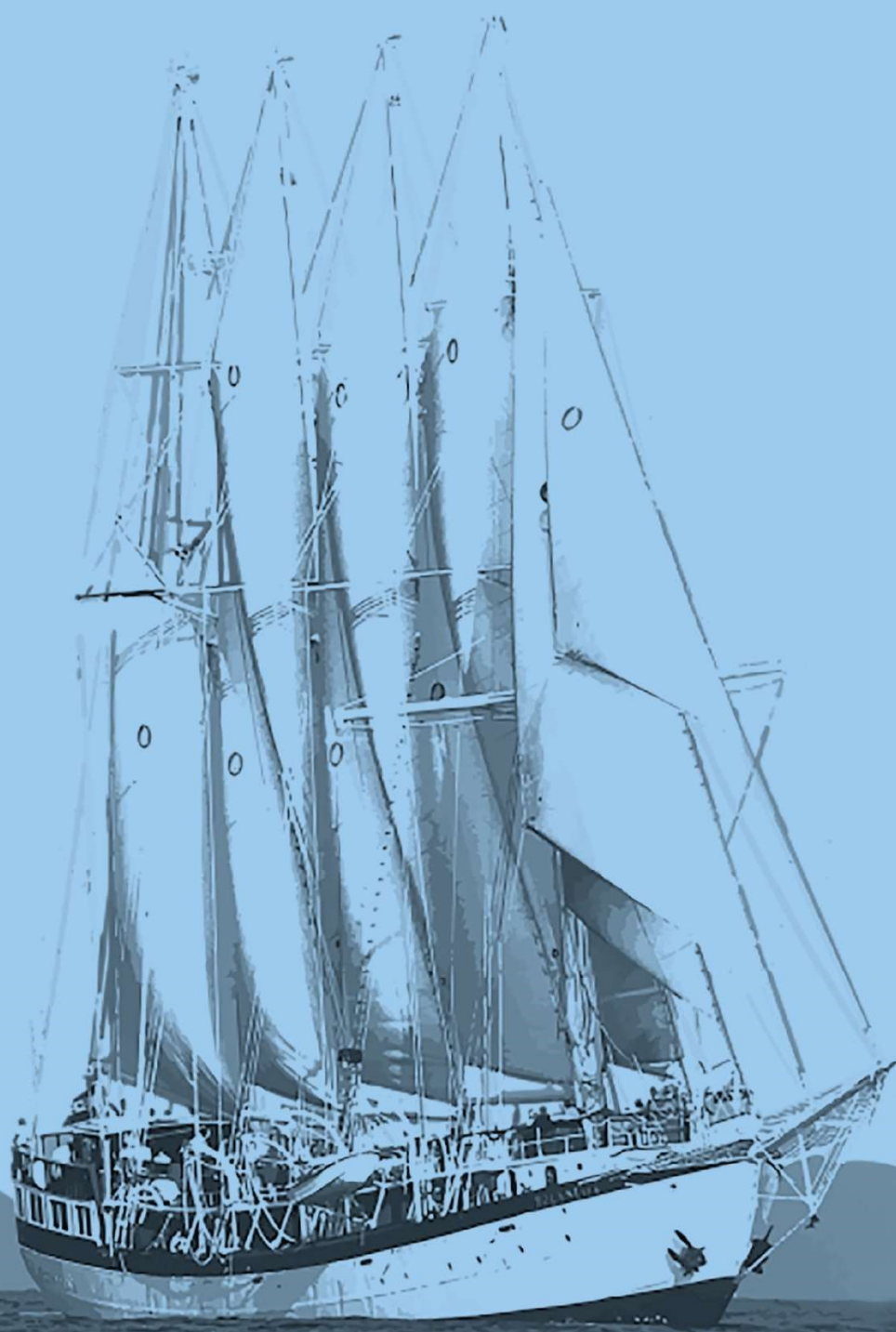


MENU

BAR PALHABOTE



CURIOSIDADES

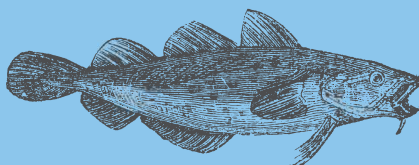
CURIOSITIES

Em 1891, a Família Bensaude fundou a Parceria Geral de Pescarias, que nesta data já operava 9 navios de pesca do bacalhau, sendo então o maior armador português nesta atividade.

In 1891, the Bensaude Family founded the Parceria Geral de Pescarias (fishing partnership company), which operated 9 cod fishing vessels at that time, being the largest Portuguese shipowner in this sector of that era.

Sabia que o navio Argus foi considerado um dos mais belos veleiros da frota bacalhoeira portuguesa?

Did you know that the Argus was considered one of the most beautiful sailboats in the Portuguese cod fishing fleet?



