

AZORES

**BALCONY**  
RESTAURANT

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

BENSAUDE HOTELS  
- COLLECTION -  
**AZOREAN  
HOSPITALITY**  
\*  
- SINCE 1955 -

  
**GRAND · HOTEL**  
- AÇORES · ATLÂNTICO -

# BALCONY

## RESTAURANT

Ligado à navegação, o nome Balcony é, não raras vezes, encontrado na gíria dos navios de cruzeiro. Uma palavra de origem germânica e cuja italianização do século XVII lhe permitiu, só por si, ser distintiva enquanto local de prazer.

Aberto sobre o Atlântico, o BALCONY Restaurant, vai buscar as suas influências aquilo que foi a História da Empresa Insulana de Navegação.

Navegando por sabores do mundo, inspirados nas antigas rotas de carga e passageiros que durante tantos anos ligaram os Açores e os açorianos entre as suas 9 ilhas, ligando estas ao continente Português e à Madeira e muitas vezes atravessando fronteiras e fazendo a ligação ao continente americano.

A matéria prima regional, da terra e do mar, é rainha, com reinterpretações únicas do Chef influenciadas por estas navegações tantas vezes intrépidas e inovadoras, reflexo do percurso desta Empresa tão marcadamente Regional, mas tão virada para o Mundo.

Connected to maritime transport, the word Balcony is frequently used as slang in cruise ships. A word of Germanic origin impacted by Italian culture during the 17th century is associated with a place of pleasure.

Opening out to the Atlantic Ocean, BALCONY Restaurant is influenced by the history of the Insulana Shipping Company.

Navigating through the flavors of the world, BALCONY is inspired by the ancient cargo and passenger routes that for so many years have linked the Azores Islands and Azoreans between their 9 islands, connecting them to the Portuguese mainland and Madeira and often crossing borders and connecting to North America.

The regional raw ingredients, from land and sea, are center stage in the Chef's unique interpretations influenced by these fearless and pioneering voyages, reflecting this Company's journey so significantly Regional while gazing at the World.

Sharing food view experiences



SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

RESTAURANT

## ENTRADAS APPETIZERS

Sopa do dia  
Soup of the day

4,00€

Peixe fumado e os crustáceos da nossa costa,  
folhas tenras, ar de spirulina e os caviars  
Smoked fish, crustacea from our shores, tender greens, spirulina and caviar

10,00€

O creme de lapas dos Açores, o ouriço-do-mar e a salicórnica  
Cream of limpets from the Azores with uni (sea urchin caviar) and salicornia (sea beans)

12,00€

Tártaro de novilho dos Açores,  
consommé de cogumelos e os legumes grelhados  
Azorean beef tartar, mushroom consommé and grilled vegetables

14,00€

Preço por pessoa / Price per person

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

RESTAURANT

## MASSAS & RISOTTO

PASTA & RISOTTO

Risotto de cogumelos trufados, ovo poché,  
queijo São Jorge e microvegetais  
Truffled mushroom risotto, poached egg, São Jorge Island cheese and microgreens

15,00€

Preço por pessoa / Price per person

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

RESTAURANT

## PEIXES

FISH

Bacalhau grelhado com bimis salteados, batata ratte,  
échalotes caramelizadas, azeite e chips de alho

Grilled cod with sautéed bimi broccoli, ratte potatoes,  
caramelized shallots, olive oil and garlic chips

18,00€

O pargo e o lavagante com arroz malandrinho  
de salicórnia, algas e ovas keta

Seabream and main lobster with naughty salicornia rice, seaweed and keta roe

21,00€

Medalhões de cherne do mar dos Açores,  
lagosta, açorda de bivalves e sabores do Atlântico

Azorean grouper medallions, lobster, breaded clams and Atlantic flavors

23,00€

Camarão tigre na chapa com risotto de lima,  
espuma de champagne e caviar

Tiger shrimp on the flat top grill with lime rice, champagne foam and caviar

27,00€

Preço por pessoa / Price per person

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

RESTAURANT

## CARNES

MEAT

Magret de pato assado com mousseline fumada de aipo e alcachofra-de-Jerusalém, espargos, espigas de milho baby, foie gras poêlé e jus de Porto vintage

Roasted magret de canard with smoked mousseline of celery and Jerusalem artichokes, asparagus, baby corn cobs, fois gras poêlé and vintage Port wine jus

20,00€

Lombinho de porco preto com rocha vulcânica de batata-doce abóbora, espinafre Nova Zelândia, maçã dourada russet e perfume de alecrim

