

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.

**SANTA
BARBARA**
BY SINGULAR PROPERTIES

COUVERT

O nosso pão
Our bread



Contém glúten, laticínios | *Contains gluten, dairy*

4.00€

Mousse de atum
Tuna mousse



Contém peixe, laticínios, sulfitos | *Contains fish, dairy, sulfites*

3.00€

Pasta de beterraba e pistácios torrados
Beetroot cream and roasted pistachios



Contém sulfitos, frutos de casca rija | *Contains gluten, nuts*

2.00€

Manteiga, alecrim e flor de sal
Butter, rosemary and fleur de sel



Contém laticínios | *Contains dairy*

2.00€

Azeitonas marinadas
Marinated olives



2.00€

ENTRADAS | STARTERS

Sopa de legumes da nossa Horta
Vegetable soup from our Farm



6.00€

CRUS & FRIOS | RAW AND COLD CUTS

Ceviche de polvo, puré de batata-doce e hortelã
Octopus ceviche with sweet potato puree and mint



Contém crustáceos | *Contains crustaceans*

22.00€

Porco regional, escabeche, tomate seco, farofa de amêndoa e trufa
Regional pork, escabeche, sun-dried tomato, almond farofa and truffle



Contém sulfitos, frutos de casca rija, ovo | *Contains sulfites, nuts, egg*

15.00€

SALADAS | SALADS

Rosbife em salmoura fumada, compota de beterraba e laranja com puré de couve-flor e inhame
Roasted beef in smoked brine, beetroot and orange jam with cauliflower and yam puree



Contém sulfitos | *Contains sulfites*

16.00€

Espargos e abóbora grelhada, sésamo, creme de laranja e verdes da nossa Horta
Asparagus and grilled pumpkin, sesame, orange cream and greens from our Farm



Contém laticínios, sésamo | *Contains dairy, sesame*

15.00€

Três texturas de cogumelos marinados com molho de yuzu e queijo da ilha
Three textured marinated mushrooms with yuzu sauce and Island cheese



Contém laticínios, soja | *Contains dairy, soy*

15.00€

Camarão panado, maionese de alcaparras e pimenta da terra

Breaded shrimp, caper mayonnaise and local pepper

Contém crustáceos, glúten | *Contains crustaceans, gluten*

14.00€

ENTRADAS | STARTERS

ENTRADAS QUENTES | HOT STARTERS

Atum, creme de abacate e coentros, redução de sake e farofa de pistácios

Tuna, avocado and cilantro cream, sake reduction, and pistachio farofa

Contém glúten, frutos de casca rija, soja | *Contains gluten, nuts, soy*



18.00€

Lombo de novilho laminado com pickles da nossa Horta e batata palha caseira

Sliced tenderloin with pickles from our Farm and homemade julienne chips

Contém sulfitos, laticínios, mostarda | *Contains sulfites, dairy, mustard*



17.00€

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

PEIXE | FISH

Massada de peixe e camarão
Fish and shrimp pasta



Contém crustáceos, sulfitos | *Contains crustaceans, sulfites*

26.00€

Camarão tigre com bulgur, molho de manteiga e maracujá
Tiger prawns with bulgur, butter and passion fruit sauce

Contém crustáceos, laticínios e glúten | *Contains crustaceans, dairy, gluten*

40.00€

Peixe dos Açores confitado, damascos, tomate seco e pimenta da Jamaica,
puré de batata e espinafres

Confit Azorean fish, apricots, sun-dried tomato and allspice, mashed potatoes and spinach

Contém laticínios | *Contains dairy*

28.00€

Arroz de polvo, vinho de cheiros e especiarias
Octopus rice, local wine and spices



Contém sulfitos, moluscos | *Contains crustaceans, mollusk*

28.00€

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

CARNE | MEAT

Tomahawk de porco e vinagrete da nossa Horta
Pork tomahawk and vinaigrette from our Farm

Contém sulfitos | *Contains sulfites*



22.00€

Costeletão bovino com molho béarnaise com chá da Gorreana (para 2 pessoas)
Beef chop with béarnaise sauce with Gorreana tea (for 2 persons)

Contém laticínios, ovo | *Contains dairy, egg*

75.00€

Bife do lombo, esparregado da encosta de Santa Bárbara, batata frita e salada
Tenderloin steak, with cream spinach, french fries and salad

Contém laticínios, mostarda, ovo | *Contains dairy, mustard, egg*



29.00€

Chateaubriand, molho béarnaise de chá Gorreana, farofa de limão galego e batata-doce assada
(para 2 pessoas)

Chateaubriand, Gorreana tea béarnaise sauce, galician lemon farofa, and roasted sweet potatoes
(for 2 people)

Contém laticínios, ovo | *Contains dairy, egg*

55.00€

PRINCIPAIS | MAIN COURSES

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Arroz de forno com legumes da nossa Horta
Oven cooked rice with vegetables from our Farm

Contém laticínios | *Contains dairy*

19.00€



Bife de couve-flor fumado, creme de legumes assados e chalotas caramelizadas
Smoked Cauliflower Steak, roasted vegetable cream and caramelized shallots

21.00€



CRIANÇAS | KIDS

Sopa de legumes da nossa Horta
Vegetable soup from our Farm



6.00€

CARNE | MEAT

Bife do lombo com creme de manteiga dos Açores e chips
Tenderloin steak with Azorean butter cream and chips

Contém laticínios, mostarda | *Contains dairy, mustard*



17.00€

PEIXE | FISH

Massada de peixe dos Açores
Azorean fish pasta

Contém crustáceos, sulfitos | *Contains crustaceans, sulfites*



19.00€

Menu disponível apenas para crianças até 16 anos

Menu available only for children up to 16 years old

SOBREMESA | DESSERT

Crème brûlée de maracujá
Passion fruit crème brûlée



Contém laticínios, ovo | *Contains dairy, egg*

6.00€

Pudim regional com três texturas de ananás
Azorean pineapple pudding in three textures



Contém sulfitos, ovo | *Contains sulfites, egg*

8.00€

Tarte de chocolate com creme de pistácios e gelado de baunilha
Chocolate tart with pistachio cream and vanilla ice cream

Contém glúten, ovo, frutos de casca rija | *Contains gluten, egg, nuts*

9.00€

Malassada, gelado de leite e limão galego, coco e ananas
Malassada, galician lemon and milk ice cream, coconut and pineapple

Contém laticínios, ovo, glúten | *Contains dairy, egg, gluten*

6.00€

Mousse de café, rum açoreano e sorbet de maracujá
Coffee Mousse, Azorean Rum, and Passion Fruit Sorbet

Contém laticínios | *Contains dairy*

8.00€

SOBREMESA | DESSERT

Ananas dos Açores, infusão de especiarias e chá Gorreana
Azorean Pineapple, spice infusion, and Gorreana tea

Contém glúten, lactose | *Contains gluten, dairy*

7.00€

Tábua de Queijos da Ilhas
Island Cheese Board

Contém glúten, laticínios | *Contains gluten, dairy*

19.00€

Fruta da Época
Seasonal Fruit

6.00€

Disponível em room service

Room service available

