

MENU

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

ENTRADAS STARTERS

O Nosso Pão, Mousse de Atum, Pasta de Beterraba e Pistácios, Manteiga, Azeitona Marinada

Our Bread Selection, Tuna Mousse, Beetroot and Pistachio Pasta, butter, Marinated Olives

Contém glúten, lacticínios, peixe, sulfitos, frutos casca rija
Contains gluten, dairy, fish, sulfites, hardshell fruits

13.00€

Sopa de Peixe do Mar dos Açores
Azorean Fish Soup

10.00€

CRUS & FRIOS RAW & COLD CUTS

Tártaro de Atum, Manga, Abacate, Sésamo e Coco
Tuna Tartare, Mango, Avocado, Sesame and Coconut

Contém sésamo | *Contains sesame*

19.00€

Lâminas de Vazia Maturada, Molho de Malagueta Doce e Picante, Tostas de Bolo Lêvedo e Caviar de Mostarda

Sliced Aged Tenderloin, Sweet and Spicy Chilli Sauce, Sweet Bread Toast and Mustard Caviar

Contém glúten, mostarda | *Contains gluten, mustard*

19.00€

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€

Lula Frita, Cogumelos e Molho de Manteiga da Terra
Fried Squid, Mushrooms and Local Butter Sauce

Contém moluscos, lactose | *Contains molluscs, dairy*

15.00€

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€

PRINCIPAIS MAIN COURSES

PEIXE FISH

Atum Corado, Molho Asiático e Batata-Doce Assada
Cured Tuna with Asian Sauce and Roasted Sweet Potato

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

22.00€

Caril de Peixe e Camarão
Fish and Shrimp Curry

Contém crustáceos | *Contains crustaceans*

25.00€

Peixe do Dia, Legumes da Nossa Horta e Molho de Tomate, Gengibre e Coco

Catch of the Day, Vegetables from Our Farm, with Tomato Sauce, Ginger and Coconut

26.00€

PRINCIPAIS MAIN COURSES

CARNE MEAT

Bife da Vazia Maturada, Manteiga de Mostarda,
Batata Frita e Legumes da Horta

Aged Sirloin Steak with Mustard Butter, French
Fries, and Garden Vegetables

Contém sésamo, soja, mostarda, gluten | Contains sesame, soy,
mustard, gluten

26.00€

Lombo de Novilho, com Creme de Manteiga dos
Açores, Trufas, Gratinado de Batata e Abóbora e
Legumes da Horta

Beef Tenderloin with Azorean Butter Cream and
Truffles, served with Potato and Pumpkin Gratin and
Garden Vegetables

Contém laticínios, mostarda | Contains dairy, mustard

35.00€

VEGETARIANO VEGETARIAN

Caril Verde de Legumes e Arroz Aromático de Lima
Green Curry with Vegetables and Lime-Flavored
Rice

20.00€

Guisado de Legumes, Edamame, Espinafres e
Batata Doce

Vegetable Stew, Edamame, Spinach, and Sweet
Potato

18.00€

SOBREMESAS DESSERTS

Pão de Ló e Gelado de Canela

Sponge Cake with Cinnamon Ice Cream

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

7.00€

Crème Brûlée de Maracujá

Passion Fruit Crème Brûlée

Contém laticínios, ovo | Contains dairy, egg

6.00€

Pudim com Ananás dos Açores em três texturas
Three textured Pineapple Pudding

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

8.00€

Tarte de Chocolate

Chocolate Tart

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

9.00€

Tábua de Queijos da Ilhas

Island Cheese Board

Contém glúten, laticínios | Contains gluten, dairy

19.00€

Fruta da Época

Seasonal Fruit

6.00€