

JANTAR DINNER

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€

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€

PRINCIPAIS

MAIN COURSES

PEIXE | FISH

Peixe dos Açores confitado, molho de tomate, coco e gengibre, legumes da horta e batata-doce

Confit Azores fish with tomato sauce, coconut–ginger cream, farm vegetables and sweet potato

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

34.00€

Arroz de Mar dos Açores
Azores seafood rice

Contém moluscos, crustáceos, ovo, peixe, sulfitos, mostarda | *Contains mollusks, egg, crustacean, gluten, fish, sulfites, mustard.*

35.00€

CARNE | MEAT

Vazia maturada, batata frita caseira, legumes da nossa horta e molho de manteiga e mostarda

Aged sirloin, homemade french fries, vegetables from our farm and mustard butter sauce

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

28.00€

Bife do lombo, com esparregado, legumes da nossa horta, molho trufado e caviar de mostarda

Tenderloin steak, spinach purée, vegetables from our farm, truffle sauce and mustard caviar

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

35.00€

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Caril verde de legumes com arroz aromático de lima
Green curry vegetables with aromatic lime rice

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

21.00€

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

Gnocchi gratin, with vegetables, cured Azorean cheese and basil

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

18.00€

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 manjeriçã 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€