BEBIDAS

DRINKS

WHITE

BY SINGULAR PROPERTIES

Cerveja / *Beer*

Especial
(local Azorean beer)
3,30€

Sidra / *Cider*

Bandida do Pomar
4,00€

Refrigerantes/ *Soft Drinks*

Coca-Cola
3,30€

Coca-Cola Zero
3,30€

Kima
(local passion fruit flavored soft drink)
3,30€

Sumos Naturais/ *Natural Juices*

Laranja / *Orange*
4,00€

Limonada / *Lemonade*
3,00€

Sumo do Dia / *Juice of the Day*
4,00€

Água / *Water*

Água WHITE */ Still Water 70 cl*
4,00€

Água Luso Sem Gás / *Still Water 25 cl*
2,20€

Água Luso Sem Gás / *Still Water 1 L*
4,50€

San Pellegrino / *Sparkling Water 0.25 cl*
4,00€

San Pellegrino / *Sparkling Water 0.75cl*
8,00€

Fever Tree Tonic Mediterranean 0.25 cl
4,20€

Fever Tree Indian 0.25 cl
4,20€

Fever Tree Soda 0.25cl
4,20€

Café / *Coffee*

Espresso
2,00€

Descafeinado / *Decaf*
2,50€

Pingado / *Cortado*
2,20€

Garoto / *Machiatto*
2,50€

Meia de Leite / *Flat White*
3,00€

Galão / *Latte*
3,50€

Abatanado / *American Coffee*
3,00€

Capuccinno
4,00€

Chocolate Quente / *Hot Chocolate*
3,50€

Iced Coffee
2,50€

Iced Latte
3,50€

Chá Local / *Local Tea*

Chá Verde Gorreana
2,20€

Chá Preto Gorreana
2,20€

Infusões da nossa horta
Tea i*nfusions from our Farm*

Infusão Hortelã / *Mint Infusion*
3,00€

Infusão Hortelã Pimenta
Peppermint Infusion
3,00€

Infusão Erva Príncipe
Lemon Grass Infusion
3,00€

IVA incluído em todos os preços. | *VAT included in all prices.*

VINHOS

WINE

Os Açores são 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.

The Azores are 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.

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.

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

WHITE

BY SINGULAR PROPERTIES

BRANCO / WHITE

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

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.

A World Heritage Site, the vineyards planted in lava soil are surrounded by tight stone walls, called "currais" or "curraletas," which protect them from the sea winds while allowing the necessary sunlight for their maturation.

Adega Vulcão Ameixâmbar | Arinto dos Açores
60€

In Extremis Verdelho, D.O. Pico
65€ 16€

In Extremis Terrantez, D.O. Pico
65€ 16€

Azores Wine Co. Arinto dos Açores
70€

Azores Wine Co. | Terrantez do Pico
135€

Azores Wine Co. | Arinto dos Açores Solera
137€

Azores Wine Co. | Vinha Centenária
195€

Vinha dos Aards
400€

preço por garrafa / *price per bottle* | preço por copo / *price per glass*
IVA incluído em todos os preços | *VAT included in all prices*

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 coloured soil, similar to the biscuit that the Portuguese navigators, at the time of the Discoveries, used as bread.

Cooperativa dos Biscoitos | Muros de Magma | Verdelho

 96€

Graciosa

O solo da ilha Graciosa, nos Açores, é vulcânico e fértil. Aliado ao clima ameno da ilha, isso contribui para vinhos com uma acidez vibrante e um perfil mineral distinto, capturando a essência do terroir graciosense.

The soil of Graciosa Island in the Azores is volcanic and fertile. Combined with the mild climate of the island, this contributes to wines with vibrant acidity and a distinctive mineral profile, capturing the essence of the Graciosa terroir.

