

AZORES



VAPORE

BAR . LOUNGE



REFEIÇÕES LIGEIRAS
LIGHT MEALS

HORÁRIO 12H00 – 01H00

HOURS 12:00 AM – 1:00 AM

BENSAUDE HOTELS
- COLLECTION -
**AZOREAN
HOSPITALITY**
*
" SINCE 1955 "



GRAND • HOTEL
- AÇORES • ATLÂNTICO -

VAPORE

BAR . LOUNGE



Do latim Vapor,

foi a energia que moveu a maior parte da frota
da Empresa Insulana
de Navegação e que a fez navegar nos seus
mais de 100 anos de história.

Entre o continente, os Açores ou mesmo os Estados Unidos da América
foi o vapor que ligou culturas, línguas, pessoas, gerações.

Como diriam os antigos à chegada das embarcações
à ilha de São Miguel: **“Hoje é dia de São Vapor”**.

From the Latin Vapor,

the energy that powered most of the fleet of the Insulana
Shipping Company and that made it navigate ahead
for more than 100 years.

Between mainland Portugal, the Azores Islands or even the United States
it was the steam (vapor) that connected cultures, languages, people, and generations.

In the old days, when vessels arrived on S. Miguel Island,
people would say: **"Today is St. Vapor Day."**

VAPORE

BAR . LOUNGE



SANDES QUENTES & TOSTAS ESPECIAIS HOT SANDWICHES & SPECIAL TOASTS

Torrada e tosta são servidas em pão de forma, pão rústico ou bolo lêvedo.
Toast and toasted are served on sliced bread, rustic bread or Portuguese muffin.

Torrada com manteiga e compotas regionais
Buttered toast with local jams

4,00€

Tosta de queijo e fiambre
Classic ham and cheese toasted sandwich

4,50€

Club Sandwich
Frango, bacon, ovo, alface e tomate
Ham and cheese omelet
Acompanhamento: batata frita
Side: french fries

15,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



SANDES QUENTES & TOSTAS ESPECIAIS HOT SANDWICHES & SPECIAL TOASTS

Cheeseburger de beterraba com queijo vegan, tomate, rúcula e cebola crocante

Beet burger with vegan cheese, tomato,
arugula and caramelized onion

Acompanhamento: batata frita e molho paprika e chili
Side: french fries, paprika and chili sauce

15,00€

Hambúrguer de peito frango panado com abacate, bacon e cebola roxa caramelizada

Breaded chicken breast sandwich with avocado, bacon
and caramelized red onion

Acompanhamento: batata frita e molho Aioli
Side: french fries and aioli

16,00€

Cheeseburger de novilho maturado dos Açores com queijo ilha em bolo lêvedo

Cheeseburger with Azorean dry-age beef and island cheese
In Portuguese muffin

Acompanhamento: batata frita e molho barbecue
Side: french fries and barbecue sauce

17,00€

Prego de lombo de novilho dos Açores em chapata bocadoillo e manteiga de alho

Azorean steak sandwich on bocadoillo chapata bread garlic butter

Acompanhamento: batata frita
Side: french fries

19,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



ENTRADAS STARTERS

Creme do dia | Soup of the day

4,50€

Omelete mista | Ham and cheese omelet
Acompanhamento: batata frita e salada da estação
Side: french fries and season salad

12,00€

PETISCOS PERFEITOS PARA PARTILHAR
PERFECT HORS D'OEUVRES TO SHARE

Chamurças de frango com molho agridoce
Chicken samosas with sweet and sour sauce

9,00€

Seleção de queijos e compotas dos Açores
Selection of cheese and jams from the Azores

13,00€

Asinhas e tiras de frango crocante
Crispy fried chicken strips and wings

15,00€

Camarão scampi com maionese wasabi e molho agridoce
Shrimp scampi with wasabi mayonnaise and sweet chili

16,50€

Camarão frito com pimenta da terra, coentros e pão de alho
Fried shrimp with local fresh pepper, cilantro and garlic bread

