

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€

BEBIDAS DRINKS

Cerveja / Beer

Especial / *Azorean Beer*
3€

Sidra/ Cider

Bandida do Pomar
4€

Refrigerantes/ Soft Drinks

Coca-cola
3€

Coca-cola Zero
3€

Kima / *Local juice Kima*
3€

Laranjada / *Local juice Laranjada*
3€

Sumos Naturais/ Natural Juices

Laranja / *Orange*
4€

Limonada / *Limonade*
3€

Sumo do Dia / *Juice of the Day*
4€

Água / Water

Água WHITE / <i>Still water 70 cl</i>	4€
Água Luso sem gás / <i>Still water 25cl</i>	2€
Água Luso sem gás / <i>Still water 1L</i>	4€
S. Pallegirino / <i>Sparkling water 0.25 cl</i>	4€
S. Pallegirino / <i>Sparkling water 0.75cl</i>	6€
Fever Tree Tonic Mediterranean 0.25 cl	4€
Fever Tree Indian 0.25 cl	4€
Fever Tree Soda 0.25cl	4€
Fever Tree Ginger Beer 0.25 cl	4€

Café / Coffee

Expresso	2€
Descafeinado / <i>Decaf</i>	2€
Pingado / <i>Cortado</i>	2€
Garoto/ <i>Machiatto</i>	2€
Meia de Leite / <i>Flat White</i>	3€
Galão / <i>Latte</i>	3€
Abatanado / <i>American Coffee</i>	4€
Capuccinno	4€
Chocolate Quente / <i>Hot Chocolate</i>	3€
Ice Coffee	4€
Ice Latte	5€

Chá Local / Local Tea

Chá verde Gorreana
2€

Chá Preto Gorreana
2€

Infusões da nossa horta / Tea infusions from our Farm

Infusão Hortelã / *Mint*
3€

Infusão Salva ananás / *Pineapple Sage*
3€

Infusão Erva Príncipe / *Lemon Grass*
3€

VINHOS WINE

Os Açores são a região com os vinhos brancos mais particulares do mundo, de qualidade ímpar que harmonizam na perfeição com a gastronomia local e merecem total destaque e exclusividade na nossa carta.

The Azores are the region with the most unique white wines in the world, of unparalleled quality, which perfectly harmonize with the local cuisine and deserve total prominence and exclusivity in our menu.

Os vinhos tintos continentais de regiões atlânticas ou de elevada altitude, onde a frescura e mineralidade se destacam, são o complemento qualitativo ideal para o equilíbrio da nossa carta.

Continental red wines from Atlantic or high-altitude regions, where freshness and minerality stand out, are the ideal qualitative complement to balance our menu.

WHITE
BY SINGULAR PROPERTIES

BRANCO / WHITE

A melhor seleção de vinhos regionais, das mais antigas denominações de origem Açoriana.



The best selection of regional wines, from the oldest Azorean denominations of origin.

Pico

Património Mundial da Humanidade, as vinhas plantadas em chão de lava são enquadradas por apertadas paredes de pedra solta, chamadas de "currais" ou "curraletas", que as protegem do vento marítimo, mas deixam entrar o sol necessário à sua maturação.

A World Heritage Site, the vineyards planted in lava soil are surrounded by tight stone walls, called "currais" or "curraletas," which protect them from the sea winds while allowing the necessary sunlight for their maturation.

Azores Wine Co. Arinto dos Açores

 47€ /  14€


Adega Vulcão Ameixâmbar Arinto dos Açores

 48€


ETNOM | Syrah

 52€

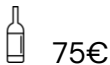
Azores Wine Co. Arinto dos Açores SUR LIES

 70€

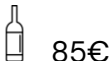
Entre Pedras Arinto dos Açores

 75€

A Cerca dos Frades | Terrantez do Pico



Azores Wine Co. Arinto dos Açores Solera



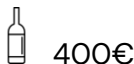
Azores Wine Co. Terrantez do Pico



Azores Wine Co. Vinha Centenária



Vinha dos Aards



Terceira

Solo muito pedregoso e de cor escura, semelhante ao biscoito que os navegadores, na época dos Descobrimentos, usavam como pão.

Very stony and dark coloured soil, similar to the biscuit that the Portuguese navigators, at the time of the Discoveries, used as bread.

Cooperativa dos Biscoitos | Muros de Magma | Verdelho



Graciosa

O solo da ilha Graciosa, nos Açores, é vulcânico e fértil. Aliado ao clima ameno da ilha, isso contribui para vinhos com uma acidez vibrante e um perfil mineral distinto, capturando a essência do terroir graciosense.

The soil of Graciosa Island in the Azores is volcanic and fertile. Combined with the mild climate of the island this contributes to wines with vibrant acidity and a distinctive mineral profile

Cooperativa da Graciosa | Pedras Brancas Reserva | Blend



Outras Regiões / Other Regions

Beyra Chardonnay | Chardonnay | Beira interior

 23€  6€

Herdade do Sobroso Cellar Selection | Alentejo | Blend

 38€

Maçanita Irmãos & Enólogo | Malvasia Fina | Douro



 44€

Fitapreta Vinhos | Arinto Indígenas do Morgado | Alentejo

 50€

ROSÉ

Herdade do Sobroso | Alentejo | Aragonez

 20€ /  6€

Rosé Vulcânico | Pico | Blend

 29€



TINTO / RED

A melhor seleção de vinhos tintos nacionais, congregando os melhores produtores, castas e regiões.

