

ALL DAY

Uma cozinha de autor que presta tributo aos Açores em toda a sua essência, inspirada pela terra e pelo mar que nos rodeiam. Privilegiamos a proveniência regional: quase a totalidade dos produtos que servimos é oriunda da região, com especial destaque para a nossa horta biológica no Santa Bárbara Eco-Beach Resort, onde colhemos diariamente ingredientes frescos, sazonais e cheios de identidade. Sob a consultoria do Chef Vítor Sobral e com a execução do Chef Residente Bruno Bettencourt, cada prato celebra a origem, o produto e a autenticidade, elevando a experiência gastronómica a novos patamares. A concluir, as sobremesas fecham a refeição com equilíbrio, delicadeza e memória.

A signature cuisine that pays tribute to the Azores in all its essence, inspired by the land and the ocean that surround us. We prioritize regional sourcing: almost all the products we serve come from the islands, with special emphasis on our organic garden at Santa Bárbara Eco-Beach Resort, where we harvest fresh, seasonal ingredients every day—full of character and identity. Under the consultancy of Chef Vítor Sobral, and brought to life daily by Resident Chef Bruno Bettencourt, each dish celebrates origin, produce and authenticity, elevating the dining experience to new heights. To finish, the desserts that complete the meal with balance, delicacy and lasting memory.

COUVERT

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

13.00€

ENTRADAS STARTERS

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

12.00€

Cenoura em especiarias, creme de queijo e gengibre, sésamo e laranja
Spiced carrot, cheese and ginger cream, sesame and orange
Contém glúten, lactose, frutos de casca rija, sésamo | *Contains gluten dairy, tree nuts, sesame.*

15.00€

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

16.00€

Beringela, tomate assado requeijão e tomate
Eggplant, roasted tomato, fresh cheese and thyme
Contém frutos de casca rija, sésamo, soja, sulfitos | *Contains tree nuts, sesame, soy, sulfites*

16.00€

ENTRADAS STARTERS

Tártaro de novilho, maionese de trufa, caju e tostas de bolo levedo
Beef tartare, truffle mayonnaise, cashews and bolo bread toasts
Contém mostarda, gluten, ovo | *Contains mustard, gluten, egg.*

21.00€

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€

Abrótea frita, molho tártaro e alface romana em bolo levedo
Fried forkbeard, tartar sauce and lettuce on bolo levedo bread
Contém peixe, sulfitos, lactose, glúten | *Contains fish, sulfites, dairy, gluten.*

18.00€

Hambúrguer de picanha maturada, queijo amanteigado, cebolada de bacon, alface e tomate da nossa horta
Aged picanha burger, buttery cheese, bacon and onion sauté, lettuce and tomatoes from our garden
Contém glúten, lactose, ovo, sésamo | *Contains gluten, dairy, egg, sesame.*

23.00€

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.*
15.00€

Salada de beterraba assada, edamame, cebola roxa e puré de couve-flor
***Roasted beetroot salad** with edamame, red onion, and cauliflower purée.*
Contém soja, sulfitos | *Contains soy sulfites.*
12.00€

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, amendoim mostarda, sulfitos | *Contains crustaceans, tree nuts, peanut, mustard, sulfites.*
19.00€

Salada de polvo, batata-doce e hortelã
***Octopus salad** with sweet potato and mint*
Contém moluscos, sulfitos | *Contains mollusks, sulfites.*
25.00€

SOBREMESAS

DESSERTS

Bola de Gelado
Ice Cream Scoop
Contém laticínios | Contains dairy
4.00€

Fruta da Época
Seasonal Fruit
6.00€

Crème Brûlée de Maracujá
Passion Fruit Crème Brûlée
Contém lactose, ovo | Contains dairy, egg.
7.00€

Pudim de queijada da “Vila Franca” com gelado de maracujá e gengibre
***“Vila Franca” Queijada pudding** with passion fruit and ginger ice cream*
Contém laticínios, glúten, ovo | *Contains dairy, gluten, egg.*
7.00€

Mousse de lima e manjerição e sobert manga
***Lime and basil mousse** with mango sorbet*
Contém laticínios, glúten, ovo | Contains dairy, gluten, egg.
7.00€

Cremoso de chocolate, frutos vermelhos e gelado pistácio
***Creamy chocolate** with red berries and pistachio ice cream*
Contém glúten, ovo, frutos de casca rija | Contains gluten, egg, nuts.
9.00€

Tábua de queijos das ilhas (2 pax)
Azorean cheese board (for two)
Contém glúten, lactose, sulfitos, frutos de casca rija, ovo | Contains gluten, dairy, sulfites, tree nuts, egg.
20.00€