

ALL DAY

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.

WHITE
BY SINGULAR PROPERTIES

COUVERT

Pão & Bolo Lêvedo

Bread & Buttery Sweet Bread

Contém glúten e laticínios. | *Contains gluten and dairy.*

4.00€

Mousse de Atum

Tuna Mousse

Contém laticínios e sulfitos | *Contains dairy and sulfites.*

3.00€

Mousse de Beterraba e Pistácios

Beetroot and Pistachio Mousse

Contém frutos secos e sulfitos. | *Contains dry fruits and sulfites.*

2.00€

Manteiga

Butter

Contém laticínios. | *Contains dairy.*

2.00€

Azeitonas Marinadas

Marinated Olives

2.00€

ENTRADAS / STARTERS

SOPAS | SOUPS

Sopa de Peixe dos Açores
Azorean Fish Soup
10.00€

Sopa Fria de Meloa de Santa Maria, Mousse de Tomate e Caviar de Salmão
Cold Soup with Santa Maria Melon, Tomato Mousse and Salmon Caviar
Contém sulfitos. | *Contains sulfites.*
7.00€

SALADAS | SALADS

Camarão Salteado, Manga, Caju e Vinagrete de Mel e Limão
Sautéed Shrimp, Mango, Honey and Lemon Vinaigrette
Contém crustáceos, frutos de casca rija e sulfitos. | *Contains crustaceans, hard-shelled fruits and sulfites.*
18.00€

Beterraba, Abacate, Edamame e Hortelã
Beetroot, Avocado, Edamame and Mint
15.00€

ENTRADAS FRIAS | COLD STARTERS

Tártaro de Atum, Manga, Abacate, Sésamo e Coco
Tuna Tartare, Mango, Avocado, Sesame and Coconut
Contém sésamo. | *Contains sesame.*
19.00€

ENTRADAS QUENTES | WARM STARTERS

Camarão Panado, Maionese de Alcaparras e Pimenta da Terra
Breaded Shrimp, Caper Mayonnaise and Local Pepper
Contém crustáceos, glúten. | *Contains crustaceans, glúten.*
14.00€

SANDUÍCHES / SANDWICHES

Prego de Atum em Bolo Lêvedo, Orégãos e Salsa
Tuna Sandwich in Sweet Bread, Oregano and Parsley
Contém laticínios, glúten, sulfitos. | *Contains dairy, gluten, sulfites.*

17.00€

Hambúrguer de Picanha Maturada, Queijo Amanteigado, Cebolada de Bacon, Alface
e Tomate

Aged "Picanha" Burger, Buttery Cheese, Onion and Bacon, Lettuce and Tomato
Contém laticínios, glúten, sulfitos, ovo, mostarda. | *Contains dairy, gluten, sulfites, egg and mustard.*

17.00€

Hummus, Beringela, Tomate Assado e Cebola Marinada
Hummus, Eggplant, Roasted Tomato and Marinated Onion
Contém glúten. | *Contains gluten.*

15.00€

Rosbife, Creme de Abacate, Cebola Marinada e Caviar de Mostarda
Roasted Beef, Avocado Pasta, Marinated Onion and Mustard Caviar
Contém glúten, sulfitos e mostarda. | *Contains gluten, sulfites and mustard.*

16.00€

PRINCIPAIS / MAIN COURSES

PEIXE / FISH

Atum Corado, Molho Asiático e Batata-Doce Assada

Tuna with Asian Sauce and Roasted Sweet Potato

Contém soja, sésamo. | *Contains soy, sesame.*

22.00€

CARNE / MEAT

Lombo de Novilho, Esparregado da Encosta e Molho de Manteiga e Trufas

Beef Loin, Spinach Cream with Butter and Truffle Sauce

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

35.00€

VEGAN / VEGAN

Caril Verde de Legumes e Arroz Aromático de Lima

Green Curry with Vegetables and Lime-Flavored Rice

20.00€

SOBREMESA / DESSERT

Crème Brûlée de Maracujá

Passion Fruit Crème Brûlée

Contém laticínios, ovo. | *Contains dairy, egg.*

7.00€

Tarte de Chocolate

Chocolate Pie

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

9.00€

Tábua de Queijos das Ilhas

Island Cheese Board

Contém laticínios, glúten. | *Contains dairy, gluten.*

19.00€

Fruta Sazonal

Seasonal Fruit

6.00€