

REFEIÇÕES LIGEIRAS
E BEBIDAS

LIGHT MEALS AND DRINKS



**REFEIÇÕES
LIGEIRAS**

LIGHT MEALS

SOPA . SOUP

Sopa do dia
Soup of the day

4,50€

SANDWICHES . SANDWICHES

Prego de novilho em bolo lêvedo com maionese de alho  14€
Steak sandwich on portuguese muffin with aioli

Prego de espadarte com maionese de lima em bolo lêvedo  10€
Tomato au gratin of fresh vegetables and egg

Hamburguer de novilho, cebola caramelizada e ananás grelhado  13€
Hamburger, caramelized onion and grilled pineapple

Hamburguer de novilho, queijo e bacon  11€
Hamburger, cheese and bacon

Sandwich club de rosbife  12€
Roast beef club sandwich

Sandwich club de atum  13€
Tuna club sandwich

Sandwich mista 6,5€
Ham and cheese sandwich

Tosta de presunto , queijo da ilha , tomate e oregãos  8,5€
Toasted prosciutto sandwich, island cheese, tomato and oregano

Tosta de queijo e manteiga dos Açores  6,5€
Cheese sandwich with Azores butter

Torrada simples 2,5€
Toast

Batata frita 3,5€
French fries



SALADAS . SALADS

- Salada César com frango grelhado e lascas de queijo da ilha**   13€
Caesar salad with grilled chicken and shaved island cheese
- Salada de Atum ,ovo cozido , azeitonas e tomate**   12€
Tuna salad with boiled egg, olives and tomato
- Salada verde com maçã , croutons e vinagrete**  10€
Salad greens with apple, croutons and vinaigrette
-

SOBREMESAS . DESSERTS

- Bola de Gelado**
(baunilha, chocolate, morango, caramelo, limão) 1,8€
Ice Cream Ball
(vanilla, chocolate, strawberry, caramel, lemon)
- Bolo de chocolate derretido com ganache de amora e queijo São Jorge**   5€
Melted chocolate cake with blackberry glazing and São Jorge Island cheese
- Salada de Frutas**  5€
Fruit Salad
- Apudinado de pão caramelizado com bola de gelado** 6€
Caramelized bread pudding with ice cream scoop
- Tarte de nata cremosa com coulis de morangos** 6€
Cream pie with strawberry coulis
- Queijos e compotas dos Açores**   8€
Cheeses and jams of the Azores