Iberian pork loin with sweet potato fingerling volcanic rock, New Zealand spinach, Golden Russet apple and a touch of rosemary

24,00€

Acém black angus maturado grelhado

Acompanhamentos: batata frita, esparregado de espargo e duxelles

Molhos: aioli e barbecue defumado

Grilled dry-aged Black Angus Chuck

Sides: french fries, creamy asparagus and duxelles

Sauces: aioli and smoked barbeque

29,00€

Preço por pessoa / Price per person

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

RESTAURANT

## MENU DEGUSTAÇÃO ROTAS DA INSULANA DE NAVEGAÇÃO INSULANA VOYAGE TASTING MENU

Deixe-se levar pela mão do nosso Chef numa viagem de sabores  
Let our Chef take you on a journey of flavours

### MENU INSULANO

Menu 5 tempos  
5 Seasons' menu

**70,00€**

### MENU CARVALHO ARAÚJO \*

Menu 9 tempos  
9 Seasons' menu

**110,00€**

1 Copo de vinho escolhido pelo nosso Sommelier para acompanhar  
cada um dos pratos elaborados pelo nosso Chef

1 Glass of wine selected by our Sommelier to pair with one of our Chef's dishes

**\* (reservas com 48h de antecedência)**  
(must reserve 48 hours in advance)

Preço por pessoa / Price per person

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

RESTAURANT

## SOBREMESAS

DESSERT

Mousse de chocolate belga e alfarroba, paracuca de amendoim,  
caramelo salgado e redução de Moscatel 20 anos

Belgian chocolate and carob mousse, peanut paracuca, salted caramel  
and 20-year Muscatel reduction

Ananás de São Miguel flamejado  
com Czar do Pico e sorbet de ruibarbo

Flamed São Miguel pineapple with Pico Czar and rhubarb sorbet

Espuma de creme bávaro de caramelo, panna cotta de baunilha,  
suspiro e creme de café da Fajã dos Vimes

Caramel Bavarian cream foam, vanilla Panna Cotta, meringue  
and Fajã dos Vimes coffee cream

Dacquoise de côco, amêndoa, avelã  
e o gelado de maracujá roxo das ilhas de bruma

Coconut, almonds and hazelnut dacquoise  
and passion fruit ice cream of the misty isles

**6,50€**

Seleção de queijos e compotas dos Açores

Selection of cheese and jams from the Azores

**9,00€**

Preço por pessoa / Price per person

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES



# BALCONY

RESTAURANT

## MENU INFANTIL CHILDREN'S MENU

1 Sopa / 1 Prato Principal / 1 Sobremesa  
1 Soup / 1 Main Course / 1 Dessert

16,00€

### Sopa / Soup

Sopa de legumes da horta biológica  
Organic garden vegetable soup

Canja de galinha do campo  
Chicken soup

### Prato principal / Main course

Panados de peixe do Capitão Grand Hotel  
com batata-doce e legumes  
Grand Hotel Captain Fish fingers with sweet potato and vegetables

Bife de novilho com batata frita e mini legumes  
Azorean beef with French fries and mini vegetables

Esparguete à bolonhesa com manjericão  
e queijo Parmigiano regiano  
Spaghetti Bolognese with basil and Parmesan Reggiano cheese

### Sobremesa / Dessert

Salada de fruta tropical com sorbet de ananás dos Açores  
Tropical Fruit salad with Azorean pineapple sorbet

Banoffee Pie

Preço por pessoa / Price per person

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

## RESTAURANT

Os pratos constantes da Carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância.

Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos produtos.

Para qualquer informação adicional, favor consultar os nossos colaboradores.

(Informação de acordo com Decreto Lei nº 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.

Preços por pessoa. IVA Incluído.  
Neste Hotel existe Livro de Reclamações.



The dishes in the Menu may contain ingredients considered allergens or with a potential to cause intolerance. If you have food sensitivities or food allergies, please let us know if you want clarification about our products before making your request for food and drinks.

For more information, please inquire with a member of our staff.

(Information according to Decree Law #26/2016 of June 9 and Annex II of Regulation EC #1169/2011 of October 25)

No dish, food or drink, including starters, can be charged if not requested or used by costumer.

Price per person. VAT included.  
This Hotel has a Complaints Book.



## GRAND·HOTEL

- AÇORES · ATLÂNTICO -

Av. Infante D. Henrique 113, 9500-150 Ponta Delgada . Portugal

**T:** +351 296 302 200\* . **E:** ghaa@bhc.pt

\*Chamada para a rede fixa nacional | Call to a national landline

[bensaudehotels.com/ghaa](https://bensaudehotels.com/ghaa)