



BENSAUDE HOTELS  
- COLLECTION -  
**AZOREAN  
HOSPITALITY**  
\*  
" SINCE 1935 "

  
**HOTEL DO CANAL**  
\* \* \* \*

**2024**



Caldo verde, sua couve e chouriço desidratado *Kale soup, with its kale and dehydrated chorizo*

Atum alimado com soja, guacamole de ervilhas e salada de tomate com queijo fresco e coentros *Marinated tuna with soy, green peas guacamole and tomato salad with fresh cheese and cilantro*

Peito de frango a baixa temperatura com molho de manteiga, batata assada com ervas e curgete grelhada *Slow-cooked chicken breast with butter sauce, roasted potato with herbs and grilled zucchini*

Leite creme *Creamed milk*

Vinho branco e tinto – seleção do Hotel *Red and white wine – Hotel selection,*  
cerveja, refrigerante, sumo, *beer, soft drinks, juice,*  
água mineral, café *bottled water, coffee*

**26€**

por pessoa, IVA incluído *per person, VAT included*  
**Entrada + 1 Prato** *Starter + 1 Main Course*  
**+ Sobremesa + Bebidas BHC** *+ Dessert+ BHC Drink*

Crianças dos 3 aos 8 anos **19€** *Children ages 3 to 8*

**29€**

por pessoa, IVA incluído *per person, VAT included*  
**Entrada + 2 Pratos** *Starter + 2 Main Courses*  
**+ Sobremesa + Bebidas BHC** *+ Dessert+ BHC Drink*

Crianças dos 3 aos 8 anos **21€** *Children ages 3 to 8*



Hummus de beterraba com brioche crocante, palitos de cenoura e pepino *Beet hummus with crispy brioche, carrot, and cucumber sticks*

Bacalhau com todos, esmagada de batata e tapenade de azeitona preta *Codfish with everything, potato mash, and black olive tapenade*

Lombinho de porco corado com molho de mostarda, batata duchesse e cenouras glaceadas com limão *Baked pork loin with mustard sauce, duchess potatoes, and glazed carrots with lemon*

Verrine de chocolate, caramelo e chantilly *Chocolate and caramel verrine with whipped cream*

Vinho branco e tinto – seleção do Hotel, cerveja, refrigerante, sumo, água mineral, café *Red and white wine – Hotel selection, beer, soft drink, juice, bottled water, and coffee*

**29€**

por pessoa, IVA incluído *per person, VAT included*  
**Entrada + 1 Prato** *Starter + 1 Main Course*  
**+ Sobremesa + Bebidas BHC** *+ Dessert+ BHC Drink*

Crianças dos 3 aos 8 anos **21€** *Children ages 3 to 8*

**32€**

por pessoa, IVA incluído *per person, VAT included*  
**Entrada + 2 Pratos** *Starter + 2 Main Courses*  
**+ Sobremesa + Bebidas BHC** *+ Dessert+ BHC Drink*

Crianças dos 3 aos 8 anos **23€** *Children ages 3 to 8*



Creme de beterraba com especiarias, nata cremosa e cebolinho *Cream of beets with spices, cream, and chives*

Risotto de peixe do atlântico com espinafres e limão *Atlantic fish risotto with spinach and lemon*

Naco de vazia corado com molho à regional, batata chips e salada da estação *Baked sirloin with regional sauce, chips, and seasonal salad*

Cheesecake com coulis de morango *Cheesecake with strawberry coulis*

Vinho branco e tinto – seleção do Hotel, cerveja, refrigerante, sumo, água mineral, café *Red and white wine – Hotel selection, beer, soft drink, juice, bottled water, and coffee*

**35€**

por pessoa, IVA incluído *per person, VAT included*  
**Entrada + 1 Prato** *Starter + 1 Main Course*  
**+ Sobremesa + Bebidas BHC** *+ Dessert+ BHC Drink*

Crianças dos 3 aos 8 anos **25€** *Children ages 3 to 8*

**38€**

por pessoa, IVA incluído *per person, VAT included*  
**Entrada + 2 Pratos** *Starter + 2 Main Courses*  
**+ Sobremesa + Bebidas BHC** *+ Dessert+ BHC Drink*

