

OÁSIS
Bar & Terrace

comidas
food

S. MIGUEL
PARK HOTEL

petiscos . *tapas*

Croquetes de bochecha de porco, compota de bacon e pimenta da terra <i>Pork cheek croquettes, bacon and azorean red pepper jam</i>	14
Pataniscas de polvo, limão, aioli de alho negro <i>Octopus fritters, lemon, black garlic aioli</i>	15
Batata-doce, hummus, chimichurri <i>Sweet potato, hummus, chimichurri</i>	10
Asinhas de frango crocantes estilo coreano, sésamo, cebolinho <i>Korean fried chicken wings, sesame, chives</i>	14
Massa sovada frita, alcatra, cebola crocante, queijo de S. Jorge 12 meses <i>Fried "massa sovada," braised beef, crispy onions, São Jorge cheese, aged 12 months</i>	12
Lascas de bacalhau, pimentos, amêndoa, molho verde <i>Flaked salted cod, piquillo peppers, almonds, herb dressing</i>	14
"Batatas fritas" de curgete, molho de iogurte alho e ervas <i>Courgette chips, garlic and herb yogurt dip</i>	10

tábuas de partilha . *sharing boards*

Queijo dos Açores, compota, uvas, frutos secos, pão artesanal e biscoitos <i>Azorean cheese, jam, grapes, nuts, artisan bread and crackers</i>	14
Queijo dos Açores, chouriço regional, crocantes de morcela, compota, uvas, frutos secos, pão artesanal e biscoitos <i>Azorean cheese, local chorizo, black pudding fritters, jam, grapes, nuts, Artisan bread and crackers</i>	15

sopas . *soups*

Sopa de tomate, ovo escalfado, bacon crocante e croutons <i>Tomato soup, poached egg, bacon and croutons</i>	14
Creme de legumes da época <i>Seasonal vegetable velouté</i>	15

saladas . *salads*

SALADA COBB . COBB SALAD Alface frisada, abacate, tomate cherry, ovo cozido, bacon, queijo roquefort, cebola roxa, molho ranch <i>Lettuce, avocado, cherry tomato, boiled egg, bacon*, Roquefort cheese*, red onion, ranch dressing</i>	12
SALADA "GREENS AND GRAINS" GREENS AND GRAINS SALAD Trigo sarraceno, arroz selvagem, espinafre, brócolos grelhados, ervilhas, amêndoas, manjeriço, hortelã, vinagrete de limão <i>Buckwheat, wild rice, spinach, grilled asparagus, grilled broccoli, peas, almonds, basil, mint, lemon dressing</i>	12
SALADA GREGA . GREEK SALAD Queijo feta, pepino, pimento verde, tomate cherry, azeitonas marinadas, rúcula, molho de iogurte alho e ervas <i>Feta cheese, cucumber, green pepper, cherry tomatoes, marinated olives, arugula, garlic and herb yogurt dressing</i>	12

completa a tua salada *complete your salad*

Espargos verdes grelhados, azeite, limão, flor de sal <i>Grilled green asparagus, olive oil, lemon, sea salt</i>	12
Peito de frango grelhado <i>Grilled chicken breast</i>	6
Bacon fumado <i>Smoked bacon</i>	6
Camarão salteado, manteiga de alho e limão <i>Sautéed prawns, garlic and lemon butter</i>	9
Queijo roquefort <i>Roquefort cheese</i>	6

as nossas especialidades . *our specialties*

BIFE DO LOMBO DOS AÇORES À REGIONAL Batata frita, salada verde <i>AZOREAN TENDERLOIN STEAK, FRIED EGG, GARLIC AND REGIONAL PEPPER SAUCE</i>	30
VAZIA DE NOVILHO DOS AÇORES À REGIONAL Batata frita, salada verde <i>PAN-ROASTED AZOREAN SIRLOIN STEAK, FRIED EGG, GARLIC AND SALTED RED PEPPER SAUCE</i> <i>Fries, green salad</i>	25
OS NOSSOS FILETES COM ARROZ DE TOMATE Legumes da época <i>OUR FORKBEARD FILLETS WITH TOMATO RICE</i> <i>Seasonal vegetables</i>	26
RISOTTO DE COGUMELOS Ovo escalfado crocante, rúcula, queijo parmesão, azeite de trufa <i>MUSHROOM RISOTTO</i> <i>Crispy poached egg, arugula, Parmesan cheese, truffle oil</i>	18
Massa do dia <i>Pasta of the day</i>	15

sandes e hambúrgueres da casa *house burgers and sandwiches*

PREGO . "PREGO" Sandes de lombo de novilho dos Açores em bolo lêvedo <i>Azorean filet steak sandwich served in local bread</i>	16
CHEESEBURGER Carne de novilho dos Açores, queijo amanteigado, alface, tomate, cebola caramelizada, pão brioche tostado <i>Azorean beef burger, local cheese, lettuce, tomato, caramelized onion, toasted sesame brioche bun</i>	15
VEGGIE BURGER Hamburger vegan, esmagada de abacate, cebola caramelizada, alface, tomate, maionese de lima, pão de hamburger tostado <i>Vegan burger, crushed avocado, caramelized onion, lettuce, tomato, lime mayo, toasted burger bun</i>	15
SANDES CLUB FRANGO . CHICKEN CLUB SANDWICH Servido com batata frita ou salada verde . <i>Served with fries or green salad</i>	15

os do costume . *the usual suspects*

Tosta de queijo <i>Cheese toastie</i>	6
Tosta mista <i>Ham and cheese toastie</i>	6
Torrada, manteiga dos açores <i>Toast, Azorean butter</i>	4
Pastel de Nata, canela <i>Portuguese custard tart, cinnamon</i>	4

cantinho doce . *sweet corner*

Pote de chocolate negro, madalenas caseiras <i>Petit pot au chocolat, homemade "madeleines"</i>	6,5
Tarte "tatin" de maçã, gelado de baunilha, caramelo salgado <i>Upside down apple tart, vanilla ice cream, salted caramel</i>	6
Farólias, creme inglês, amêndoa tostada <i>Floating Island, custard, toasted almonds</i>	6
Ananás dos Açores <i>Azorean pineapple</i>	8
Gelados <i>Ice Cream</i>	6