

MENU



MENU

ENTRADAS / STARTERS

Sopa de Alho Francês, ovo escalfado, bacon crocante e croutons <i>Leek velouté, poached egg, bacon and croutons</i>	8€
Creme de Legumes da Época (vegano)	8€
<i>Seasonal vegetable velouté (vegan)</i>	
Arancini de Ervilha e Limão, queijo de S. Jorge, maionese de trufa (vegetariano) <i>Pea and lemon arancini, S. Jorge cheese, truffle mayonnaise</i>	9€
Pataniscas de Bacalhau, limão, aioli de açafroa <i>Salt cod fritters, lemon, safflower aioli</i>	12€
Espargos Braseados, romesco, amêndoa, manjerição e hortelã, azeite extra virgem (vegan) <i>Torched asparagus, romesco, almonds, basil, mint, extra virgin olive oil</i>	12€
Asinhas de Frango Crocantes com pimenta da terra, mel, cebolinho, molho de alho e ervas <i>Crispy fried chicken wings, local red pepper, honey, chives, garlic and herb dip</i>	11€
Camarão ao Alho, malagueta, lima e coentros, pão de massa mãe tostado <i>Garlic prawns, chilli, lime, coriander, toasted sourdough bread</i>	16€
Mini Cachorros de Polvo Braseado, guacamole, pico de gallo, maionese de lima <i>Torched octopus mini hot dogs, guacamole, pico de gallo, lime mayonnaise</i>	16€
Lapas Grelhadas com pimenta e manteiga de alho <i>Grilled limpets, local red pepper and garlic butter</i>	20€
Queijo dos Açores, compota, uvas, frutos secos, pão artesanal e biscoitos <i>Azorean cheese, jam, grapes, nuts, artisan bread and crackers</i>	18€

SALADAS / SALADS

Salada Caprese, mozzarella, tomate, rúcula selvagem, pesto de amêndoa e queijo S. Miguel velho, focaccia grelhada <i>Caprese Salad, mozzarella, tomato, wild rocket, almond and S. Miguel cheese pesto, grilled focaccia</i>	14€
Salada Caloura Terrace, trigo sarraceno, quinoa, alface frisada, brócolos, romã, amêndoas, manjerição, hortelã, vinagrete de limão <i>Caloura Terrace Salad, buckwheat, quinoa, lettuce, grilled broccoli, pomegranate, almonds, basil, mint, lemon dressing</i>	14€
Salada Caesar, alface romana, anchovas, bacon, ovo, croutons, molho caesar e queijo de S. Jorge <i>Caesar Salad, romaine lettuce, anchovies, bacon, soft boiled egg, croutons, caesar dressing and S. Jorge cheese</i>	14€
Completa a tua salada: Espargos verdes grelhados, azeite, limão, flor de sal <i>Complete your salad: Grilled green asparagus, olive oil, lemon, sea salt</i>	4€
Completa a tua salada: Peito de frango grelhado <i>Complete your salad: Grilled chicken breast</i>	6€
Completa a tua salada: Camarão salteado, manteiga alho e limão <i>Complete your salad: Sautéed prawns, garlic and lemon butter</i>	8€

SANDES / SANDWICHES

Prego, sandes de lombo de novilho dos Açores em bolo lêvedo <i>"Prego", Azorean filet steak sandwich served in local bread</i>	18€
Cheeseburger, carne de novilho dos Açores, queijo amanteigado, alface, tomate, cebola caramelizada, pão brioche tostado <i>Cheeseburger, Azorean beef burger, local cheese, lettuce, tomato, caramelised onion, toasted sesame brioche bun</i>	17€
Veggie Burger, hambúrguer vegan, esmagada de abacate, cebola caramelizada, alface, tomate, maionese de lima, pão de hambúrguer tostado <i>Veggie Burger, vegan burger, crushed avocado, caramelised onion, lettuce, tomato, lime mayo, toasted burger bun</i>	17€
Sandes Club Frango (servido com batata frita ou salada verde) <i>Chicken Club Sandwich (served with fries or green salad)</i>	17€
Tosta de Queijo <i>Cheese toastie</i>	7€
Tosta Mista <i>Ham and cheese toastie</i>	9€
Cesto de Pão com Manteiga dos Açores <i>Bread basket and Azorean butter</i>	4€
Batata Frita <i>Fries</i>	4€
Salada da Horta <i>Garden salad</i>	5€

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Lombo de Novilho dos Açores à Regional, batata frita, salada verde <i>Pan roast Azorean fillet steak, fried egg, garlic and salted red pepper sauce, fries, green salad</i>	30€
Arroz de Peixe dos Açores Malandrinho, coentros e limão (para dois) <i>Azorean fish rice in a rich broth, lemon and coriander (for two)</i>	45€
Peixe do Dia Grelhado, batata nova, molho verde, salada da horta <i>Grilled fish of the day, new potatoes, sauce vierge, garden salad</i>	No dia
Risotto de Ervilhas, Espargos, Favas e Limão, ovo escalfado crocante, rúcula, queijo da ilha, azeite de trufa <i>Pea, asparagus, broad bean and lemon risotto, crispy poached egg, rocket, island cheese, truffle oil</i>	24€

MENU INFANTIL / CHILDREN'S MENU

Creme de Legumes <i>Vegetable velouté</i>	6€
Pizza Margherita <i>Margherita pizza</i>	12€
Goujons de Peixe, batata frita, maionese de limão <i>Fish Goujons, fries, lemon mayonnaise</i>	12€
Cheeseburger de Novilho, tomate, alface, maionese, batata frita <i>Beef cheeseburger, tomato, lettuce, mayonnaise, fries</i>	12€
Bandidos Caseiros de Frango, batata frita, maionese de limão <i>Crispy homemade chicken bites, fries, lemon mayonnaise</i>	12€

SOBREMESAS / DESSERTS

Mousse de Chocolate Negro, laranja e flor de sal, bolachas de manteiga dos Açores caseiras 8,5€

Dark chocolate, orange and sea salt mousse, Azorean shortbread biscuits

Caloura Terrace Sundae, blondie de chocolate branco, gelado de baunilha e chocolate de leite, pipocas, amendoim, caramelo salgado 8,5€

Caloura Terrace Sundae, white chocolate blondie, vanilla and milk chocolate ice cream, popcorn, peanuts, salted caramel

Eton Mess, frutos vermelhos, chantilly, merengue 8,5€

Eton Mess, berries, chantilly, meringue

Pastel de Nata, canela 2,5€

Portuguese custard tart, cinnamon

Ananás dos Açores 8€

Azorean Pineapple

Gelados 3€ por
Ice Cream bola



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

Bensaude Hotels 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 alérgenos 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