Crianças dos 3 aos 8 anos **27€** *Children ages 3 to 8*



Salada de verdes da estação  
com frango crocante  
e vinagrete de abacaxi

*Seasonal salad greens  
with crispy chicken  
and pineapple vinaigrette*

Caril de gambas com coco e arroz basmati

*Shrimp curry with coconut and Basmati rice*

Lombinho de novilho com o seu molho  
e cogumelos frescos,  
cremoso de batata e  
bimis salteados

*Beef tenderloin with its sauce  
and fresh mushrooms,  
creamed potatoes,  
and sautéed broccolini*

Ananás caramelizado  
com gelado de nata e amêndoa

*Caramelized pineapple with cream  
and almond ice cream*

Vinho branco e tinto – seleção do Hotel,  
cerveja, refrigerante, sumo,  
água mineral, café

*Red and white wine – Hotel selection,  
beer, soft drink, juice,  
bottled water, and coffee*

**49€**

por pessoa, IVA incluído

**Entrada + 1 Prato**

**+ Sobremesa + Bebidas BHC**

per person, VAT included

**Starter + 1 Main Course**

**+ Dessert+ BHC Drink**

Crianças dos 3 aos 8 anos **35€** Children ages 3 to 8

**52€**

por pessoa, IVA incluído

**Entrada + 2 Pratos**

**+ Sobremesa + Bebidas BHC**

per person, VAT included

**Starter + 2 Main Courses**

**+ Dessert+ BHC Drink**

Crianças dos 3 aos 8 anos **36€** Children ages 3 to 8





### PRATOS QUENTES

Creme de legumes  
Tranches de abrótea crocantes  
Arroz de pato do Chefe  
Massa gratinada com legumes salteados,  
molho branco e queijo de S. Jorge  
Batata assada ao natural  
Arroz de grelos  
Cenouras baby glaceadas

### PRATOS FRIOS E SALADAS

Tartes variadas  
Pastéis de bacalhau  
Pão de alho  
Saladas simples de alface, pepino, cenoura  
Salada Coleslaw de repolho misto  
Salada de cogumelos com creme  
Salada de grão com bacalhau  
Salada de massa  
com legumes e fiambre  
Molho cocktail, molho tártaro

### SOBREMESAS

Bolo de ananás caramelizado  
Tarte de chocolate  
Pudim de chá dos Açores  
Tábua de queijos  
Compotas dos Açores  
Salada de Frutas

### BEBIDAS BHC

Vinho branco e tinto – seleção do  
Hotel, cerveja, refrigerante, sumo,  
água mineral, café

### HOT OPTIONS

*Cream of vegetables  
Crispy forkbeard slices  
Chef's duck rice  
Pasta au gratin with sautéed vegetables,  
white sauce, and S. Jorge cheese  
Roasted potato  
Riced rapini  
Glazed baby carrots*

### CHILLED OPTIONS AND SALADS

*Assorted pies  
Codfish cakes  
Garlic bread  
Lettuce, cucumber, and carrot salad  
Coleslaw  
Creamed mushroom salad  
Chickpea and cod salad  
Pasta salad  
with vegetables and ham  
Cocktail sauce, tartar sauce*

### DESSERTS

*Caramelized pineapple cake  
Chocolate pie  
Azorean tea pudding  
Cheese platter  
Jams of the Azores  
Fruit salad*

### BHC DRINKS

*Vinho branco e tinto – seleção do  
Hotel, cerveja, refrigerante, sumo,  
água mineral, café*

# 38€

por pessoa, IVA incluído    per person, VAT included

Crianças dos 3 aos 8 anos **19€** Children ages 3 to 8



### PRATOS QUENTES

Creme de grão com coentros  
Bacalhau com broa à Canal  
Lombinho de porco com bacon  
ao molho madeira e cogumelos frescos  
Chili vegetariano  
Batata assada com ervas  
Arroz de açafraão  
Couve-flor gratinada

