




RESTAURANTE . BAR



## ENTRADAS . APPETIZERS

Sopa do dia <i>Soup of the day</i>	4,50€
Tomate gratinado de legumes frescos e ovo <i>Tomato au gratin of fresh vegetables and egg</i>	6,00€
Caldo de peixe tradicional  <i>Azorean fish broth</i>	12,00€
Torresmo de atum com molho de maracujá <i>Tuna chunks with passion fruit sauce</i>	7,00€
Camarão corado ao alho <i>Browned shrimp with garlic</i>	18,00€

## DA NOSSA HORTA FROM OUR GARDEN

Risotto de legumes da estação  <i>Season's vegetable risotto</i>	15,00€
Omelete recheada de legumes  e molho vinaigrette <i>Stuffed omelet with vegetables and vinaigrette</i>	16,00€
Cesto de legumes com massa folhada e  queijo fresco  <i>Puff pastry basket with vegetables and fresh cheese</i>	15,00€

## SOBREMESAS . DESSERTS

Bola de Gelado (Baunilha, chocolate, morango, caramelo, limão) <i>Ice cream Ball (Vanilla, chocolate, strawberry, caramel, lemon)</i>	2,50€
Bolo de chocolate derretido com  ganache de amora e queijo de São Jorge <i>Melted chocolate cake with blackberry glazing and São Jorge Island cheese</i>	6,50€
Salada de Frutas <i>Fruit Salad</i>	5,00€
Apudinado de pão caramelizado com bola de gelado <i>Caramelized bread pudding with ice cream scoop</i>	6,00€
Tarte de nata cremosa com coulis de morangos <i>Cream pie with strawberry coulis</i>	6,00€
Queijos e compotas dos Açores  <i>Cheeses and jams of the Azores</i>	8,00€

## DA NOSSA COSTA FROM OUR SHORE

Bacalhau a vapor com cebolada de cenoura tostada em cama de migas de alho e coentros <i>Steamed cod with roasted carrot stew in a garlic and coriander crust</i>	19,00€
--	--------

## PRATOS DOS AÇORES . AZOREAN DISHES

Espadarte grelhado em esparregado de espinafre e polenta de tomate <i>Grilled swordfish in a spinach purée and tomato polenta</i>	17,00€
Peixe do Atlântico com arroz cremoso de tomate fresco e seco e bimis <i>Atlantic fish with fresh and dried tomato creamy rice and bimis</i>	18,00€

## DOS NOSSOS PASTOS FROM OUR PASTURES

Lombo de porco com pastel de batata-doce, bimis e molho de abacaxi <i>Pork loin with sweet potato dumplings, bimis and pineapple sauce</i>	18,50€
---	--------

## PRATOS DOS AÇORES . AZOREAN DISHES

Molha de carne à Regional com batata cozida, cenoura e feijão verde <i>Regional style beef stew with boiled potatoes, carrots and green beans</i>	16,00€
Bife de alcatra de novilho com batata palito caseira, ovo e salada <i>Beef rump steak with homemade potato fries, egg and salad</i>	20,00€

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).

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).

Este estabelecimento beneficia do apoio à restauração e hotelaria para a aquisição de produtos açorianos. This establishment benefits from support for restaurants and hotels to acquire Azorean products.

IVA incluído. Neste Hotel existe livro de reclamação / VAT included. This Hotel has a Complaints Book