

Carta de
Restaurante



COZINHA DO CARACOL



HOTEL DO CARACOL



RESTAURANTE COZINHA DO CARACOL



ENTRADAS STARTERS

Sopa do dia | *Soup of the day*

4,50€

Couvert do Chef | *Chef's couvert*

queijo fresco, azeitona temperada, torradinha de bolo lêvedo
fresh cheese, marinated olives, toasted Portuguese muffin

3,50€

Gambas ao alho | *Garlic prawns*

22,50€

PRATOS DE PEIXE FISH COURSES

Polvo assado com batata a murro e tomate cherry confitado
Roasted octopus with smashed potatoes and cherry tomato confit

23,00€

Filetes de abrótea panados com batata cozida e salada
Breaded forkbeard fillets with boiled potatoes and salad

19,50€

RESTAURANTE COZINHA DO CARACOL



PRATOS DE CARNE MEAT COURSES

**Bife de novilho à Regional com ovo estrelado, pimenta,
batata temperada e salada bio**

Regional-style veal steak with fried egg, pepper,
seasoned potatoes, and organic salad

23,00€

**Lombinho de porco ao molho de pimentas com arroz basmati
e maçã caramelizada com chutney de abacaxi**

Pork tenderloin in pepper sauce with basmati rice
and caramelized apple with pineapple chutney

19,00€

**Escalope de frango gratinado com queijo da ilha e açafrão 
com batata-doce frita e salada**

Gratinated chicken cutlet with São Jorge cheese and saffron,
served with fried sweet potato and salad

17,50€

MASSAS PASTA

Risotto de cogumelos 
Mushroom risotto

16,00€

Linguini nero com camarão
Linguini nero with shrimp

15,00€

RESTAURANTE COZINHA DO CARACOL



SOBREMESAS DESSERTS

Sobremesa do Chef

Chef's dessert

5,00€

Abacaxi flamejado com gelado de baunilha

Flambéed pineapple with vanilla ice cream

5,00€

Tarte Dona Amélia

Dona Amélia tartlet

5,00€



Tábua de Queijos dos Açores

Azorean cheese platter

9,00€



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

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



Produtos Açorianos / Azorean Products



Vegetariano / Vegetarian

HCL/DH/231/00