

MENU

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, a Chef de Pastelaria Filomena Costa assina sobremesas que 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, Pastry Chef Filomena Costa creates 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€

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

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

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.*

13.00€

Vazia maturada, cogumelos picantes e cebola frita.
Aged sirloin, spicy mushrooms and fried onion.

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

18.00€

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€

Vieiras coradas em manteiga dos Açores, creme de inhame coco e salsa.

Seared scallops in Azores butter, yam, coconut and parsley cream.

Contém glúten, moluscos | *Contains gluten, mollusks.*

26.00€

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.*

17.00€

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.*

14.00€

Salada de camarão salteado com manga, caju 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.*

18.00€

Salada de polvo com batata doce e hortelã.
Octopus salad with sweet potato and mint.

Contém moluscos, sulfitos | *Contains mollusks, sulfites.*

19.00€

PRINCIPAIS

MAIN COURSES

PEIXE | FISH

Peixe dos Açores confitado, molho de tomate, coco e gengibre com legumes da horta.

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

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

33.00€

Tachinho de Polvo com sabores açorianos.

Octopus stew with Azorean flavors.

Contém moluscos | *Contains mollusks*

33.00€

Abrótea frita e arroz de tomate, vieira e camarão.

Fried forkbeard with tomato rice, scallop and shrimp.

Contém moluscos, crustáceos, glúten, peixe, sulfitos | *Contains mollusks, crustacean, gluten, fish, sulfites.*

29.00€

CARNE | MEAT

Costeleta Bovina, estufada em vinho tinto, puré de abóbora assada e alface romana grelhada.

Braised beef chop in red wine, creamy roasted pumpkin purée and grilled romaine lettuce.

Contém lactose, sulfito | *Contains dairy, sulfites.*

27.00€

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

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

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

27.00€

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

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€

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.*

8.00€