### PRATOS FRIOS E SALADAS

Wraps de frango com hummus  
e verdes da horta  
Croquetes de carne  
Pão de alho  
Saladas de alface com ovo,  
tomate com queijo fresco, pepino com orégãos  
Salada de frango com sultanas  
Salada Tropical  
Salada de arroz pimpão  
Salada mista de pimentos com vinagrete  
Maionese de alho, molho cocktail,  
molho verde

### SOBREMESAS

Bolo de maçã  
Tarte de nata  
Trifle de chocolate com natas  
e frutos silvestres  
Tábua de queijos  
Compotas dos Açores  
Salada de Frutas

### BEBIDAS BHC

Vinho branco e tinto – seleção do  
Hotel, cerveja, refrigerante, sumo,  
água mineral, café

### HOT OPTIONS

*Cream of chickpeas with cilantro  
Canal cod with cornbread  
Pork with bacon with Madeira sauce  
and fresh mushrooms  
Vegetarian chili  
Roasted potato with herbs  
Safflower rice  
Cauliflower au gratin*

### CHILLED OPTIONS AND SALADS

*Chicken wraps with hummus  
and garden greens  
Meat croquettes  
Garlic bread  
Lettuce with egg, tomato  
with fresh cheese, cucumber with oregano  
Chicken salad with raisins  
Tropical salad  
Pimpão rice salad  
Mixed pepper salad with vinaigrette  
Garlic mayo, Cocktail sauce,  
green dressing*

### DESSERTS

*Apple cake  
Cream pie  
Chocolate trifle with cream  
and wild berries  
Cheese platter  
Jams of the Azores  
Fruit salad*

### BHC DRINKS

*Vinho branco e tinto – seleção do  
Hotel, cerveja, refrigerante, sumo,  
água mineral, café*

# 41€

por pessoa, IVA incluído *per person, VAT included*

Crianças dos 3 aos 8 anos **21€** *Children ages 3 to 8*



### PRATOS QUENTES

Creme de abóbora assada e suas sementes  
Lombo de bacalhau corado com maionese de alho  
Escalopes de frango com alcaparras e molho de limão  
Bifinhos de vitela com molho de 3 pimentas  
Lasanha de espinafres  
Batata gratinada  
Arroz de frutos secos  
Vegetais salteados

### HOT OPTIONS

*Cream of roasted pumpkin and its seeds  
Baked cod loin with garlic mayo  
Chicken cutlets with capers and lemon sauce  
Veal cutlets with a 3-pepper sauce  
Spinach lasagna  
Potato au gratin  
Rice with dried fruit  
Sautéed vegetables*

### PRATOS FRIOS E SALADAS

Torta de bacalhau, chamuças de vegetais  
Pão de alho, azeitonas perfumadas com alho e orégãos  
Saladas de alface com croutons, tomate com azeitona preta, pepino com cebola roxa  
Salada Hotel do Canal,  
Salada Italiana,  
Salada de batata com cornichons,  
Salada de maçã com figos  
Salada de massa com vinagrete cítrico, pimento vermelho, pepino e cebola roxa  
Maionese de alho, molho cocktail, molho de mostarda com mel

### CHILLED OPTIONS AND SALADS

*Cod pie, vegetable samosas  
Garlic bread, olives scented with garlic and oregano  
Lettuce, croutons, tomato with black olive, cucumber with red cabbage salad  
Hotel do Canal salad, Italian salad  
Potato salad with pickles,  
Apple salad with figs  
Pasta salad with citrus vinaigrette, red pepper, cucumber, and red onion  
Garlic mayo, Cocktail sauce, honey mustard dressing*

### SOBREMESAS

Bolo de chocolate com creme de café  
Tarte de maçã  
Pudim de abóbora com coco e caramelo  
Bolo Rei  
Tábua de queijos  
Comotas dos Açores  
Salada de Frutas

### DESSERTS

*Chocolate cake with coffee cream  
Apple pie  
Pumpkin pudding with coconut and caramel  
King cake  
Cheese platter  
Jams of the Azores  
Fruit salad*

### BEBIDAS BHC

Vinho branco e tinto – seleção do Hotel, cerveja, refrigerante, sumo, água mineral, café

### BHC DRINKS

*Vinho branco e tinto – seleção do Hotel, cerveja, refrigerante, sumo, água mineral, café*

# 44€

por pessoa, IVA incluído *per person, VAT included*

Crianças dos 3 aos 8 anos **22€** *Children ages 3 to 8*





## INFORMAÇÃO LEGAL LEGAL INFORMATION

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alérgicos ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DI 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.

