

AZORES



VAPORE

BAR . LOUNGE



BEBIDAS
DRINKS

HORÁRIO 10H30 – 01H00
OPENING TIME 10:30 AM – 1 AM



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 europeu, 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."

COCKTAILS CLASSICS



CONTEMPORARY COCKTAILS 12,00€

Margarita

Tequila, sumo de lima, triple sec
Tequila, lime juice, triple sec

Expresso Martini

Vodka, café fresco, licor de café
Vodka, freshly made coffee liqueur

Dry Martini

Gin, vermute seco
Gin, dry vermouth

Old Cuban

Rum escuro, sumo de lima, espumante, hortelã
Dark rum, lime juice, sparkling wine, mint leaves

UNFORGETTABLE COCKTAILS 14,00€

Perfect Manhattan

Bourbon, vermute, tinto e seco
Bourbon, sweet and dry vermouth

Pina Colada

Rum, xarope de côco caseiro, sumo de ananás
Rum, homemade coconut syrup, pineapple juice

Negroni

Gin, vermute tinto, campari
Gin, sweet vermouth, campari

Old Fashioned

Bourbon, bitters

Para além dos cocktails da carta, podemos fazer todos os cocktails clássicos, dependendo dos produtos disponíveis.

Please note that beyond the cocktails that we have on the menu, we are able to make any classic cocktail, depending on the availability of the products.

COCKTAILS

SIGNATURES COCKTAILS



COCKTAILS VAPORE BAR & LOUNGE

14,00 €

Lima

Cachaça, xarope de açúcar, cordial de limão galego, espuma de ananás
"Cachaça", sugar syrup, local lime cordial, pineapple spume

Carvalho Araújo

Disaronno, licor de maracujá, sumo de lima
Disaronno, passion fruit liqueur, lime juice

Daiquiri Vapore

Rum, sumo de ananás, bitters e xarope de cerveja preta
Rum, pineapple juice, bitters and stout syrup

Cedros

Whisky, Lajido, xarope de gengibre, sumo de lima, baunilha
Whisky, "Lajido" (local fortified wine), ginger syrup, lime juice, vanilla

Ilha Bella Sour

Vinho licoroso, whisky, sumo de limão, xarope de açúcar
Dessert wine, whisky, lemon juice, sugar sryup

Insulano

Gin, polpa de morango, xarope de gengibre, sumo limão, albumina
Gin, strawberry purée, ginger syrup, lemon juice, pasteurized egg white

COCKTAILS SEM ÁLCOOL

NON-ALCOOLIC COCKTAILS

10,00 €

Aurora

Polpa de framboesa, sumo de ananás & kima Maracujá
Raspberry purée, pineapple juice and local passion fruit soda

Shirley Temple

Ginger ale, grenadine, sumo de lima
Ginger ale, grenadine, lime juice

VODKAS 5cl



Zubrowka – 12,00 €
Absolut Citron – 13,00 €
Vodka Tito's – 14,00 €
Ciroc – 15,00 €
Grey Goose – 16,00 €
Grey Goose Laranja / Orange – 18,00 €
U'luvka – 20,00 €

GIN 5cl



Tanqueray LD – 12,00 €
Bulldog – 12,00 €
Hendricks – 13,00 €
Tanqueray Ten – 13,50 €
Azor Premium – 15,00 €
G'Vine Floraison – 14,00 €
Martin Miller – 16,00 €
Hendricks Grand Cabaret – 16,00 €
Gin Jinzu – 16,50 €
The Botanist – 18,50 €
Monkey 47 – 19,50 €

Gin Açoreano / Azorean Gin
Rocha Negra – 15,00 €

Com tônica schweppes custo extra de: 1,50 €
Com tônica fever tree premium indian custo extra de: 3,00 €
For schweppes tonic extra cost of 1,50 €
For fever tree premium indian extra cost of 3,00 €

Complementos e águas não incluídos.
Mixed not included.

RUM & CACHAÇA 5cl



RUM & CACHAÇA 5cl

Cachaça – 8,00 €
Captain Morgan White – 8,00 €
Abuelo Anejo – 8,00 €
Abuelo 7 anos – 12,00 €
Kraken – 14,00 €
Abuelo 12 anos – 16,00 €
Havana Club Selection de Maestros – 18,00 €
Diplomatico Reserva Exclusiva – 18,00 €
Zacapa 23 – 19,00 €
Zacapa XQ – 40,00 €



TEQUILA & MEZCAL 5cl

Jose Cuervo Silver – 8,00 €
Reposado Mezcal – 14,00 €
Don Julio Blanco – 14,00 €
Gran Centenario – 18,00 €
Don Julio Reposado – 18,00 €
Patrón Silver – 21,00 €

Complementos e águas não incluídos.
Mixed not included.

