

# 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, laticínios, 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 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€

## PRINCIPAIS MAIN COURSES

### CARNE MEAT

**Barriga de Porco**, Favas Guisadas e Batata-Doce  
*Pork Belly, Stewed Broad Beans and Sweet Potato*  
Contém sulfitos | Contains sulfites

25.00€

**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€

### VEGETARIANO VEGETARIAN

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

20.00€

## 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€

**Bolo Ensopado de Ananás** e Creme Inglês  
*Pineapple Cake with Anglaise Cream*  
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€