B E B I D A S

DRINKS

COCKTAILS BHC . CLASSIC COCKTAILS

9€

Lemonberry

Vodka limão, xarope de baunilha, framboesa e limão

Vodka citron, vanilla gomme, raspberry and lemon

Old Oak

Whisky, Kahlua, café, mel e xarope de canela

Whisky, Kahula, coffee, honey and cinnamon gomme

Gin Terra Nostra Garden

Gin, limão, hortelã, clara de ovo, xarope de açúcar e água tônica

Gin, lemon, mint, egg white, gomme and tonic water

Lazy Days

Rum, ananás, limão, coentros, xarope de açúcar e pimenta moída

Rum, pineapple, lemon, cilantro, gomme and pepper

COCKTAILS HOTEL DO CANAL HOTEL DO CANAL SIGNATURE COCKTAILS

9€

Atlantic Clipper

Rum, licor de baunilha, xarope de açúcar, hortelã, ananás e pimenta rosa

Rum, vanilla liqueur, gomme, mint, pineapple and pink pepper

Yankee Clipper

Melão, gengibre, tequila gold, cidreira e xarope de açúcar

Melon, ginger, tequila gold, melissa and gomme



COCKTAILS CLÁSSICOS . CLASSIC COCKTAILS 9€

Cosmopolitan

Vodka, groselha, Triple Sec e limão

Vodka, cranberry juice, Triple Sec and lemon

Mojito

Rum, lima, hortelã e açúcar

Rum, lime, mint and sugar

Caipirinha

Cachaça, lima e açúcar

Brazilian Grog, lime and sugar

Dry Gin

Gin e Martini

Gin and Dry Martini

Vodka Martini

Vodka e Martini

Vodka and Dry Martini

Sours

Whisky, Vodka ou Gin com limão, xarope de açúcar e clara de ovo

Whisky, Vodka or Gin with lemon, gomme and egg white

Daiquiri

Rum, limão e xarope de açúcar

Rum, lemon and gomme

Margarita

Tequila, limão, Triple Sec e xarope de açúcar

Tequila, lemon, Triple Sec and gomme

Long Island Ice Tea

Tequila, Rum, Vodka, Gin, Triple Sec, limão, xarope de açúcar, clara de ovo e Coca-Cola

Tequila, Rum, Vodka, Gin, Triple Sec, lemon, gomme, egg white and Coke

Bloody Mary

Vodka, limão, sal, pimenta preta, Worcestershire, horse radish, tabasco e sumo de tomate

Vodka, lemon, salt, black pepper, Worcestershire, horse radish, tabasco and tomato juice



BEBIDAS FRESCAS E NATURAIS FRESH AND NATURAL DRINKS

Limonada / <i>Lemonade</i>	3€
Chá gelado HC / <i>HC home made Ice Tea</i>	3€
“Bloody Mary” sem álcool / “ <i>Virgin Mary</i> ”	4€
Sumo natural de laranja / <i>Orange natural juice</i>	4€
Sumo natural multifrutas / <i>Fresh multo fruits juice</i>	5,5€
Sumo natural de ananás / <i>Fresh pineapple juice</i>	6€
Batido de ananás / <i>Pineapple smoothie</i>	4,5€
Batido de framboesa / <i>Pineapple smoothie</i>	4,5€
Batido de maracujá / <i>Pineapple smoothie</i>	4,5€

APERITIVOS . APÉRIFITS (6CL)

Martini	5€
Campari	6€
Ricard	6€
Aperol	6€
NollyPrat	7€
Fernet Branca	7€



VODKAS (6CL)

Absolut	7€
Grey Goose	12€
Grey Goose Orange	16€
Balvedere	18€
U'Luvka	20€

RUM (6CL)

Captain Morgan Spiced	7€
Havana Special	9€
Pampero	10€
Kracken	12€
Havana Club Selloction de Maestros	25€

TEQUILA (6CL)

Olmeca Blanco	6€
Olmeca Reposado	8€
Gran Centenario Añejo	16€



WHISKY (6CL)

Famous Grouse	7€
Jameson	7€
JW Black	9€
Jameson Select Reserve	10€
J&B (15 anos)	12€
Laphroiaig (10 anos)	15€
Malte Glenfiddich Reserva (12 anos)	16€
Auchentoshan Three Wood	18€

BOURBON E WHISKY AMERICANO **BOURBON AND AMERICAN WHISKY** (6CL)

Four Roses	7,5€
Marker's Mark	12,5€
Jack Daniels Single Barrel	16€

AGUARDENTES NACIONAIS **PORTUGUESE COGNAC** (6CL)

Chancela	6€
----------	----

COGNACS

Martell VS	10€
Martell XO	37€



LICORES E OUTROS . LIQUEURS AND OTHER ^(6CL)

Licor de maracujá / <i>Passion fruit liqueur</i>		4,5€
Licor de ananás / <i>Pineapple fruit liqueur</i>		4,5€
Licor de amora / <i>Blackberry fruit liqueur</i>		4,5€
Amêndoa Amarga / <i>Almond liqueur</i>		5€
Baileys		5€
Frangelico		5€
Kahlua		6€
Drambuie		6€
Grand Marnier		7€
Liquor 43		7€
Dom Benedictine		9€

CERVEJAS . BEER

Copo / <i>Glass draught (33cl)</i>	2,5€
Jarro / <i>Pitcher draught beer (1L)</i>	6€
Cerveja / <i>Portuguese Blonde</i>	3€
Cerveja Preta / <i>Portuguese Black</i>	3€
Abadia / <i>Portuguese Brown</i>	3,5€
Cerveja sem álcool / <i>Portuguese non alcoholic</i>	3€
Carlsberg / <i>Danish Blonde (25cl)</i>	3€



