



ENTRADAS . APPETIZERS

Sopa do dia <i>Soup of the day</i>	4,50€
Tomate gratinado de legumes frescos e ovo <i>Tomato au gratin of fresh vegetables and egg</i>	6,00€
Caldo de peixe tradicional  <i>Azorean fish broth</i>	12,00€
Torresmo de atum com molho de maracujá <i>Tuna chunks with passion fruit sauce</i>	8,00€
Camarão corado ao alho <i>Browned shrimp with garlic</i>	18,00€

DA NOSSA HORTA FROM OUR GARDEN

Risotto de legumes da estação  <i>Season's vegetable risotto</i>	16,00€
Omelete recheada de legumes  e molho vinaigrette <i>Stuffed omelet with vegetables and vinaigrette</i>	16,00€
Cesto de legumes com massa folhada e  queijo fresco  <i>Puff pastry basket with vegetables and fresh cheese</i>	15,00€

SOBREMESAS . DESSERTS

Bola de Gelado (Baunilha, chocolate, morango, caramelo, limão) <i>Ice cream Ball (Vanilla, chocolate, strawberry, caramel, lemon)</i>	3,00€
Bolo de chocolate derretido com  ganache de amora e queijo de São Jorge <i>Melted chocolate cake with blackberry glazing and São Jorge Island cheese</i>	7,50€
Salada de Frutas <i>Fruit Salad</i>	6,00€
Apudinado de pão caramelizado com bola de gelado <i>Caramelized bread pudding with ice cream scoop</i>	6,00€
Tarte de nata cremosa com coulis de morangos <i>Cream pie with strawberry coulis</i>	6,00€
Queijos e compotas dos Açores  <i>Cheeses and jams of the Azores</i>	8,50€

DA NOSSA COSTA FROM OUR SHORE

Bacalhau a vapor com cebolada de cenoura tostada em cama de migas de alho e coentros <i>Steamed cod with roasted carrot stew in a garlic and coriander crust</i>	21,00€
--	--------

PRATOS DOS AÇORES . AZOREAN DISHES

Espadarte grelhado em esparregado de espinafre e polenta de tomate <i>Grilled swordfish in a spinach purée and tomato polenta</i>	18,00€
Peixe do Atlântico com arroz cremoso de tomate fresco e seco e bimis <i>Atlantic fish with fresh and dried tomato creamy rice and bimis</i>	19,00€

DOS NOSSOS PASTOS FROM OUR PASTURES

Lombo de porco com pastel de batata-doce, bimis e molho de abacaxi <i>Pork loin with sweet potato dumplings, bimis and pineapple sauce</i>	18,50€
---	--------

PRATOS DOS AÇORES . AZOREAN DISHES

Molha de carne à Regional com batata cozida, cenoura e feijão verde <i>Regional style beef stew with boiled potatoes, carrots and green beans</i>	18,50€
Bife de alcatra de novilho com batata palito caseira, ovo e salada <i>Beef rump steak with homemade potato fries, egg and salad</i>	22,00€

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).
Os produtos expostos ou servidos destinam-se a consumo no local, não sendo permitido levar os produtos expostos ou sobrantes para fora do espaço de aquisição. 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).

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). The products displayed or served are intended for consumption on site, and it is not permitted to take the displayed products or surplus products outside the purchase space. 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).

Este estabelecimento beneficia do apoio à restauração e hotelaria para a aquisição de produtos açorianos. This establishment benefits from support for restaurants and hotels to acquire Azorean products.

IVA incluído. Neste Hotel existe livro de reclamação / VAT included. This Hotel has a Complaints Book