

AZORES



BALCONY

RESTAURANT



SHARING FOOD
VIEW EXPERIENCES



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

COUVERT

Pão, Manteiga composta, Azeite em infusão de ervas e Azeitona marinada

Bread, Compound Butter, herb-infused olive oil and olives

5,00 €

ENTRADAS

APPETIZERS

Sopa do dia

Soup of the day

6,00 €

Croquete de ossobuco de novilho com compota

de meloa de Santa Maria e rebentos da época

Beef ossobuco croquette with Santa Maria melon compote
and seasonal sprouts

6,00 €

Legumes marinados da nossa horta, assados, crocantes,

com queijo fumado e pack choy

Marinated vegetables from our garden, roasted, crispy,
with smoked cheese and pak choy

10,00 €

Sopa rica de peixe, perolas de sagu, ovas de arenque e piso de coentros

Rich fish soup, sago pearls, herring roe and coriander purée

14,00 €

Descoberta da rota dos 4 queijos, 4 ilhas e suas compotas

Discovering the 4 cheeses route, 4 islands and their jams

17,00 €

Atum “demi cuit”, sementes de sésamo, papoila, puré de abacate, raiz de

lótus, mayo de azeitona e legumes regionais em curtume

Semi-cooked tuna, sesame seeds, poppy seeds, avocado puree, lotus root,
olive mayo, and regional pickled vegetables

19,50 €

SHARING FOOD
VIEW EXPERIENCES

BALCONY

RESTAURANT

MASSAS & RISOTTO PASTA & RISOTTO

**“Pappardelle” com molho all’amatriciana simples ou picante
(Molho de tomate, cebola, guanciale em juliana, queijo de São Jorge)**

"Pappardelle" with simple or spicy all'amatriciana sauce
(Tomato sauce, onion, julienned guanciale, São Jorge Island cheese)

21,00 €

**Arroz trufado de vieira, caviar e salicórnia,
com azeite DOP de clorofila de ervas**

Truffled rice with scallops, caviar and samphire,
with herb-infused chlorophyll PDO olive oil

22,00 €

**“Risoto” de cogumelos selvagens, ovo a baixa temperatura,
com raspas de Grana Padano**

Wild mushroom risotto, slow-cooked egg,
with Grana Padano shavings

24,00 €

OPÇÃO VEGETARIANA VEGETARIAN OPTION

**“Flûte” de vegetais frescos, recheados com bulgur, baba ganoush,
molho de tomate assado e azeite de ervas do campo**

A "flute" of fresh vegetables, filled with bulgur, baba ganoush, roasted
tomato sauce, and wild herb oil

24,00 €

BALCONY

RESTAURANT

PEIXES FISH

Lombo de bacalhau em crosta de grão-de-bico, azeitona sobre couve portuguesa salteada, “soubise” de chalota caramelizada
Cod loin in a chickpea crust, olives on sautéed Portuguese cabbage, caramelized shallot soubise
28,00 €

Lírio no forno em caldo de lapas, caril verde thai picante, tupinambor e legumes da época
Baked lily pads in limpet broth, spicy Thai green curry, Jerusalem artichokes, and seasonal vegetables
32,00 €

Captura do dia*, grelhado, com gamba rosa, puré de feijão-arroz em cozedura de óleo de palma e “chermoula”
Catch of the day*, grilled, with pink prawns, bean-rice purée cooked in palm oil and “chermoula”
34,00 €

O peixe-galo corado e a vieira com arroz malandrinho de búzios, salicórnia e algas da Ilha do Pico
John Dory and scallops in a creamy rice with whelks, samphire and seaweeds from Pico Island
€34,00

Cataplana de polvo, camarão tigre e mexilhão com sabores do atlântico, batata-doce-abóbora e açafroa de São Miguel
“Cataplana” of octopus, tiger prawns and mussels with Atlantic flavors, orange-fleshed sweet potato and safflower from São Miguel
37,00 €
65,00 €
(2 pessoas/ 2 people)

*Sujeito à disponibilidade / Subject to availability

SHARING FOOD
VIEW EXPERIENCES

BALCONY

RESTAURANT

CARNES MEAT

Bochecha de porco preto, musseline de pera, ananás de São Miguel, mostarda Dijon, cogumelos silvestres, crumble de bolo torresmo e molho de Calvados

Black pork cheek, pear mousseline, São Miguel pineapple, Dijon mustard, wild mushrooms, pork crackling cake crumble and Calvados sauce
28,00 €

Entrecôte de novilho grelhado, medalhão de lagosta com aromas fumados de “okonomiyaki”, rebentos de feijão-mungo e batata-doce-abóbora

Grilled beef entrecote, lobster medallion with smoky "okonomiyaki" aromas, mung bean sprouts, and sweet potato
32,00 €

