parsley.
Contém peixe, sulfitos, lactose, glúten | *Contains fish, sulfites, dairy, gluten.*

19.00€

Hambúrguer de picanha maturada, queijo São Jorge, cebolada de bacon, alface e tomate da nossa horta.
Aged picanha burger with São Jorge cheese, bacon, caramelized onions, lettuce and tomato from our farm.
Contém glúten, lactose, soja, sulfitos | *Contains gluten, dairy, soy, sulfites.*

19.00€

SALADAS SALADS

Bulgur com cogumelos, hortelã e queijo de São Jorge.
Bulgur with mushrooms, mint, and São Jorge island cheese.
Contém glúten, sulfitos, lactose | *Contains gluten, sulfites, dairy.*

17.00€

Salada de camarão salteado com manga, cajú e vinagrete de mel e limão.
Sautéed shrimp salad with mango, cashews, and honey-lemon vinaigrette.
Contém crustáceos, frutos de casca rija, mostarda, sulfitos | *Contains crustaceans, tree nuts, mustard, sulfites.*

18.00€

Salada de polvo e lula com batata doce, tomate e hortelã.
Octopus and squid salad with sweet potato, tomato and mint.
Contém moluscos, sulfitos | *Contains mollusks, sulfites.*

20.00€

PRINCIPAIS

MAIN COURSES

Peixe dos Açores confitado, com puré de batata e rúcula, alcaparras e pimenta da Jamaica. <i>Confit Azorean fish, potato and arugula purée, capers, and allspice.</i> Contém peixe, lactose <i>Contains fish, dairy.</i>	26.00€
Vazia maturada, batata-frita e legumes da nossa horta. <i>Aged sirloin, french fries, and vegetables from our farm.</i> Contém lactose <i>Contains dairy.</i>	27.00€
Arroz de polvo com tentáculos crocantes. Octopus rice with crispy tentacles. Contém moluscos, crustáceos, glúten, ovo, sulfitos <i>Contains mollusks, crustacean, gluten, egg, sulfites.</i>	28.00€
VEGETARIANO VEGETARIAN	
Caril verde de legumes com arroz aromático de lima. <i>Green curry vegetables with aromatic lime rice.</i> Contém glúten, lactose, frutos de casca rija, sulfitos <i>Contains gluten, dairy, tree nuts, sulfites.</i>	20.00€

SOBREMESAS

DESSERTS

Fruta da Época <i>Seasonal Fruit</i>	6.00€
Pudim de queijada da “Vila Franca” com gelado de maracujá e gengibre. <i>“Vila Franca” Queijada pudding with passion fruit and ginger ice cream.</i> Contém glúten, lactose <i>Contains gluten, dairy.</i>	8.00€
Crème Brûlée de Maracujá. <i>Passion Fruit Crème Brûlée.</i> Contém ovo, lactose <i>Contains egg, dairy.</i>	8.00€
Tartelete de chocolate. <i>Chocolate tartlet.</i> Contém ovo, frutos de casca rija, glúten, lactose <i>Contains egg, tree nuts, gluten, dairy.</i>	8.00€
Tábua de queijo das ilhas (para dois). <i>Azorean cheese board (for two).</i> Contém glúten, lactose, <i>frutos de casca rija</i> <i>Contains gluten, dairy, tree nuts.</i>	19.00€