Consulte o nosso [Aviso de Proteção de Dados e Privacidade](#).

*The dishes in the menu may contain ingredients considered allergens or with a potential to cause intolerance. For more information, please inquire with a member of our staff. (DI 26/2016 of June 9 and annex II of regulation ec #1169/2011 of October 25)*

*The products displayed or served are intended for on-site consumption, and it is not permitted to take displayed or leftover products outside the purchasing area.*

Consult our [Data Protection and Privacy Notice Bensaude Group](#).





## CONDIÇÕES GERAIS

### ANIMAÇÃO

As propostas apresentadas pelo hotel não incluem animação, sendo a sua contratação da inteira responsabilidade do cliente. No entanto, se desejar, o hotel poderá apresentar sugestões específicas à medida. Caso haja animação, o hotel deverá ser informado, aprovando a mesma e os limites de horário acordado entre as partes, respeitando sempre o conforto dos hóspedes do hotel. Do mesmo modo, o hotel deverá ter conhecimento de todo o tipo de material utilizado. A animação está sujeita ao pagamento de licenças à sociedade portuguesa de autores e/ou passmúsica, além do cachet dos músicos e aluguer de equipamento de som.

### BENGALEIRO

Este serviço está disponível ao cliente, desde que solicitado com a devida antecedência.

### COMIDAS E BEBIDAS

Não é permitida a entrada no hotel de comidas e bebidas do cliente. Somente com a autorização da direção, devidamente discriminada e assinada pelo requerente. Por razões de segurança alimentar não é permitido levar do hotel as iguarias não consumidas dos cocktails e buffets.

### CONFIRMAÇÃO DOS SERVIÇOS

O hotel considera como informação definitiva a que é fornecida pelo cliente 5 dias antes da realização do evento. Ultrapassado este prazo, se o número de pessoas for inferior ao previsto será respeitado o número inicialmente dado. Caso o número seja superior ao acordado, far-se-á o respetivo ajuste na faturação final. O hotel reserva-se ainda o direito de mudar a(s) sala(s) reservada(s) se o número de pessoas garantido for superior ou inferior ao inicialmente previsto, caso esta não tenha sido requisitada especificamente.

**VALIDADE DA PROPOSTA:** 15 dias

### DURAÇÃO DOS SERVIÇOS

O serviço de comidas e de bebidas termina no momento em que é servido o café.





### **DANOS / ESTRAGOS**

O hotel reserva-se o direito de cobrar ao seu cliente quaisquer danos e/ou estragos causados nas instalações durante o período de aluguer, uma vez que será o cliente, o responsável pela sala.

### **EXTRAVIOS**

O hotel não se responsabiliza pelos haveres ou bens dos clientes antes, durante e depois dos eventos realizados nas suas salas, a não ser que estes sejam confiados à guarda dos serviços do hotel.

### **ENCOMENDAS, EMBALAGENS E OUTROS**

O hotel poderá receber material a utilizar no evento em nome dos organizadores. Para isso, todas as entregas feitas no local deverão estar devidamente identificadas com o nome e data do evento, nome do organizador/cliente, nome da sala a que se destina e o respetivo nome de contato no hotel. Não serão recebidas encomendas à cobrança. Todo o material excedente do cliente deverá ser recolhido no final do evento.

### **FUMADORES**

O hotel é não fumador pelo que as áreas reservadas aos fumadores encontram-se no exterior do hotel.

### **MATERIAL DO CLIENTE**

Todo o material do cliente a utilizar nos espaços do hotel deverá estar bem identificado e fechado caso haja necessidade de os manter à responsabilidade do hotel.

### **MENUS**

Os menus estão sujeitos a confirmação no momento da reserva. A composição dos menus deve ser comum a todos os convidados. Os buffets requerem um número mínimo de 50 pessoas.

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DI 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.

Iva incluído à taxa em vigor de 9% e 16%