WHISKY

ESCOCÊS / SCOTCH 5 cl



Blended Blended

Johnny Walker Red – 7,00 €
Canadian Club – 7,00 €
JB Novo – 8,00 €
Johnny Walker Black – 12,00 €
Monkey Shoulder – 12,00 €
Johnny Walker Platinum – 24,00 €
Johnny Walker Blue – 50,00 €

Malt

Glenfiddich 12 – 12,00 €
Glenrothes Select Reserve – 15,00 €
Cardhu 15 – 16,00 €
Laphroaig – 18,00 €
Balvenie 12 – 19,00 €
Macallan Double Cask – 29,00 €
Glenfiddich 21 years – 59,00 €

WHISKEY AMERICANO

AMERICAN WHISKEY 5cl



Jack Daniels – 8,00 €
Four Roses – 9,00 €
Bulleit Rye – 11,00 €
Bulleit Bourbon – 11,00 €
Woodford Reserve – 14,00 €
Jack Daniel's Single Barrel – 15,00 €

Complementos e águas não incluídos.
Mixed not included.

WHISKY IRLANDÊS

IRISH WHISKEY 5 cl



Tullamore Dew – 7,00 €

Bushmills's – 8,50 €

Jameson – 9,00 €

WHISKY JAPONÊS

JAPANESE WHISKY 5cl



Nikka From the Barrel – 15,00 €

Nikka Taketsuru – 24,00 €

AGUARDENTES

BRANDIES 5cl



Terras do Conde - 10,00 €

CRF - 10,00 €

Chancella - 12,00 €

Grappa Nonino - 12,00 €

Calvados Beneroy - 12,00 €

Williamine Morrand Poiré - 13,00 €

Martel V.S. - 14,00 €

Armagnac Samalens V.S. - 14,00 €

Adega Velha XO - 16,00 €

Cognac Martell V.S.O.P. - 20,00 €

Cognac Martell X.O. - 55,00 €

ANISADOS

ANISE 2,5 cl



Ricard – 8,00 €

Pernod – 8,00 €

LICORES

LIQUEURS 5cl



Frangelico – 6,00 €

St. Germain – 6,00 €

Cointreau - 6,00 €

DOM Benedictine - 6,00 €

Amaretto Disaronno - 6,00 €

Licor 43 - 6,00 €

Cherry Heering - 6,00 €

Limoncello - 6,00 €

Amarguinha – 6,00 €

Grand Marnier – 7,00 €

Bailey's – 6,00 €

Sambuca – 7,00 €

Beirão de Honra 100 Anos – 8,00 €

Green Chatreuse - 14,00 €

Açores / Azores – 7,00 €

Complementos e águas não incluídos.
Mixed not included.

CERVEJAS BEERS



Pressão / Draft

Super Bock
0,33cl – 4,00 €
0,50cl – 6,00 €

Super Bock Stout
0,33cl – 4,50 €
0,50cl – 7,00 €

Garrafa / Bottle

Especial (cerveja regional / regional beer) – 4,50 €

Sem álcool / Non-alcoholic – 4,50 €

Heineken – 6,00 €

Artesanais / Craft – 8,00 €

VINHOS WINES



15 cl



75 cl

VINHO BRANCO

WHITE WINE

Açores / Azores – Terras de Lava	8,50 €	38,00 €
Alentejo – Herdade dos Grous	7,50 €	27,00 €
França / France – Joseph Cattin Riesling	9,00 €	39,00 €
Lisboa – Quinta Chocapalha	7,50 €	25,00 €
Vinho Verde – Covela Avesso	7,00 €	33,00 €

VINHO ROSÉ

ROSÉ WINE

Douro – Arrojo	8,00 €	24,00 €
Açores – Terras de Lava	9,00 €	49,00 €

VINHO TINTO

RED WINE

Douro – Quinta do Vallado	7,50 €	26,50 €
Alentejo – Herdade dos Grous	7,50 €	27,00 €
Penedés – Casa Vella D'Espiells	10,00 €	55,00 €
Setúbal – Quinta do Piloto Collection Cabernet Sauvignon	7,50 €	35,00 €

ESPUMANTE

SPARKLING WINE

CHAMPAGNE

CSL Bruto de Portugal	8,00 €	33,00 €
Champagne – Pommery Brut Apanage	15,00 €	120,00 €

Para outras opções, por favor consultar a nossa Carta de Vinhos.
For other options, please consult our wines list.

