

# SEMANA DOS AÇORES

AZORES WEEK '26



## MENU EXECUTIVO SEMANAL . WEEKLY EXECUTIVE MENU

ALMOÇO / JANTAR . LUNCH / DINNER

**2ª FEIRA . MONDAY**  
25 DE MAIO . MAY 25<sup>TH</sup>

### ENTRADA . STARTER

**Croquete de morcela, salada verde, gel de pimenta da terra**  
Blood sausage croquette, caramelized onion, Azorean chili pepper gel

### PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

**Polvo assado em vinho de cheiro**  
Octopus roasted in vinho de cheiro  
(strawberry grape wine varietal)

### SOBREMESA . DESSERT

**Pudim de nata e iogurte, texturas de ananás dos Açores**  
Custard and yogurt pudding, Azorean pineapple textures

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA  
+ ÁGUA OU SUMO + CAFÉ  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT  
+ WATER OR JUICE + COFFEE

**20€**

Por pessoa. IVA Incluído  
Per person . VAT included

ENTRADA + PRATO + SOBREMESA + ÁGUA OU SUMO  
+ VINHO SELEÇÃO AÇORES + CAFÉ  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + WATER OR JUICE  
+ AZOREAN WINES + COFFEE

**25€**

Por pessoa. IVA Incluído  
Per person . VAT included

**BOSÁLTICO**  
RESTAURANT . GARDEN TERRACE

OS PRATOS CONSTANTES DA CARTA PODEM CONTER INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGÉNICOS OU PASSÍVEIS DE CAUSAR INTOLERÂNCIA. SE SOFRE DE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES AGRADECEMOS QUE, ANTES DE EFETUAR O SEU PEDIDO, NOS COMUNIQUE SE PRETENDE ESCLARECIMENTOS SOBRE OS Nossos PRODUTOS.  
(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)

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS Nossos COLABORADORES.

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.  
(INFORMATION ACCORDING TO DECREE LAW #26/2016 OF JUNE 9 AND ANNEX II OF REGULATION EC #1169/2011 OF OCTOBER 25)

FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF

# SEMANA DOS AÇORES

AZORES WEEK '26



## MENU EXECUTIVO SEMANAL . WEEKLY EXECUTIVE MENU

ALMOÇO / JANTAR . LUNCH / DINNER

**3ª FEIRA . TUESDAY**  
26 DE MAIO . MAY 26<sup>TH</sup>

### ENTRADA . STARTER

**Caldo de peixe**  
Fish soup

### PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

**Bife à Regional**  
Regional-style steak

### SOBREMESA . DESSERT

**Flan de chá Gorreana, rumble de bolacha mulata, gelado de nata**  
Gorreana tea flan, mulata cookie crumble, cream ice cream

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA  
+ ÁGUA OU SUMO + CAFÉ  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT  
+ WATER OR JUICE + COFFEE

**20€**

Por pessoa. IVA Incluído  
Per person . VAT included

ENTRADA + PRATO + SOBREMESA + ÁGUA OU SUMO  
+ VINHO SELEÇÃO AÇORES + CAFÉ  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + WATER OR JUICE  
+ AZOREAN WINES + COFFEE

**25€**

Por pessoa. IVA Incluído  
Per person . VAT included

**BOSÁLTICO**  
RESTAURANT . GARDEN TERRACE

OS PRATOS CONSTANTES DA CARTA PODEM CONTER INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGÉNICOS OU PASSÍVEIS DE CAUSAR INTOLERÂNCIA. SE SOFRE DE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES AGRADECEMOS QUE, ANTES DE EFETUAR O SEU PEDIDO, NOS COMUNIQUE SE PRETENDE ESCLARECIMENTOS SOBRE OS Nossos PRODUTOS.  
(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)

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS Nossos COLABORADORES.

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.  
(INFORMATION ACCORDING TO DECREE LAW #26/2016 OF JUNE 9 AND ANNEX II OF REGULATION EC #1169/2011 OF OCTOBER 25)

FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF

# SEMANA DOS AÇORES

AZORES WEEK '26



## MENU EXECUTIVO SEMANAL . WEEKLY EXECUTIVE MENU

ALMOÇO / JANTAR . LUNCH / DINNER

**4ª FEIRA . WEDNESDAY**  
27 DE MAIO . MAY 27<sup>TH</sup>

### ENTRADA . STARTER

**Queijo fresco, pimenta da terra**  
Fresh cheese, Azorean chili pepper

### PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

**Naco de atum braseado, puré de batata-doce,  
legumes baby, cebola crocante e redução de soja**  
Seared tuna steak, sweet potato purée,  
baby vegetables, crispy onion, soy reduction

### SOBREMESA . DESSERT

**Ananás dos Açores ao natural**  
Fresh Azorean pineapple

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA  
+ ÁGUA OU SUMO + CAFÉ  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT  
+ WATER OR JUICE + COFFEE

**20€**

Por pessoa. IVA Incluído  
Per person . VAT included

ENTRADA + PRATO + SOBREMESA + ÁGUA OU SUMO  
+ VINHO SELEÇÃO AÇORES + CAFÉ  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + WATER OR JUICE  
+ AZOREAN WINES + COFFEE