Gadus morhua - bacalhau | codfish

REFEIÇÕES

MEALS

12h00 - 15h00 | 19h00 - 22h00

Noon - 3 PM | 7 PM - 10 PM

PARA PARTILHAR | STARTERS

Tábua de queijos dos Açores | Assorted cheeses from the Azores



1 pessoa | 1 person

9,50 €

2 pessoas | 2 people

13,00 €

4 pessoas | 4 people

30,00 €

Palitos de frango panados | Chicken fingers

10,00 €

Asinhas de frango | Hot chicken wings

13,00 €

Risotto de bacalhau | Codfish risotto

13,00 €

Gambas à Chef | Prawns à la Chef

14,00 €

MASSAS E SALADAS | PASTA AND SALADS

Penne al pesto | Penne al pesto 

9,00 €

Tortellini com molho de tomate e queijo da ilha
Tortellini with tomato sauce and island cheese

10,00 €

Risotto de espargos | Asparagus risotto 

13,00 €

Tagliatelle com camarão | Shrimp tagliatelle

14,50 €

Salada da estação | Season salad 

6,50 €

Salada de polvo | Octopus salad



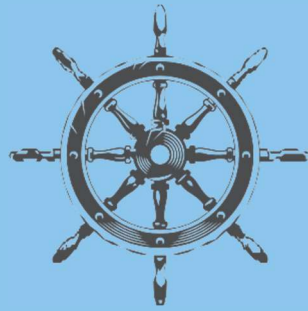
12,50 €



Produtos Açorianos / Azorean Products



Vegetariano / Vegetarian



CARNES | MEAT

Lombinho de porco à regional c/ alho e pimenta no prato Pork tenderloin local style with garlic and red pepper		13,00 €
Bife de lombo à regional 200 grs Beef tenderloin 200 grs		23,00 €
Bife de novilho à regional 300 grs Beef tenderloin 300 grs		27,00 €

SOBREMESAS | DESSERTS

Brownie de chocolate Chocolate Brownie		4,00 €
Sobremesa do dia Dessert of the Day		4,00 €
Gelado 3 sabores Ice Cream - 3 flavors		4,00 €
Bolo de chocolate Chocolate Cake		4,00 €
Ananás de São Miguel Pineapple from São Miguel Island		5,00 €



SANDES E TOSTAS

SANDWICHES AND TOAST

10h00 - 23h30
10 AM to 11:30 PM

SANDES | SANDWICHES

Sandes de queijo Cheese sandwich	3,00 €
Sandes de fiambre Ham sandwich	3,00 €
Sandes mista Ham and cheese sandwich	3,60 €
Sandes de atum Tuna sandwich	6,50 €
Sandes de frango Chicken sandwich	6,50 €
Sandes de rosbife Roast beef sandwich	7,50 €
Sandes club de frango Chicken club sandwich	9,50 €
Sandes club de rosbife Roast beef club sandwich	13,00 €
Prego lagarto bolo lêvedo Beef tenderloin on local bread	15,00 €
Cheeseburger	10,00 €
Bacon Cheeseburger	12,00 €



TOSTAS | TOAST

Torrada Toast	2,90 €
Tosta de queijo Cheese toast	3,80 €
Tosta de fiambre Ham toast	3,80 €
Tosta mista Ham and cheese toast	4,20 €
Tosta mística Special toast	7,00 €
Pão caseiro, queijo da ilha e fiambre Homemade bread, ham and island cheese	



BEBIDAS

DRINKS



VINHOS | WINES

Farias Vineyard BRANCO Farias Vineyard White	13,00€	3,50€
Farias Vineyard TINTO Farias Vineyard Red	15,00€	3,50€
Ermelinda BRANCO Ermelinda White	12,00€	4,00€
Ermelinda TINTO Ermelinda Red	13,00€	4,00€
Montado BRANCO Montado JMF White	11,00€	3,50€
Montado TINTO Montado JMF Red	15,00€	3,50€
Quinta do Espírito Santo TINTO Quinta do Espírito Santo Red	18,00€	6,50€

CERVEJAS | BEER

Especial cerveja a copo Especial draught beer 		
25 cl		2,50 €
33 cl		3,00 €
50 cl		4,50 €
Especial cerveja gf 33 cl Especial Beer, 33 cl bottle 		3,20 €
Sagres gf 33 cl Sagres Beer, 33 cl bottle		3,20 €
Sagres s/ álcool gf 33 cl Non-Alcoholic Sagres Beer, 33 cl bottle		3,20 €
Bohemia gf 33 cl Bohemia, 33 cl bottle		3,50 €
Heineken gf 25 cl Heineken, 25 cl bottle		3,50 €
Guinness gf 33 cl		6,50 €
Weiss Bier		6,00 €
Imperial Stout		6,00 €
India Pale		6,00 €
Lager		6,00 €
Bandida do Pomar		6,00 €