The best selection of national wines, bringing together the best producers, grape varieties and regions.

Vinhos tintos jovens e irreverentes, dominados pelo carácter da fruta e vivacidade no palato.
Young and irreverent red wines, dominated by the fruity character and liveliness on the palate.

Barca do Inferno | Lisboa | Blend

 23€ /  7€

Herdade do Cebolal | Setúbal | Blend

 30€



Lagar de Baixo Baga Nieport | Bairrada | Baga

 34€

Quinta da Silveira | Douro | Blend

 36€

Herdade do Cebolal Castelão Clarete | Setúbal | Castelão

 38€ /  9€


Fitapreta Vinhos | Tinto de Castelão | Alentejo

 45€

Maçanita Irmãos & Enólogo | Os Canivéis | Douro | Vinhas Velhas

 47€

Azores Wine Co | Erupção Vulcânica | Pico | Blend

 47€

Quinta das Marias Lote | Dão | Blend

 50€


Vinhos tintos com maturidade e complexidade, para disfrutar em momentos únicos.

Red wines with maturity and complexity, to enjoy in unique moments.

Luís Pato Vinha Pan | Bairrada | Baga

 72€

Herdade do Sobroso – Grande Reserva | Alentejo | Blend

 72€

Quinta da Vegia Superior | Dão | Blend

 87€

Maçanita Irmãos & Enólogo | Olgas Tinto | Douro | Blend

 95€

Fitapreta Vinhos | Paulistas | Alentejo | Blend

 95€

Azores Wine Co. | Sabor(z)inho | Pico | Saborinho

 175€

Vinhos Exclusivos Singular Properties

escolha do enólogo e produtor Rodrigo Martins

Exclusive Singular Properties Wines

selection of winemaker and producer Rodrigo Martins

ESPERA

Vinhos que exprimem na sua essência a frescura, a mineralidade e acidez características dos vinhos desta região, assim como as principais características das castas autóctones, tanto no aroma, como na boca. Tempo e estágio (in)determinados, com aromas autênticos e genuínos, sem anseio pelo imediato.

Wines that express in their essence the freshness and acidity characteristic of this region, as well as the main characteristics of the native grape varieties, both in aroma and in the mouth. Time and stage (un)determined, with authentic and genuine aromas, without longing for the immediate.

Espera Palheto | Blend

Blend de quatro castas brancas e uma tinta, fermentadas em simultâneo, em barricas de carvalho francês.

Blend of four white grape varieties and one red, fermented simultaneously in French oak barrels.



Espera Bical Curtimenta | Bical

Branco fermentado com técnica de vinhos tintos, com películas, durante três semanas.

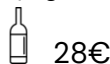
White fermented with red wine technique, with skins, for three weeks.



Espera Rosé | Touriga Nacional

Touriga Nacional elaborado com as técnicas de Champagne, prensagem direta com engaço.

Touriga Nacional elaborated with Champagne technique, direct pressing with stems.



Espera Nat Cool | Castelão

A expressão descontraída e fresca do Castelão, com apenas dois dias de curtimenta e estágio em inox.

The relaxed and fresh expression of Castelão, with just two days of maceration, aging in stainless steel.



Espera Castelão

Tinto clássico com curtimenta longa e estágio em barricas grandes de carvalho Francês.

Classic red with long maceration and aging in large French oak barrels.



ESPUMANTES / CHAMPAGNES


Espumante Murg. Super Res. Bruto | Távora Varosa | Blend

 29€


Champagne Moët & Chandon Brut (Champagne) | Blend

 90€

Da Pedra se fez Espumante | Pico | Arinto dos Açores



 125€

Champagne Ruinart Rosé (Champagne) | Blend



 175€

LICOROSOS / FORTIFIED WINES

Kopke White 10 Anos | Porto | Castas Tradicionais do Douro

 50€ /  9€

D.O. Pico Thomas Jefferson 10 Anos 0.375L (Pico)

 95€ /  20€

COCKTAILS

Inspirado na autenticidade das nossas ilhas, o nosso Chefe de Bar, Benjamim Luís, criou uma carta de cocktails singulares. Como base, utilizamos ingredientes frescos da nossa Horta, e aplicamos técnicas refinadas, adquiridas ao longo dos anos, para oferecer uma experiência Singular.

Inspired by the authenticity of our islands, our Head Bartender, Benjamin Luís, has created a menu of unique cocktails. We use fresh ingredients from our garden as a base and apply refined techniques acquired over the years to offer a Singular experience.