**25€**

Por pessoa. IVA Incluído  
Per person . VAT included

**BOSÁLTICO**  
RESTAURANT . GARDEN TERRACE

OS PRATOS CONSTANTES DA CARTA PODEM CONTER INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGÉNICOS OU PASSÍVEIS DE CAUSAR INTOLERÂNCIA. SE SOFRE DE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES AGRADECEMOS QUE, ANTES DE EFETUAR O SEU PEDIDO, NOS COMUNIQUE SE PRETENDE ESCLARECIMENTOS SOBRE OS NOSSOS PRODUTOS. (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)

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

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. (INFORMATION ACCORDING TO DECREE LAW #26/2016 OF JUNE 9 AND ANNEX II OF REGULATION EC #1169/2011 OF OCTOBER 25)

FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF

# SEMANA DOS AÇORES

AZORES WEEK '26



## MENU EXECUTIVO SEMANAL . WEEKLY EXECUTIVE MENU

ALMOÇO / JANTAR . LUNCH / DINNER

**5ª FEIRA . THURSDAY**  
28 DE MAIO . MAY 28<sup>TH</sup>

### ENTRADA . STARTER

**Morcela assada sobre ananás braseado e puré de aipo**  
Roasted blood sausage with seared pineapple and celery purée

### PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

**Filetes de peixe porco, arroz de tomate cremoso com coentros**  
Fish fillets, creamy tomato rice with cilantro

### SOBREMESA . DESSERT

**Queijada de Vila Franca do Campo, gelado de nata e coulis de maracujá**  
Vila Franca do Campo custard tart, cream ice cream, passion fruit coulis

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA  
+ ÁGUA OU SUMO + CAFÉ  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT  
+ WATER OR JUICE + COFFEE

**20€**

Por pessoa. IVA Incluído  
Per person . VAT included

ENTRADA + PRATO + SOBREMESA + ÁGUA OU SUMO  
+ VINHO SELEÇÃO AÇORES + CAFÉ  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + WATER OR JUICE  
+ AZOREAN WINES + COFFEE

**25€**

Por pessoa. IVA Incluído  
Per person . VAT included

**BOSÁLTICO**  
RESTAURANT . GARDEN TERRACE

OS PRATOS CONSTANTES DA CARTA PODEM CONTER INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGÉNICOS OU PASSÍVEIS DE CAUSAR INTOLERÂNCIA. SE SOFRE DE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES AGRADECEMOS QUE, ANTES DE EFETUAR O SEU PEDIDO, NOS COMUNIQUE SE PRETENDE ESCLARECIMENTOS SOBRE OS Nossos PRODUTOS. (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)

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS Nossos COLABORADORES.

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. (INFORMATION ACCORDING TO DECREE LAW #26/2016 OF JUNE 9 AND ANNEX II OF REGULATION EC #1169/2011 OF OCTOBER 25)

FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF

# SEMANA DOS AÇORES

AZORES WEEK '26



## MENU EXECUTIVO SEMANAL . WEEKLY EXECUTIVE MENU

ALMOÇO / JANTAR . LUNCH / DINNER

**6ª FEIRA . FRIDAY**

29 DE MAIO . MAY 29<sup>TH</sup>

### ENTRADA . STARTER

**Tártaro de atum e tosta de bolo levedo**

Tuna tartare with bolo lêvedo (Portuguese muffin) toast

### PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE

**Naco da vazia dos Açores,**

**aligot de queijo São Jorge e molho de vinho tinto**

Azorean beef sirloin, São Jorge cheese aligot, red wine sauce

### SOBREMESA . DESSERT

**Queijo velho de São Miguel com compota de figo**

Aged São Miguel cheese with fig jam

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA  
+ ÁGUA OU SUMO + CAFÉ  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT  
+ WATER OR JUICE + COFFEE

**20€**

Por pessoa. IVA Incluído  
Per person . VAT included

ENTRADA + PRATO + SOBREMESA + ÁGUA OU SUMO  
+ VINHO SELEÇÃO AÇORES + CAFÉ  
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + WATER OR JUICE  
+ AZOREAN WINES + COFFEE

**25€**

Por pessoa. IVA Incluído  
Per person . VAT included

**BOSÁLTICO**  
RESTAURANT . GARDEN TERRACE

OS PRATOS CONSTANTES DA CARTA PODEM CONTER INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGÉNICOS OU PASSÍVEIS DE CAUSAR INTOLERÂNCIA. SE SOFRE DE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES AGRADECEMOS QUE, ANTES DE EFETUAR O SEU PEDIDO, NOS COMUNIQUE SE PRETENDE ESCLARECIMENTOS SOBRE OS NOSSOS PRODUTOS. (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)

PARA QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL, POR FAVOR CONSULTAR OS NOSSOS COLABORADORES.

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. (INFORMATION ACCORDING TO DECREE LAW #26/2016 OF JUNE 9 AND ANNEX II OF REGULATION EC #1169/2011 OF OCTOBER 25)

FOR MORE INFORMATION, PLEASE INQUIRE WITH A MEMBER OF OUR STAFF