Produtos Açorianos / Azorean Products



Vegetariano / Vegetarian



SUMOS E REFRIGERANTES | JUICES AND SOFT DRINKS

Nestea limão/ pêssego/manga Nestea Lemon / peach / mango	2,70 €
Coca Cola Coke	3,00 €
Coca Cola Zero Coke Zero	2,70 €
Sprite	2,70 €
Fanta	2,70 €
Laranjada Sparkling orange soft drink 	2,70 €
Kima Maracujá Sparkling passion fruit soft drink 	2,70 €
Sumo de laranja natural Fresh orange juice	5,00 €

ÁGUAS | BOTTLED WATER

Água Pedras Salgadas gf 25 cl Pedras Salgadas Sparkling Water 25 cl bottle	2,00 €
Água Castello gf 33 cl Castello Sparkling Water 33 cl bottle	2,00 €
Água Luso s/ gás gf 25 cl Luso Still Water 25 cl bottle	2,00 €

CAFETARIA | COFFEE

Café expresso Espresso	1,80 €
Café descafeinado Decaf	1,80 €
Café com leite Coffee with milk	2,60 €
Café americano American coffee	2,60 €
Capuccino Cappuccino	3,20 €
Copo de leite Glass of milk	1,50 €
Leite com chocolate Chocolate milk	2,60 €

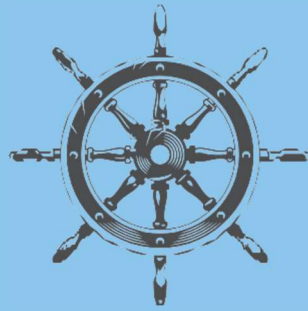


COCKTAILS BHC | OUR COCKTAILS

Lemonberry Vodka limão, xarope de baunilha, framboesa e limão Lemon Vodka, vanilla syrup, raspberry and lime	9,00 €
Old Oak Whiskey, kahlua, café, mel e xarope de canela Whiskey, kahlua, coffee, honey and cinnamon syrup	9,00 €
Gin - Terra Nostra Garden Gin, limão, hortelã, xarope de açúcar e água tônica Gin, lemon, mint, sugar syrup and tonic water	9,00 €
Lazy Days Rum, ananás, limão, coentros e xarope de açúcar Rum, pineapple, lemon, coriander and sugar syrup	9,00 €
Marina Atlântico Base de rum, licor e sumo de ananás. Rum base, liqueur and pineapple juice	9,00 €

COCKTAILS APERITIVOS | APERITIFS

Dry Martini Gin, Vermute Seco Gin, Dry Vermouth	7,50 €
Negroni Vermute Tinto, Gin e Campari Vermouth Rosso, Gin and Campari	7,50 €
Manhattan Rye Whiskey, Vermute Doce, Bitter Rye Whiskey, Sweet Vermouth, Bitter	7,50 €
White Lady Gin, Cointreau, sumo de limão Gin, Cointreau, lemon juice	7,50 €
Margarita Tequila, Triplice seco, sumo de limão Tequila, Triple Sec, lemon juice	7,50 €



DIGESTIVOS | AFTER DINNER DRINKS

Alexander 1 and 2 Brandy ou Gin, creme de cacau, natas Brandy or Gin, cocoa cream and cream	7,60 €
Grasshopper Creme de menta, cacau e natas Creme de Menthe, cocoa and cream	7,60 €
Black Russian Vodka e Tia Maria Vodka and Tia Maria	7,60 €
Rusty Nail Whisky Escocês e Drambuie Scotch Whisky and Drambuie	7,60 €

COCKTAILS LONGOS | LONG DRINKS

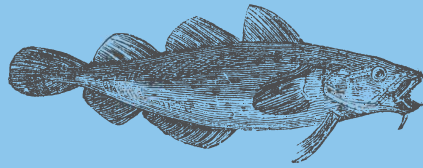
Piña Colada Rum, creme de côco, sumo de ananás Rum, coconut cream, pineapple juice	8,50 €
Harvey Wallbanger Vodka, Licor Galliano, sumo laranja Vodka, Galliano, Orange Juice	8,50 €
Long Island Iced Tea Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Seco, Sumo Limão e coca-cola Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Lemon Juice and coke	8,50 €
San Francisco Vodka, Apricot, creme de banana, sumo laranja e ananás Vodka, Apricot, banana cream, orange and pineapple juice	8,50 €
Tequila Sunrise Tequila, sumo laranja e Grenadine Tequila, orange juice and Grenadine	8,50 €
Kir Royale creme de cassis e espumante creme de cassis , sparkling wine	8,50 €

