

JANTAR DINNER

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

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€

Beringela, creme de pistácio, tomate e sésamo.
Eggplant, pistachio cream, tomato, and sesame.

Contém frutos de casca rija, sésamo, soja, sulfitos | *Contains tree nuts, sesame, soy, sulfites.*

13.00€

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€

Lula Frita, cogumelos e molho de manteiga da terra.
Fried Squid, mushrooms and local butter sauce.

Contém moluscos, lactose, mostarda | *Contains mollusks, dairy, mustard.*

18.00€

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€

PRINCIPAIS MAIN COURSES

PEIXE FISH

Atum Corado, molho asiático e batata-doce assada.
Seared tuna with asian sauce and roasted sweet potato.

Contém peixe, soja, sésamo | *Contains fish, soy, sesame.*

24.00€

Peixe dos Açores confitado, legumes de Santa Bárbara e molho de tomate, coco, gengibre e coentros.
Confit of Azorean Fish, Santa Bárbara vegetables, and tomato, coconut, ginger, and coriander sauce.

Contém peixe, sulfitos | *Contains fish, sulfites.*

26.00€

Arroz de polvo com tentáculos crocantes.
Octopus rice with crispy tentacles.

Contém moluscos, crustáceos, glúten, ovo, sulfitos | *Contains mollusks, crustacean, gluten, egg, sulfites.*

28.00€

CARNE MEAT

Acém maturado, com alho-francês confitado, molho de mostarda e farofa de alperce.
Aged chuck steak with confit leek, mustard sauce, and apricot farofa.

Contém mostarda, lactose, sulfitos, glúten | *Contains mustard, dairy, sulfites, gluten.*

25.00€

Vazia maturada, batata-frita e legumes da nossa horta.
Aged sirloin, french fries, and vegetables from our farm.

Contém lactose | *Contains dairy.*

27.00€

Bife do lombo, com gratinado de batata e abóbora.
Tenderloin steak, with potato and pumpkin gratin.

Contém lactose | *Contains dairy.*

35.00€

VEGETARIANO

VEGETARIAN

Gratinado de gnocchi com legumes, queijo curado dos Açores e manjerição.

Gnocchi gratin, with vegetables, cured Azorean cheese and basil.

Contém glúten, lactose | *Contains gluten, dairy.*

18.00€

Caril verde de legumes com arroz aromático de lima.

Green curry vegetables with aromatic lime rice.

Contém glúten, lactose, frutos de casca rija, sulfitos | *Contains gluten, dairy, tree nuts, sulfites.*

20.00€

SOBREMESAS

DESSERTS

Fruta da Época.

Seasonal Fruit.

6.00€

Pudim de queijada da “Vila Franca” com gelado de maracujá e gengibre.

“Vila Franca” Queijada pudding with passion fruit and ginger ice cream.

Contém glúten, lactose | *Contains gluten, dairy.*

8.00€

Cremoso de queijo da ilha, com ananás e gelado de mel com o seu favo.

Azorean cheese cream with pineapple and honey ice cream with honeycomb.

Contém lactose | *Contains dairy.*

8.00€

Crème Brûlée de Maracujá.

Passion Fruit Crème Brûlée.

Contém lacticínios, ovo | *Contains dairy, egg.*

8.00€

Tartelete de chocolate.

Chocolate tartlet.

Contém ovo, frutos de casca rija, glúten, lactose | *Contains egg, tree nuts, gluten, dairy.*

8.00€

Tábua de queijo das ilhas (para dois).

Azorean cheese board (for two).

Contém glúten, lactose, frutos de casca rija | *Contains gluten, dairy, tree nuts.*

19.00€