

AZORES



# BALCONY

RESTAURANT



SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES



GRAND·HOTEL

- AÇORES · ATLÂNTICO -

# BALCONY

## RESTAURANT

Ligado à navegação, o nome Balcony é, não raras vezes, encontrado na gíria dos navios de cruzeiro. Uma palavra de origem germânica e cuja italianização do século XVII lhe permitiu, só por si, ser distintiva enquanto local de prazer.

Aberto sobre o Atlântico, o BALCONY Restaurant, vai buscar as suas influências aquilo que foi a História da Empresa Insulana de Navegação.

Navegando por sabores do mundo, inspirados nas antigas rotas de carga e passageiros que durante tantos anos ligaram os Açores e os açorianos entre as suas 9 ilhas, ligando estas ao continente Português e à Madeira e muitas vezes atravessando fronteiras e fazendo a ligação ao continente americano.

A matéria prima regional, da terra e do mar, é rainha, com reinterpretações únicas do Chef influenciadas por estas navegações tantas vezes intrépidas e inovadoras, reflexo do percurso desta Empresa tão marcadamente Regional, mas tão virada para o Mundo.

Connected to maritime transport, the word Balcony is frequently used as slang in cruise ships. A word of Germanic origin impacted by Italian culture during the 17th century is associated with a place of pleasure.

Opening out to the Atlantic Ocean, BALCONY Restaurant is influenced by the history of the Insulana Shipping Company.

Navigating through the flavors of the world, BALCONY is inspired by the ancient cargo and passenger routes that for so many years have linked the Azores Islands and Azoreans between their 9 islands, connecting them to the Portuguese mainland and Madeira and often crossing borders and connecting to North America.

The regional raw ingredients, from land and sea, are center stage in the Chef's unique interpretations influenced by these fearless and pioneering voyages, reflecting this Company's journey so significantly Regional while gazing at the World.

Sharing food view experiences



SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

RESTAURANT

## COUVERT

Pão e Manteiga

Bread and Butter

3,50 €

## ENTRADAS

APPETIZERS

Sopa do dia

Soup of the day

6,00 €

O nosso jardim de legumes assados crocantes  
com queijo fumado e gel de clorofila

Our crispy roasted vegetable garden with smoked cheese and chlorophyll gel

9,50 €

A nossa sopa rica de peixe da nossa costa,  
pérolas de sagu e piso de coentros

Our rich fish soup from our coast, sago pearls on a bed of cilantro

13,50 €

Creme de lapas dos Açores e a salicórnia

Cream of limpets from the Azores and Salicornia (Sea beans)

15,00 €

Seleção de 4 queijos 4 ilhas e compota de meloa de Santa Maria

4 Cheese 4 Island selection and cantaloupe jam from Santa Maria Island

15,50 €

Cheviche de vieira com texturas de couve-flor,  
espuma de chá verde dos Açores e arênkha

Scallop cheviche with cauliflower textures, Azorean green tea foam and arênkha

19,50 €

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

RESTAURANT

## MASSAS & RISOTTO

PASTA & RISOTTO

Quinoa em folha brick,  
legumes do dia e molho de tomate assado  
Quinoa in Brik dough, vegetables of the day, and roasted tomato sauce

19,50 €

Risotto de cogumelos trufados,  
ovo a baixa temperatura e microgreens  
Truffled mushroom risotto, slow-cooked egg, and microgreens

19,50 €

A nossa pasta alla carbonara de bresaola  
Our Bresaola carbonara pasta

21,00 €

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

RESTAURANT

## PEIXES

FISH

O bacalhau e o polvo grelhado com bimis salteados,  
batata ratte assada, compota de chalota caramelizada,  
tomate cherry e ovo codorniz em curtume

Grilled cod and octopus with sautéed bimi, roasted ratte potato,  
caramelized shallot jam, cherry tomato, and pickled quail egg

23,00 €

Peixe do mar dos Açores grelhado, gamba rosa, com sabores  
regionais, batata-doce abóbora, mandioca, banana pão, feijão  
arroz de óleo de palma e molho de pimento assado acidulado

Grilled fish from Azores, pink shrimp, with local seasonings,  
fingerlings sweet potato, cassava, plantain, palm oil beans  
and acidulated roasted pepper sauce

24,50 €

O pargo e a vieira com arroz malandrinho de salicórnia,  
algas da ilha do Pico e ovas de peixe voador

Snapper and scallop with Portuguese Salicornia rice,  
seaweed from Pico Island and flying fish roe

29,00 €

Cataplana de cherne, camarão tigre e mexilhão  
com sabores Atlântico, terrantez e açafroa dos Açores

Cataplana of grouper, tiger shrimp and mussels  
with flavors of the Atlantic, Terrantez and Azorean safflower

36,00 €

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

RESTAURANT

## CARNES

MEAT

Coxa de pato confitada,  
risotto de enchidos regionais e salada fresca da época  
Duck thigh confit, risotto of local sausages and fresh salad of the season