Cooperativa da Graciosa | Pedras Brancas Reserva | Blend

 70€

 preço por garrafa / *price per bottle* |  preço por copo / *price per glass*
IVA incluído em todos os preços | *VAT included in all prices*

Outras Regiões / Other Regions

Quinta da Carregosa | Douro | Blend

25€ 7€

Terra Reserva | Dão | Encruzado

26€ 7€

Herdade do Sobroso Cellar Selection | Alentejo | Blend

44€

Maçanita Irmãos & Enólogo | Douro | Malvasia Fina

55€

Fita Preta Vinhos | Alentejo | Arinto Indígenas do Morgado

61€

ROSÉ

Herdade do Sobroso | Alentejo | Aragonez

22€ 7€

Herdade do Sobroso Cellar Selection | Alentejo | Blend

38€

A Proibida | Pico | Vinhas Velhas

40€

preço por garrafa / *price per bottle* | preço por copo / *price per glass*
IVA incluído em todos os preços | *VAT included in all prices*

TINTO / 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 tintos jovens e irreverentes, dominados pelo carácter da fruta e vivacidade no palato.
Young and irreverent red wines, dominated by the fruity character and liveliness on the palate.

Quinta da Carregosa | Douro | Blend

 25€  7€

Pegos Claros Reserva | Palmela | Castelão Vinhas Velhas

 25€  7€

Quinta das Marias Lote | Dão | Blend

 36€

Lagar de Baixo Baga Nieport | Bairrada | Baga

 39€

Herdade do Sobroso Cellar Selection | Alentejo | Blend

 45€

Fita Preta Vinhos | Alentejo | Tinto de Castelão

 57€

Maçanita Irmãos & Enólogo | Os Canivéis | Douro | Vinhas Velhas

 60€

 preço por garrafa / *price per bottle* |  preço por copo / *price per glass*
IVA incluído em todos os preços | *VAT included in all prices*

Vinhos tintos com maturidade e complexidade, para disfrutar em momentos únicos.
Red wines with maturity and complexity, to enjoy in unique moments.

Herdade do Sobroso – Grande Reserva | Alentejo | Blend
80€

Luís Pato Vinha Pan | Bairrada | Baga
90€

Quinta da Vegia Património | Dão | Blend
120€

Fita Preta Vinhos | Paulistas | Alentejo | Blend
145€

Maçanita Irmãos & Enólogo | Olgas Tinto | Douro | Blend
160€

Azores Wine Co. | Sabor(z)inho | Pico | Saborinho
195€

preço por garrafa / *price per bottle* | preço por copo / *price per glass*
IVA incluído em todos os preços | *VAT included in all prices*

ESPUMANTES / CHAMPAGNES

Espumante Murg. Super Res. Bruto | Távora Varosa | Blend

36€

Champagne Moët & Chandon Brut (Champagne) | Blend

123€

Da Pedra Se Fez Espumante | Pico | Arinto dos Açores

228€

Champagne Ruinart Rosé (Champagne) | Blend

257€

LICOROSOS / FORTIFIED WINES

Quinta do Noval LBV | Porto | Blend

56€ 12€

Kopke White 10 Anos | Porto | Castas Tradicionais do Douro

76€ 18€

Thomas Jefferson | Pico | Blend

169€ 24€

preço por garrafa / *price per bottle* | preço por copo / *price per glass*
IVA incluído em todos os preços | *VAT included in all prices*

COCKTAILS

Inspirado na autenticidade das nossas ilhas, o nosso Chefe de Bar, Benjamim Luís, criou uma carta de cocktails singulares. Como base, utilizamos ingredientes frescos da nossa Horta, e aplicamos técnicas refinadas, adquiridas ao longo dos anos, para oferecer uma experiência Singular.

Inspired by the authenticity of our islands, our Head Bartender, Benjamin Luís, has created a menu of unique cocktails. We use fresh ingredients from our garden as a base and apply refined techniques acquired over the years to offer a Singular experience.