WHITE
BY SINGULAR PROPERTIES

COCKTAILS DE ASSINATURA | SIGNATURE COCKTAILS

RED DOG

Bulldog, Xarope de Hortelã, Vinagrete de Frutos Vermelhos
Bulldog, Mint Syrup, Red Fruits Vinaigrette

15.00€

POPEYE POTION

Vodka Moskovskaya, Xarope de Espinafres, Espuma de Aloe Vera
Moskovskaya Vodka, Spinach Syrup, Aloe Vera Foam

13.00€

LUCKY ONE

Rum Plantation Dark, Licor de Maracujá, Xarope Falernum
Plantation Dark Rum, Passion Fruit Liqueur, Falernum Syrup

14.00€

BREAD MARK

Marker's Mark, Xarope de Pão Torrado, Tintura de Frutos Secos Torrados
Maker's Mark, Toasted Bread Syrup, Toasted Dry Fruits Food Coloring

14.00€

MOCKTAILS DE ASSINATURA | SIGNATURE MOCKTAILS

PINK MOUNTAIN

Sumo de Laranja, Sumo de Maracujá, Sumo de Ananás, Clara de Ovo
Orange Juice, Passion Fruit Juice, Pineapple Juice, Egg White

9.00€

AMBER FOREST

Cordial de Ananás, Xarope de Baunilha, Xarope de Laranja
Pineapple Cordial, Vanilla Syrup, Orange Syrup

9.00€

CLÁSSICOS | CLASSICS

DAIQUIRI

Plantation Rum 3 Star, Sumo de Lima, Xarope de Açúcar
Plantation 3 Star Rum, Lime Juice, Sugar Syrup

12.00€

DRY MARTINI

Martini Extra Dry, Gin Tanqueray

12.00€

NEGRONI

Martini Rosso, Campari, Gin Tanqueray

14.00€

OLD FASHIONED

Maker's Mark, Xarope de Açúcar, Angustura Bitter
Maker's Mark, Sugar Syrup, Angustura Bitter

16.00€

WHISKY SOUR

Maker's Mark, Xarope de Açúcar, Sumo de Limão
Maker's Mark, Sugar Syrup, Lemon Juice

16.00€

CAIPIRINHA

Cachaça 51, Xarope de Açúcar Mascavado, Sumo de Lima
Cachaça 51, Brown Sugar Syrup, Lime Juice

12.00€

CAIPIROSKA

Vodka Moskovskaya, Xarope de Açúcar Mascavado, Sumo de Lima
Vodka Moskovskaya, Brown Sugar Syrup, Lime Juice

12.00€

MARGARITA

Tequila Jose Cuervo Silver, Sumo de Lima, Cointreau
Jose Cuervo Silver Tequila, Lime Juice, Cointreau

12.00€

CLÁSSICOS | CLASSICS

MOJITO

Rum Plantation 3 Star, Xarope de Açúcar, Sumo de Lima, Soda
Plantation 3 Star Rum, Sugar Syrup, Lime Juice, Soda

12.00€

MOSCOW MULE

Vodka Moskovskaya, Sumo de Lima, Ginger Beer
Vodka Moskovskaya, Lime Juice, Ginger Beer

13.00€

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

13.00€

GINS

ROCHA NEGRA

Açores / Azores

14.00€

HENDRICKS

Escócia / Scotland

15.00€

TANQUERAY 10

Reino Unido / United Kingdom

10.00€

MARTIN MILLERS

Reino Unido / United Kingdom

15.00€

BULLDOG

Reino Unido / United Kingdom

15.00€

GINS

BOMBAY SAPHIRE

Reino Unido / *United Kingdom*

16.00€

G'VINE

França / *France*

19.00€

SANGRIA

SANGRIA TINTA / RED (1L)

18.00€

SANGRIA BRANCA / WHITE (1L)

16.00€

SANGRIA ESPUMANTE / SPARKLING (1L)

16.00€

VERMOUTHS

MARTINI ROSSO / BIANCO / DRY

4.00€

BITTER'S

CAMPARI / APEROL

5.00€

VODKA

BELVEDERE
16.00€

STOLICHNAYA
5.00€

MOSKOVSKAYA
6.00€

TEQUILLA

PATRON SILVER
15.00€

JOSE CUERVO REPOSADO
7.00€

JOSE CUERVO SILVER
7.00€

RUM

PLANTATION 3 STAR
6.00€

PLANTATION DARK
6.00€

ZACAPA 23
18.00€

WHISKY

THE BALVENIE 12 YEARS

13.00€

JACK DANIELS

7.00€

BUSHMILLS

7.00€

CANADIAN CLUB

7.00€

MAKER'S MARK BOURBON

12.00€

AGUARDENTE / COGNAC

EXTRA RESERVA CRF

8.00€

COURVOISIER V.S.O.P.

9.00€

CACHAÇA 51

7.00€

LICORES | LIQUEURS

MULHER DO CAPOTE MARACUJÁ

Passion Fruit

5.00€

MULHER DO CAPOTE ANANÁS

Pineapple

5.00€

MULHER DO CAPOTE AMORA

Blackberry

5.00€

OUTROS | OTHERS

DISARONNO

10.00€

KAHLUA

9.00€

VINHO DO PORTO | OPORTO WINE

TAWNY 10 YEARS – QUINTA DO NOVAL PORTO

7.00€

RUBY – QUINTA DO NOVAL PORTO

8.00€