Lombo de novilho com escalope de foie gras, molho de trufas e aroma de brandy

Veal tenderloin with foie gras escalope, truffle sauce and a hint of brandy
36,00 €

“Magret” de pato lacado com mel, moscatel e sumagre em sintonia de puré de raiz de aipo e legumes “baby” assados

Duck breast glazed with honey, muscatel and sumac, paired with celery root purée and roasted baby vegetables
36,00 €

Filet mignon de vitela em duas texturas a baixa temperatura e na grelha, espargos, milho, beterraba, inhame frito e jus de vinho de cheiro de São Miguel

Veal fillet mignon cooked in two textures at low temperature and on the grill, asparagus, corn, beetroot, fried yam and São Miguel scented “Isabella” grape wine jus
38,00 €

BALCONY

RESTAURANT

MENUS REQUINTADOS DE DEGUSTAÇÃO SIGNATURE TASTING MENUS

19H00 - 21H00

Em Homenagem à história da Empresa Insulana de Navegação - E.I.N. (de 1872-1974)
In homage to the history of the Insulana Navigation Company - E.I.N (from 1872-1974)

Deixe-se levar pela mão do nosso Chef Rui Prado numa viagem de sabores, inspirados nos navios e suas rotas, navegadas por mais de um século...

Let our Chef Rui Prado guide you on a journey of flavors, inspired by ships and their routes, navigated for over a century...

MENU LIMA

Menu 4 tempos / 4 course Menu

80,00 €

MENU INSULANA

Menu 5 tempos / 5 course Menu

95,00 €

MENU CARVALHO ARAÚJO*

Menu 8 tempos / 8 course Menu

160,00 €

Vinhos, a copo, para acompanhar cada um dos pratos,
cuidadosamente selecionados pelo nosso Sommelier, Acácio Oliveira

A selection of wines, by the glass, perfectly paired with each course,
by our Sommelier Acácio Oliveira

SUPLEMENTO PARA DISFRUTAR DOS VINHOS PREMIUM DOS AÇORES

SUPPLEMENT SURCHARGE FOR PREMIUM AZOREAN WINES

20,00 €

Na eventualidade de alguma restrição alimentar, menus sujeitos a disponibilidade
In the event of any dietary restrictions, these menus are subject to availability

* (Reservas com 48h de antecedência / must reserve 48 hours in advance)

SHARING FOOD
VIEW EXPERIENCES

BALCONY

RESTAURANT

SOBREMESAS DESSERTS

Salada de Fruta Fresca

Fresh Fruit Salad

8,00 €

Arroz-doce, folha de hóstia, canela, chocolate e gelado de chá preto

Portuguese Rice pudding, wafer paper, cinnamon, chocolate,
and black tea ice cream

9,00 €

Típica “Fofa da Povoação”, em sumo fresco de maracujá, recheada com ananás e erva doce

Typical “Fofa da Povoação”, in fresh passion fruit juice,
filled with pineapple and fennel

9,50 €

Do sul do continente Português, uma fusão de sabores algarvios e alentejanos, (queijo de figo e sericaia)

From the South of the Portuguese mainland, a fusion of Algarve
and Alentejo flavors (fig cheese and sericaia)

10,00 €

“Intensidade” de chocolate

Texturas de chocolate branco e chocolate negro

Chocolate “Intensity”

Dark and White chocolate textures

9.50€

“Entremet” de chocolate e café com “coulis” de caramelo e crumble de amêndoa

Chocolate and coffee “Entremet”, with caramel coulis and an almond
crumble

16,00€

SHARING FOOD
VIEW EXPERIENCES

BALCONY

RESTAURANT

MENU INFANTIL CHILDREN'S MENU

(para crianças até aos 11 anos / for children up to 11 years old)

Composto de 1 Sopa, 1 Prato Principal e 1 Sobremesa
Consisting of 1 Soup, 1 Main Course and 1 Dessert
22,50 €

SOPA / SOUP

Sopa de legumes frescos

Fresh vegetables soup

Canja de galinha do campo

Traditional chicken and rice soup

PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Peixe grelhado com puré de batata-doce e legumes do dia

Grilled fresh catch with mashed sweet potatoes and fresh vegetables

Panados de frango do "Comandante Grand Hotel",

batata frita caseira e legumes salteados

"Captain Grand Hotel" crispy chicken fillet with fries and sautéed veggies

SOBREMESAS / DESSERTS

Salada de fruta fresca com gelado de ananás dos Açores

Fresh fruit salad with Azorean pineapple ice cream

Brownie de chocolate com gelado de morango

Chocolate brownie with strawberry ice cream

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 n.º 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE n.º 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.

Este estabelecimento beneficia do apoio à restauração e hotelaria para a aquisição de produtos açorianos

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 customer.

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@bensaudehotels.pt

www.bensaudehotels.com/ghaa.com