VINHOS . WINE

LICOROSOS DOS AÇORES . FORTIFIED FROM THE AZORES

6CL - COPO
BY GLASS

Lajido Seco	5€
Lajido Reserva	9€
Czar	12€

PORTO

Tawny	5€
Branco Seco / Dry White	5€
10 anos / years	7€
20 anos / years	12€
30 anos / years	25€

MADEIRA

Seco / Dry	5€
Meio seco / Semi Dry	5€

SETÚBAL

Moscatel Alambre	5€
Moscatel Roxo DSF	8€
Moscatel Alambre 20 anos	10€

ESPUMANTES . SPARKLING WINE

120ML - COPO
BY GLASS

6CL - COPO
BY GLASS

Lancers Bruto (Setúbal)	5€	15€
-------------------------	----	-----

CHAMPANHE . CHAMPAGNE

Heidsieck M.Blue Top Brut	65€
---------------------------	-----



VINHOS . WINE

BRANCOS . WHITE WINE

Frei Gigante (Açores / Azores) 
Diálogo (Douro)
Tons de Duorum (Douro)

120ML- COPO
BY GLASS

750 ML- GARRAFA
BOTTLE

7€ 30€
5€ 15€
16€

ROSÉ

Terra de Lava (Açores / Azores) 

5€ 22€

TINTOS . RED WINE

 Curral Atlantis Merlot Cabernet Sauvignon (Açores / Azores)
Domini (Douro)
Vinha das Romãs (Alentejo)
Vinha Grande (Douro)

20€
5€ 15€
35€
35€

SUMOS E REFRIGERANTES

SOFT DRINKS

3€

Coca-cola / Coke

Sprite

Ice Tea

Laranjada / Local Orange Soda 

Kima Maracujá / Local Passion Fruit Soda 

Compal de frutas / Fruit juices (20cl)



ÁGUAS . WATER

Água sem gás / Local still water (25cl)	2€
Água sem gás / Local still water (1l)	4€
Água com gás / Local sparkling water (25cl)	2€
Água com gás / Local sparkling water (1 L)	4€
Água do Castelo / Portuguese sparkling water	2€
Água tônica / Tonic water	2€

BEBIDAS QUENTES . HOT DRINKS

Café expresso / Espresso	1,75€
Café descafeinado / Decaf	1,75€
Café duplo / Double Espresso	3,50€
Café abatanado / American coffee	3€
Meia de leite / Coffee with milk	3€
Galão / Latte	3€
Capuccino	3,50€
Copo de leite / Glass of milk	1,75€
Leite com chocolate / Chocolate milk	3€
Chás e infusões / Tea and infusions	3€
Calypso coffee	6€
Irish coffee	6€





AZOREAN HOSPITALITY | BENS AUDE HOTELS COLLECTION*

A Bensaude Hotels Collection promete exclusividade, através de uma gastronomia única, inspirada nos Açores e com recurso aos melhores ingredientes locais. Encontre este símbolo nas nossas ementas.

Bensaude Hotels Collection guarantees exclusivity, through a unique cuisine, inspired by the Azores and using the best local ingredients. Find this symbol at our menus.

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou utilizado pelo cliente. (Artigo 135º - DL 10/2015, de 16 de janeiro).

Este estabelecimento beneficia do apoio à restauração e hotelaria para a aquisição de produtos açorianos.

IVA incluído | Neste Hotel existe livro de reclamações

The dishes on the menu may contain ingredients considered allergenic or likely to cause intolerance. For additional information, please consult one of our team members. (DL 26/2016 of June 9 and Annex II to EC Regulation #1169/2011 of October 25). No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if it is not requested or consumed by the customer. (Article 135 - DL 10/2015, of January 16).

This establishment benefits from support for restaurants and hotels to acquire Azorean products.
VAT included | This Hotel has a Complaints Book