22,00 €

Barriga de leitão e bochecha de porco preto,  
musseline de maçã russet dourado e ananás dos Açores,  
cogumelos silvestres, crumble de bolo torresmo e gel de ginja  
Piglet belly and Iberian pork cheek, Golden russet apple and Azorean pineapple  
mousseline, wild mushrooms, pork crackling crumble cake, and sour cherry gel

23,00 €

Vazia Black Angus maturada 21 dias  
au poivre vert com aguardente velha regional,  
batata com erva e legumes assados  
Black Angus aged 21 days au poivre vert with local aged brandy,  
potato with herb and roasted vegetables

29,00 €

O filé mignon de vitela e a bochecha de vaca a baixa  
temperatura, espargos, milho, beterraba, inhame frito  
e jus de vinho de cheiro de São Miguel  
Veal filet mignon and low-temperature beef cheek, asparagus, corn, beets,  
fried yams, and São Miguel strawberry grape wine au jus

31,00 €

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

RESTAURANT

## MENU DEGUSTAÇÃO ROTAS DA INSULANA DE NAVEGAÇÃO INSULANA VOYAGE TASTING MENU

**19H00 - 21H00**

Deixe-se levar pela mão do nosso Chef numa viagem de sabores  
Let our Chef take you on a journey of flavours

### MENU LIMA

Menu 4 tempos

4 Season's menu

**75,00 €**

### MENU INSULANA

Menu 5 tempos

5 Season's menu

**90,00 €**

### MENU CARVALHO ARAÚJO\*

Menu 8 tempos

8 Season's menu

**150,00 €**

**1 copo de vinho escolhido pelo nosso Sommelier  
para acompanhar cada um dos pratos pelo nosso Chef**

1 glass of wine selected by our Sommelier to pair with one of our Chef's dishes

### SUPLEMENTO DE VINHOS DOS AÇORES AZOREAN WINE SUPPLEMENT

Acréscimo de 15,00€

15€ Addition

**Na eventualidade de alguma restrição alimentar, menu sujeito a disponibilidade**  
In the event of any dietary restrictions, the menu is subject to availability

\* (Reservas com 48h de antecedência)  
(must reserve 48 hours in advance)

**SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES**

# BALCONY

RESTAURANT

## SOBREMESAS DESSERTS

O fofo e o mil folhas de arroz-doce  
com limão galego e gelado de canela Ceilão

Fluff and rice pudding mille-feuille with galician lemon  
and Ceylon cinnamon ice cream

7,00 €

Fondant de maracujá

com sobert de erva príncipe e mel de Santa Maria

Passion fruit fondant with lemongrass sorbet and Santa Maria honey

8,50 €

Texturas de chocolate belga, espumante,  
ganache de São Tome e Príncipe, frutos vermelhos e ouro 23 K

Textured Belgian chocolate, sparkling wine,  
ganache from São Tomé and Príncipe, red fruits and 23k gold

9,50 €

O Ananás de São Miguel em duas texturas,  
mousse e a baixa temperatura,  
com crocante de spirulina da Graciosa

Pineapple of São Miguel in two textures, mousse and at low temperature,  
with Graciosa's spirulina crisp

9,00 €

Salada fruta da época

Seasonal fruit salad

6.50€

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES



# BALCONY

RESTAURANT

## MENU INFANTIL CHILDREN'S MENU

1 Sopa / 1 Prato Principal / 1 Sobremesa  
1 Soup / 1 Main Course / 1 Dessert  
**22,50 €**

### SOPA / SOUP

Sopa de legumes da horta biológica  
Organic garden vegetable soup

Canja de galinha do campo  
Chicken soup

### PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Peixe grelhado com puré de batata-doce e legumes do dia  
Grilled fresh catch with mashed sweet potatoes and vegetables of the day

Panados de frango do Capitão Grand Hotel,  
batata frita e legumes salteados  
Captain Grand Hotel breaded chicken with fries and vegetables stir-fry

### SOBREMESAS / DESSERTS

Salada de fruta da época com gelado de ananás dos Açores  
Fruit salad of the season with Azorean pineapple ice cream

Brownie de chocolate com gelado de morango  
Chocolate brownie with strawberry jam

SHARING FOOD  
VIEW EXPERIENCES

# BALCONY

## RESTAURANT

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 nº 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.

Preços por pessoa. IVA Incluído.  
Neste Hotel existe Livro de Reclamações.

Este estabelecimento beneficia do apoio à restauração e hotelaria para a aquisição de produtos açorianos

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.

Price per person. VAT included.  
This Hotel has a Complaints Book.



Av. Infante D. Henrique 113, 9500-150 Ponta Delgada . Portugal

T: +351 296 302 200\*. E: ghaa@bhc.pt

\*Chamada para a rede fixa nacional | Call to a national landline

[www.bensaudehotels.com/ghaa.com](http://www.bensaudehotels.com/ghaa.com)