18,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



SALADAS E MASSAS

SALADS & PASTA

Salada Caprese

Caprese Salad

Tomate, queijo fresco e azeite basilico

Tomato, fresh cheese and basil oil

12,00€

Folhas tenras, ananás de São Miguel, maçã granny smith, queijo ilha, croutons e vinagrette de maracujá

Tender leaves, São Miguel pineapple, granny smith apple,

Azorean cheese, croutons and passion fruit vinaigrette

16,00€

Salada Caesar com frango panado

Caesar salad with homemade chicken nuggets

16,00€

Tortellini de espinafres e ricota, molho de queijo, rúcula, pinhões torrados e manjeriço

Tortellini with spinach and ricotta, cheese cream, arugula, toasted pine nuts and basil

18,00€

Gemelli à la bolonhesa com queijo e manjeriço

Gemelli à la bolognese with cheese and basil

18,00€

Salada de salmão fumado com caju e vinagrete de caril

Smoked salmon salad, cashew and curry vinaigrette

18,00€

Salada de legumes assados com rosbife e molho de alho

Roasted vegetables salad with roast beef and garlic sauce

19,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



PEIXE

FISH

**Lombo de peixe do mar dos Açores corado
com arroz cremoso de tomate e coentros**

Fish from the Azores sea with creamy
tomato and cilantro rice

19,00€

**Peixe do dia do mar dos Açores com legumes,
azeitonas marinadas e o molho de vilão**

Grilled catch of the day with vegetables marinated
olives and regional sauce

19,00€

**Polvo dos Açores frito em farinha de milho
com batata-doce e escabeche de legumes**

Fried Azorean octopus in corn flour
with sweet potatoes and pickled vegetables

20,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



CARNE MEAT

Entrecôte novilho dos Açores maturado:
Aged Azorean entrecôte steak:

Com molho regional
With regional sauce

Com manteiga da ilha do Pico, com alho assado, limão e salada
With Pico island butter sauce with roasted garlic, lemon and parsley

Acompanhamento: batata frita
Side: fresh fries

21,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



MENU INFANTIL (Sopa / 1 Prato Principal / Sobremesa) CHILDREN'S MENU (Soup / 1 Main Course / Dessert)

Creme do dia
Soup of the day

Peixe do dia com puré de batata-doce e legumes
Fish of the day with sweet potatoes smash and vegetables

Ou / Or

**Panados de frango do capitão Grand Hotel
com batata frita e legumes salteados**
Grand Hotel captain chicken steak
with french fries and vegetables

Gelado artesanal
Homemade ice cream

20,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



SOBREMESAS DESSERTS

Gelados artesanais
Handmade ice cream

2 sabores à sua escolha
2 favors of your choice

7,00€

Maracujá roxo / Passion fruit
Ananás / Pineapple
Chocolate / Chocolate
Baunilha / Vanilla
Morango / Strawberry

Sabor extra
Extra flavor

2,50€

VAPORE

BAR . LOUNGE



SOBREMESAS

DESSERTS

Crème brûlée de ananás dos Açores e baunilha Tahiti

Azorean pineapple "crème brûlée" with Tahitian vanilla

Brownie húmido de chocolate e gelado de amendoim salgado

fudgy chocolate brownie

Cheesecake Micaelense de maracujá

Passion fruit cheesecake from São Miguel

Seleção de fruta da época laminada

Selection of sliced fruit of the season

7,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



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.

IVA Incluído. Neste Hotel existe Livro de Reclamações.

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.

VAT included. This Hotel has a Complaints Book

EMPRESA INSULANA DE NAVEGAÇÃO



VAPOR PARA OS AÇORES

³⁷ Para S. Miguel, Terceira, Graciosa, S. Jorge e Fayal, sae no dia 15 do corrente, ás 10 horas da manhã o vapor Atlantico, 1.^a classe Lloyd's.

Recebe carga e passageiros.

Agencia no caes do Sodré, n.º 84, 2.º andar.

Lisboa, 6 de outubro de 1871.

O agente, Germano Serrão Arnaud.

