

PARA COMEÇAR	ΔΔΔΔΔΔΔ	PEIXE	~~~~~
 Pão massa mãe, bolo lêvedo, manteiga Rainha do Pico, azeite aromático, azeitonas marinadas em pimenta da terra 5,00€		 Filete de peixe porco, arroz de tomate cremoso, coentros 20,00€	
		 Peixe dos Açores em jus de caldeira 21,00€	
ENTRADAS	○○○○○	 Lírio, puré de cenoura e açafrão, espinafres, beterraba 23,00€	
Creme de abóbora, suas sementes crocantes, óleo de caril, micro greens 8,50€		Lombo de bacalhau, brás de legumes, pó de azeitona preta 22,00€	
 Sopa de peixe, tostas em azeite 12,00€		 Prego de atum dos Açores, rúcula, pasta de abacate 16,00€	
 Tártaro de atum, puré de abacate, tosta crocante de bolo lêvedo 11,00€		CARNE	●●●
 Raviolis de alcatra, tomate concassé, crumble de massa sovada com chouriço 10,00€		Presa de porco ibérico, puré de batata-doce, pack choi 20,00€	
 Folhado de morcela, creme de aipo, chutney de ananás 10,00€		Pernil de borrego, creme de cherovia, bimis 21,00€	
 Cogumelos em azeite e alho, croutons de milho, pasta de abacate 9,00€		 Bife do lombo dos Açores, texturas de inhame, ovo estrelado 26,00€	
V & V	○○○○○	 Naco da vazia dos Açores, aligot de queijo de S. Jorge, tapenade de pimenta da terra, molho de vinho tinto 23,00€	
 Noodles de arroz, pleurotus, bimis, sésamo tostado 18,00€		 Prego de lombo dos Açores, cebola caramelizada, maionese de alho 18,00€	
Risotto de cogumelos, ovo a baixa temperatura, folhas verdes 19,00€		SOBREMESAS	ΔΔΔΔΔΔΔ
 Legumes assados, couscous, coentros frescos, molho iogurte 15,00€		 Pudim de nata e iogurte, texturas de ananás 6,00€	
 Quinoa, manga, ananás, molho de chimichurri, tomate seco, caju 17,00€		Tarte de feijão, gelado e coulis de maracujá, crumble de chocolate 5,00€	
PARA OS MAIS NOVOS	~~~~~	Mousse de chocolate 70%, suspiro crocante, framboesas desidratadas 6,00€	
 Creme de abóbora 5,50€		 Flan de chá Gorreana, amêndoa torrada, gelado de nata 7,50€	
Panados de peixe, arroz de cenoura 14,00€		 Ananás ao natural 6,00€	
 Bifinho de novilho, ovo, batata frita 14,00€		 Gelados Quinta dos Açores 5,00€	
Mousse de chocolate 5,00€		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). 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	
Bola de gelado 5,00€			

TO START	ΔΔΔΔΔΔΔ	FISH	~~~~~
 Sourdough bread, Azorean leavened cake, Azorean butter, aromatic olive oil, olives marinated in Azorean pepper 5,00€		 Triggerfish fillets, creamy tomato rice, cilantro 20,00€	
		 Azorean fish in "caldeirada" broth 21,00€	
STARTERS	ΟΟΟΟΟ	 Amberjack, carrot and saffron purée, spinach, beetroot 23,00€	
Pumpkin cream soup, crunchy seeds, curry oil, microgreens 8,50€		Cod loin, roasted fennel, black olive powder 22,00€	
 Fish soup, toasted bread in olive oil 12,00€		 Azorean tuna sandwich, arugula, avocado paste 16,00€	
 Tuna tartare, avocado purée, crunchy Azorean leavened cake slice 11,00€		MEAT	●●●
 Azorean rump steak raviolis, tomato concassé, sweet bread crumble with chorizo 10,00€		Iberian pork shoulder, sweet potato purée and pak choi 20,00€	
 Blood sausage pastry, celery cream, pineapple chutney 10,00€		Lamb leg, celeriac cream, broccolini 21,00€	
 Mushrooms in olive oil and garlic, corn croutons, avocado paste 9,00€		 Azorean beef tenderloin steak, yam textures, fried egg 26,00€	
V & V	ΟΟΟΟΟ	 Azorean sirloin steak, Azorean cheese aligot, Azorean pepper tapenade, red wine sauce 23,00€	
 Rice noodles, oyster mushrooms, broccolini, toasted sesame seeds 18,00€		 Azorean steak sandwich, caramelizes onion, garlic mayo 18,00€	
Mushroom risotto, "sous-vide" egg, green leaves 19,00€		DESSERTS	ΔΔΔΔΔΔΔ
 Roasted vegetables, couscous, fresh cilantro, yogurt sauce 15,00€		 Cream yogurt pudding, pineapple textures 6,00€	
 Quinoa, mango, pineapple, chimichurri sauce, sundried tomatoes, cashews 17,00€		Bean tart, passion fruit coulis and ice cream, chocolate crumble 5,00€	
CHILDREN'S MENU	~~~~~	70% chocolate mousse, crunchy meringue, dehydrated raspberries 6,00€	
 Pumpkin cream soup 5,50€		 Azorean tea flan, toasted almond, crema ice cream 7,50€	
Breaded fish, carrot rice 14,00€		 Fresh pineapple 6,00€	
 Veal steak, fried egg, french fries 14,00€		 Azorean ice cream 5,00€	
Chocolate mousse 5,00€		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	
Scoop of ice cream 5,00€			