

# 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, glúten*

**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€**