

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.

WHITE
BY SINGULAR PROPERTIES

Couvert

Pão & Bolo lêvedo
Bread & Buttery sweet bread

Contém glúten & laticínios | *Contains gluten & dairy*

4.00€

Mousse de atum
Tuna mousse

Contém laticínios & sulfitos | *Contains dairy & sulfites*

3.00€

Mousse de beterraba e pistácios
Beetroot and pistachio mousse

Contém frutos secos & sulfitos | *Contains dry fruits & sulfites*

2.00€

Manteiga
Butter

Contém laticínios | *Contains dairy*

2.00€

Azeitonas marinadas
Marinated olives

2.00€

Entrada / Starter

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€

Frios / Cold

Tártaro de atum, manga, abacate, sésamo e coco
Tuna tartare, mango, avocado, sesame and coconut

Contém sésamo | *Contains sesame*

19.00€

Lírio curado, emulsão de maçã, salada de funcho e pepino com farofa de caju

Cured amberjack, apple emulsion, fennel and cucumber salad with cashew crumble

Contém frutos casca rija, glúten | *Contains hard-shelled fruits, gluten*

17.00€

Ceviche de camarão, leite tigre, ananás dos Açores e batata-doce

Shrimp ceviche, tiger milk, Azorean pineapple and sweet potato

Contém crustáceos | *Contains crustaceans*

20.00€

Quentes | Warm

Camarão panado, maionese de alcaparras e pimenta da terra

Breaded shrimp, caper mayonnaise and local pepper

Contém crustáceos, glúten | *Contains crustaceans, gluten*

14.00€

Principais | Main Course

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€

Peixe dos Açores confitado, legumes da nossa Horta e molho de tomate, gengibre e coco

Confit fish from the Azores, vegetables from our Farm, with tomato sauce, ginger and coconut

26.00€

Cataplana do mar (2 pessoas)

Fish and shrimp cataplana (2 people)

Contém crustáceos, sulfitos | *Contains crustaceans, sulfites*

90.00€

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€

Pato confitado, legumes salteados e emulsão acidulada de laranja, manga e cravinho

Duck confit, sautéed vegetables and tangy emulsion orange, mango and clove

Contém laticínios, mostarda | *Contains dairy, mustard*

24.00€

Vegan / Vegan

Caril verde de legumes e arroz aromático de lima

Green curry with vegetables and lime-flavored rice

20.00€

Sobremesa | Dessert

Pão de ló e gelado de canela

Sponge cake with cinnamon ice cream

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

7.00€

Creme brûlée de maracujá

Passion fruit Brûlée cream

Contém laticínios, ovo | *Contains dairy, egg*

7.00€

Pudim com ananás dos Açores em 3 texturas

Three textured pineapple pudding

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

8.00€

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, glúten*

19.00€

Fruta sazonal

Seasonal fruit

6.00€