VINHOS LICOROSOS

FORTIFIED WINE 6 cl



Vinho do Porto / Port Wine

Dry White – 9,00 €

Graham's Six Grapes – 8,00 €

LBV – 10,00 €

Tawny 10 anos – 11,00 €

20 anos – 18,00 €

Rozès 40 anos – 25,00 €

Vinho da Madeira / Madeira Wine

Barbeito Seco 3 anos – 9,00 €

Moscatel / Moscatel

Quinta do Piloto 10 anos – 13,00 €

Moscatel Alambre Setúbal 20 anos – 14,00 €

Açores / Azores

Lagido Fine Old Reserve – 14,00 €

Licoroso 10 anos CVIP – 20,00 €

Colheita Tardia / Late Harvest

V.B. Rozès Noble Late Harvest – 19,00 €

Vinho Licoroso / Dessert Wine

Ilha Bella – 7,00 €

APERITIVOS, VERMUTES E AMAROS APÉRITIFS, VERMOUTH AND AMARO 5 cl



Ramazotti Amaro – 6,00 €
Aperol – 8,00 €
Martini Rosso – 7,00 €
Martini Bianco – 7,00 €
Fernet Branca – 7,00 €
Campari – 8,00 €
Dubonnet – 7,00 €
Martini Rubino – 9,00 €
Martini Ambrato – 9,00 €

Complementos e águas não incluídos.
Mixers not included.

BEBIDAS FRESCAS E NATURAIS FRESH AND NATURAL DRINKS



Azorean Homemade Iced Tea
Prove o nosso chá gelado com chá Açoreano
Try our iced tea made with Azorean tea
6,00 €

Limonada / Lemonade
Limonada, com gengibre e tomilho
Lemonade, with ginger and thyme

Sumo Natural de Laranja / Fresh Orange Juice
7,00 €

Sumo Natural de Ananás / Fresh Pineapple Juice
9,00 €

SUMOS E REFRIGERANTES SOFTS DRINKS



Coca – Cola / Coke – **4,20 €**
Coca – Cola Zero / Coke Zero – **4,20 €**
Sprite / Lemonade – **4,20 €**
Nestea – **4,20 €**
Laranjada / Orange soda – **4,20 €**
Kima Maracujá / Passion fruit soda – **4,20 €**
Ginger Ale – **4,20 €**
Ginger Beer 0,20 cl – **5,50 €**
Red Bull 0,20 cl – **5,50 €**

ÁGUAS WATERS



Com e sem gás / Still and sparkling
0,25 cl - **2,50 €**
1 L – **4,20 €**

Tónicas / Tonic
Schweppes Indian 0,25 cl - **3,00 €**
Fever – Tree 0,20 cl – **5,00 €**

CAFÉS COFFEES



- Café expresso / Espresso - **3,00 €**
- Café descafeinado / Decaf - **3,00 €**
- Café abatanado / Large coffee - **4,00 €**
- Meia de leite / ½ Coffee and ½ milk - **4,00 €**
- Galão / ¾ Milk and ¼ coffee - **4,00 €**
- Cappuccino - **6,00 €**
- Leite com chocolate / Chocolate milk - **3,00 €**
- Copo de leite / Glass of milk - **2,00 €**
- Sem lactose / Lactose free**
- Meia de leite / ½ Coffee and ½ milk - **5,00 €**
- Galão / ¾ Milk and ¼ coffee - **5,00 €**
- Cappuccino - **7,00 €**
- Leite com chocolate / Chocolate milk - **4,00 €**
- Copo de Leite de amêndoa / Glass of almond milk - **3,00 €**
- Copo de Leite de soja / Glass of soya milk - **3,50 €**

CHÁS E INFUSÕES TEA AND INFUSIONS



5,00 €

- Açores / Azorean**
- Chá Verde Hysson / Hysson green tea**
- Chá verde & jasmim / Green tea with jasmine**
- Chá preto Gorreana / Local black tea**
- Chá verde Gorreana / Local green tea**
- Internacionais & nacionais / International & national**
- Cidreira / Lemon balm (melissa)**
- Limão e gengibre / Lemon and ginger**
- Camomila / Chamomile**
- English Breakfast**
- Hibiscos / Hibiscus**
- Tília / Linden flower**
- Bergamota/Earl Grey**
- Preto descafeinado / Decaffeinated black tea**

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 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.

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



GRAND•HOTEL

- AÇORES • ATLÂNTICO -