COCKTAILS DIVERSOS | HIGHBALLS

Vodka Tónico Vodka Tonic Vodka e água tônica Vodka and tonic water	7,80 €
Vodka Limão Vodka Lemon Vodka e sumo de limão Vodka and lemon juice	7,80 €
Vodka Laranja Vodka Orange Vodka e sumo de laranja Vodka and orange juice	7,80 €
Cubra Libre Rum e coca cola Run and coke	7,80 €
Campari Tónico Campari Tonic Campari e água Tônica Campari and Tonic Water	7,80 €
Campari Soda Campari e soda Campari and soda	7,80 €
Campari Laranja Campari and Orange Campari e Sumo de laranja Campari and orange juice	8,50 €
Aperol Spritz Aperol,espumante e soda Aperol, sparkling wine and soda	

COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

São Francisco San Francisco Sumo de laranja, limão, pêra, pêssego e ananás Orange, lemon, pear, peach and pineapple juices	6,20 €
Atlântico Sumo de maracujá, ananás e xarope de groselha Passion fruit juice, pineapple and currant syrup	6,20 €
Carolina Sumo de ananás, laranja, limão e Grenadine Pineapple juice, orange, lemon and Grenadine	6,80 €
Palhabote Tropical Tropical Palhabote Sumo de ananás, natas e xarope de groselha Pineapple juice, cream and currant syrup	



Gadus morhua - bacalhau | codfish

APERITIVOS | APERITIFS

Vermute	3,90 €
Campari	5,20 €
Ricard	5,20 €
Fernet Branca	5,80 €

AGUARDENTES BRANCAS | CLEAR SPIRITS

Bagaceira	4,90 €
Bacardi Rum	5,10 €
Absolut Vodka	5,80 €
Smirnoff Vodka	5,80 €
Moskovskaya Vodka	5,90 €
Beefeater Gin Tequila	6,00 €
Grey Goose vodka	6,00 €
Havana Club Anejo Rum	8,50 €
	8,70 €

WHISKEY

J&B Rare	6,00 €
Cutty Sark	6,00 €
Famous Grouse	6,00 €
Ballantine's	6,00 €
Johnnie Walker Red Label	6,00 €

WHISKEY VELHO | AGED WHISKEY

Logan 12 anos Logan 12 years	7,50 €
Johnnie Walker Black Label 12 anos Johnnie Walker Black Label 12 years	7,70 €
J&B Reserve 15 anos J&B Reserve 15 years	12,50 €
Chivas Regal 12 anos Chivas Regal 12 years	9,00 €
Old Parr 12 anos Old Parr 12 years	12,50 €
Johnnie Walker Blue Label 30 anos Johnnie Walker Blue Label 30 years	45,00 €

MALT WHISKEY


Cardhu 12 anos Cardhu 12 years	8,50 €
Glenfiddich 12 anos Glenfiddich 12 years	8,50 €
Glenlivet 12 anos Glenlivet 12 years	9,80 €
Macallan 12 anos Macallan 12 years	12,50 €

IRISH | BOURBON | CANADIAN WHISKEY




Jameson	6,50 €
Canadian Club	7,00 €
Bushmills	9,50 €
Jack Daniel's	9,50 €



AGUARDENTES E COGNACS | BRANDIES AND COGNACS

Terra do Conde - Ilha Graciosa Terra do Conde - Graciosa Island		5,40 €
Brandy Macieira Macieira Brandy		5,70 €
C.R.F. Reserva		6,80 €
Adega Velha		10,00 €
Hennessy V.S.		9,30 €
Armagnac V.S.O.P.		9,80 €
Remy Martin V.S.O.P.		12,50 €
Courvoisier V.S.O.P.		13,50 €
Otard Napoleon		20,00 €

LICOROSOS DOS AÇORES | AZOREAN LIQUEUR WINES

Vinho do Pico Lajido Seco Pico Wine Lajido Seco (dry)		4,20 €
Vinho do Pico Lajido Doce Pico Wine Lajido Doce (sweet)		7,00 €
Vinho do Pico CZAR Pico CZAR Wine		13,50 €

VINHO DA MADEIRA | MADEIRA WINE

4,70 €

VINHOS DO PORTO | PORT WINES

Branco Seco Dry White	4,40 €
Tawny	4,50 €
L.B.V.	6,90 €
Tawny 10 anos Tawny 10 years	9,40 €
Tawny 20 anos Tawny 20 years	19,00 €



 Vegetariano / Vegetarian



AZOREAN HOSPITALITY | BENSAUDE HOTELS COLLECTION

A Bensaude Hotels Collection promete exclusividade, através de uma gastronomia única, inspirada nos Açores e com recurso aos melhores ingredientes locais. Encontre este símbolo nas nossas ementas.

Bensaude Hotels Collection guarantees exclusivity, through a unique cuisine, inspired by the Azores and using the best local ingredients. Find this symbol at our menus.

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



