

À LA CARTE

RESTAURANTE ESCUNA

This selection is inspired by the best of the Azores!







Surrounded by the Atlantic Ocean, we are aware of the sea and also the meadow, without forgetting our roots and the best that land gives us.

The authenticity of our islands, the traditional of our Portugal and the New World that the Portuguese among others brought make this menu a fusion of flavors, which we hope to impress you!




APPETIZERS

- . Scrambled Eggs with Black pudding  6 €
- . *Bruschette's* Trilogy  7 €
- . *Tatakya* Tuna with Vegetable Tartar   8 €
- . Tuna *Ceviche* with Apple, Mango and Fried Corn  8 €
- . Azores tenderloin *Carpaccio* with Rocket Salad and São Jorge cheese slices   10 €
- . Panko-Breaded Shrimp with Passion Fruit Chutney  10 €
- . Octopus Salad with Mint  9 €
- . Homemade Fish Soup with Local Bread Croutons  3,50 €

FISH

- . Tuna Loaf with Pickled Peppers and Potato Confit  16 €
- . Fork beard Fillets with Ginger and Tartare Roasted Sweet Potato Smash   17 €
- . Azorean Codfish Volcano with Yam and Saffron Puree  15 €
- . Codfish Slices with Homemade Bread Crumble Chickpea Puree and Sautéed Vegetables  16 €
- . Roasted Octopus with Garlic Olive Oil and Roasted Sweet Potatoes  18 €




MEAT

- . São Miguel Tenderloin Steak   24 €
- . Marina Atlântico Steak with Crust Kneaded Dough and French Fries  23 €
- . Oxtail *Risotto* with Mushrooms 16 €
- . Breaded Chicken Supreme with Passion Fruit Sauce and Spices Sweet Potato 15 €

OTHER

- . Mushroom *Risotto* with São Jorge Cheese  13 €
- . *Tagliatelle* with Rocket and Peanut *Pesto* 12 €
- . Lentil Burger with Crushed Sweet Potato and Mint Sauce  13 €

DESSERT

- . *Samosas* with Azorean Pineapple filling with Vanilla Ice Cream  6 €
- . Sweet Rice *Strudell* with Cinnamon Ice Cream  6 €
- . Pineapple *Carpaccio* with Coconut Ice Cream  6 €
- . Black Tea *Crème Brulée*  6 €
- . *Mulata* Local Biscuit Cake with Coffee 4 €
- . Azores Cheese Board  5 €

 Local products

 Best Seller

 Vegetarian

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénicos 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

À LA CARTE







RESTAURANTE ESCUNA

Esta Carta é inspirada no melhor dos Açores!





Rodeados pelo Oceano Atlântico, temos presente o mar e também o prado, sem esquecer as nossas raízes e o melhor que a terra nos dá.

O regional das nossas ilhas, o tradicional do nosso Portugal e o internacional que os portugueses e outros trouxeram fazem desta carta, uma fusão de sabores, que esperamos surpreender!





ENTRADAS

- Ovos Mexidos com Morcela de São Miguel e Tostas de Pão de Casa  6 €
- Triologia de Bruschette  7 €
- Tataký de Atum com Tártaro de Legumes   8 €
- Ceviche Atum com Maçã, Manga e Milho Frito 8 €
- Carpaccio de Novilho dos Açores com Rúcula e Lascas de queijo São Jorge   10 €
- Camarões Panados com Panko com Chutney de Maracujá 10 €
- Saladinha de Polvo com Hortelã 9 €
- Sopa de Peixe com Croutons de Pão Caseiro 3,50 €



PEIXE

- Naco de Atum com Escabeche Pimentos e Batata Confitada em Azeite  16 €
- Filetes Abrótea com Tártaro Gengibre e Esmagada de Batata Doce Assada   17 €
- Vulcão dos Açores de Bacalhau com Puré Inhame e Açafoa 15 €
- Lascas de Bacalhau com Crumble Pão Caseiro Puré de Grão e Legumes Salteados 16 €
- Polvo à Lagareiro com Azeite de Alho e Gomos de Batata Doce Assada  18 €






CARNE

- Bife à Regional de São Miguel   24 €
- Bife à Marina Atlântico com Crosta de Massa Sovada e Batata Ponte Nova  23 €
- Risotto de Rabo de Boi com Cogumelos  16 €
- Supremo de Frango Panado com Molho de Maracujá e Batata Doce Frita 15 €

OUTROS

- Risotto de Cogumelos com Queijo São Jorge  13 €
- Tagliatelle com Pesto de Rúcula e Amendoim 12 €
- Hambúrguer de Lentilhas com Esmagada de Batata Doce e Molho de Hortelã  13 €

SOBREMESAS

- Chamuças de Ananás dos Açores com Gelado Baunilha  6 €
- Strudell de Arroz Doce com Gelado de Canela  6 €
- Carpaccio de Ananás com Gelado de Coco 6 €
- Leite Creme de Chá Preto  6 €
- Bolo de Bolacha Mulata com Café  6 €
- Gelados 4 €
- Tábua de Queijos dos Açores  5 €



Produtos Locais



Vegetariano



Best Seller

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénicos ou possíveis 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