

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 e Manteiga
Bread and Butter

3,50€

ENTRADAS

APPETIZERS

Sopa do dia
Soup of the day

5.50€

Mil-folhas de legumes assados com queijo fresco e pesto de ervas finas
Roasted vegetable milefeuille with fresh cheese and fine herb pesto

9.00€

Seleção de queijos dos Açores com mel incenso dos Açores
Azorean cheese selection with Azorean incense honey

11.00 €

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

15.00 €

Espadarte rosa fumado, gel de ananás,
coulli de pimento, vermicelli de daikon e tobiko
Smoked pink swordfish with pineapple jello, pepper coulis, daikon and tobiko vermicelli

16.00€

Cheviche de vieira com texturas de couve-flor,
espuma de chá verde dos Açores e arënkha
Scallop cheviche with cauliflower textures, Azorean green tea foam and arënkha

18.50€

SHARING FOOD
VIEW EXPERIENCES

BALCONY

RESTAURANT

MASSAS & RISOTTO

PASTA & RISOTTO

Risotto primaveril

Spring season risotto

17.00 €

Risotto de cogumelos trufados,
ovo a baixa temperatura e microgreens

Truffled mushroom risotto, slow-cooked egg, and microgreens

18.50€

A nossa pasta alla carbonara de bresaola

Our Bresaola carbonara pasta

19.50 €

SHARING FOOD
VIEW EXPERIENCES

BALCONY

RESTAURANT

PEIXES

FISH

O peixe do mar dos Açores em court-bouillon, sapateira,
risotto de funcho bravo, flor de laranjeira e açafroa

Azorean fresh catch in court-bouillon, crab, wild fennel risotto,
orange blossom and safflower

22.00 €

O polvo e o bacalhau com batata assada, compota de cebola
e paprika fumada, tomate chucha e ovo codorniz em curtume

Octopus and shredded cod with roasted potato, onion jam and smoked paprika,
grape tomato and pickled quail egg

23.00 €

O pargo e o camarão tigre com arroz malandrinho
de salicórnica, algas, plâncton e caviar

Common seabream and tiger shrimp with salicornia rice, seaweed,
plankton, and caviar

25.00 €

O cherne e a lagosta com açorda de crustáceos
e clorofila de coentros

Wreckfish and lobster with breaded crustacean and cilantro chlorophyll

32.00 €

SHARING FOOD
VIEW EXPERIENCES

BALCONY

RESTAURANT

CARNES

MEAT

Texturas de porco preto com ravioli de ananás, maçã verde e trufa
Iberian pork chucks with pineapple ravioli, green apple, and truffle

21.00 €

Magret de canard braseado com foie-gras,
frutos vermelhos, Du Barry, nabiça e pinhões
Braised magret de canard with foie gras, turnip and pine nuts

23.00 €

Vazia de novilho grelhada, com batata mil-folhas, salsifis, alcachofra,
molho mediterrâneo e manteiga artesanal de cogumelo morchella
Grilled sirloin, potato millefeuille, salsify, artichoke,
Mediterranean sauce and artisanal morchella mushroom butter

300grs

27.00 €

Tornedó de lombo de novilho com batata doce assada, cogumelos,
espinafre carnudos, queijo ilha crocante
e jus casta Dona Isabela

Tenderloin with roasted sweet potato, mushrooms, succulent spinach,
crispy Island cheese and Dona Isabela au jus

250grs

31.00 €

SHARING FOOD
VIEW EXPERIENCES

BALCONY

RESTAURANT

MENU DEGUSTAÇÃO ROTAS DA INSULANA DE NAVEGAÇÃO

INSULANA VOYAGE TASTING MENU

19H00 - 21H00

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

MENU LIMA

Menu 4 tempos
4 Seasons' menu

65.00€

MENU INSULANO

Menu 5 tempos
5 Seasons' menu

75.00€

MENU CARVALHO ARAÚJO *

Menu 8 tempos
8 Seasons' menu

130.00€

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

SUPLEMENTO DE VINHOS DOS AÇORES

AZOREAN WINE SUPPLEMENT

Acréscimo de 15.00€
15€ addition

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

SHARING FOOD
VIEW EXPERIENCES

BALCONY

RESTAURANT

SOBREMESAS

DESSERT

Salada fruta com espuma Daiquiri
Fruit salad with Daiquiri foam

6.50€

O nosso delicioso “Pecado”
Ours delicious “Sin”

7.00€

Entremet de maracujá com mousse de chá verde
e mochi de batata doce abóbora
Passion fruit entremet with green tea mousse and pumpkin sweet potato mochi

7.50€

Brownie húmido com texturas de chocolate
e gelado de amendoim salgado
Moist brownie with chocolate chunks
and salted peanut ice cream

8.00€

Panna cotta de whisky, biscuit de chocolate e gelado de café
Whisky panna cotta, chocolate biscuit and coffee ice cream

8.00€

Ananás de São Miguel flamejado com Grand Marnier,
sorbet de manga, gengibre e lemongrass
Flamed São Miguel pineapple with Grand Marnier
mango sorbet, ginger, and lemongrass

9.00€

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

20.00€

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 legumes
Grand Hotel Captain Fish fingers with vegetables

Bife de novilho com batata frita
Azorean beef with French fries

Sobremesa / Dessert

Salada de fruta tropical
Tropical Fruit salad

Gelado

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.

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 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

www.bensaudehotels.com/ghaa.com