WHITE
BY SINGULAR PROPERTIES

CLÁSSICOS | *CLASSICS*

CAIPIRINHA
Cachaça 51, Xarope de Açúcar Mascavado, Sumo de Lima
Cachaça 51, Brown Sugar Syrup, Lime Juice
12.00€

CAIPIROSKA
Vodka Moskovskaya, Xarope de Açúcar Mascavado, Sumo de Lima
Vodka Moskovskaya, Brown Sugar Syrup, Lime Juice
12.00€

MOJITO
Rum Plantation 3 Star, Xarope de Açúcar, Sumo de Lima, Soda
Plantation 3 Star Rum, Sugar Syrup, Lime Juice, Soda
12.00€

DAIQUIRI
Plantation Rum 3 Star, Sumo de Lima, Xarope de Açúcar
Plantation 3 Star Rum, Lime Juice, Sugar Syrup
12.00€

MARGARITA
Tequila José Cuervo Silver, Sumo de Lima, Cointreau
José Cuervo Silver Tequila, Lime Juice, Cointreau
12.00€

PIÑA COLADA
Plantation Rum 3 Star, Xarope de coco, Sumo de ananás
Plantation Rum 3 Star, coconut Syrup, pineapple Juice
12.00€

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda
13.00€

NEGRONI
Martini Rosso, Campari, Gin Tanqueray
14.00€

IVA incluído em todos os preços. | *VAT included in all prices.*

CLÁSSICOS | *CLASSICS*

OLD FASHIONED
Maker's Mark, Xarope de Açúcar, Angustura Bitter
Maker's Mark, Sugar Syrup, Angustura Bitter
16.00€

DRY MARTINI
Vermute Extra Dry / London Dry Gin
13.00€

MOCKTAILS

VIRGIN PIÑA COLADA
10.00€

VIRGIN MOJITO
10.00€

GINS

ROCHA NEGRA
Açores / *Azores*
14.00€

HENDRICKS
Escócia / *Scotland*
15.00€

TANQUERAY 10
Reino Unido / *United Kingdom*
20.00€

MARTIN MILLERS
Reino Unido / *United Kingdom*
15.00€

BULLDOG
Reino Unido / *United Kingdom*
15.00€

GINS

BOMBAY SAPHIRE
Reino Unido / *United Kingdom*
16.00€

G'VINE
França / *France*
20.00€

IVA incluído em todos os preços. | *VAT included in all prices.*

SANGRIA

SANGRIA TINTO / RED (1L)

23.00€

SANGRIA BRANCO / WHITE (1L)

23.00€

SANGRIA ESPUMANTE / SPARKLING (1L)

23.00€

VERMOUTHS

MARTINI ROSSO / BIANCO

4.00€

BITTER'S

CAMPARI / APEROL

8.00€

VODKA

GREY GOOSE

18.00€

MOSKOVSKAYA

6.00€

TEQUILLA

PATRON SILVER

20.00€

JOSE CUERVO REPOSADO

7.00€

JOSE CUERVO SILVER

7.00€

RUM

PLANTATION 3 STAR
6.00€

ZACAPA 23
20.00€

WHISKY & WHISKEY

THE BALVENIE 12 YEARS
20.00€

JACK DANIELS
7.00€

BUSHMILLS
7.00€

CANADIAN CLUB
7.00€

MAKER'S MARK BOURBON
12.00€

BLACK LABEL
10.00€

NIKKA COFFEY MALT
28.00€

AGUARDENTE / COGNAC

EXTRA RESERVA CRF
8.00€

COURVOISIER V.S.O.P.
10.00€

CACHAÇA 51
7.00€

IVA incluído em todos os preços. | *VAT included in all prices.*

LICORES | *LIQUEURS*

MULHER DO CAPOTE MARACUJÁ
Passion Fruit
5.00€

MULHER DO CAPOTE ANANÁS
Pineapple
5.00€

MULHER DO CAPOTE AMORA
Blackberry
5.00€

OUTROS | *OTHERS*

DISARONNO
10.00€

IVA incluído em todos os preços. | *VAT included in all prices.*