

# 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*

20.00€

**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*

13.00€

**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*

14.00€

**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*

**27.00€**

**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*

**65.00€**

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

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*

7.00€

**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

