RESTAURANTE . BAR

Atlântida

REFEIÇÕES . MEALS

12:00 ÀS 19:00
NOON TO 7 PM

PARA PARTILHAR. TO SHARE

Gambas coradas à Chef
Chef's baked prawns
15,50€

Mexilhões com molho de caril e pão de alho
Mussels with curry sauce and garlic bread
13,50€

Asinhas de frango com ou sem picante
Crispy wings mild or hot
13,00€

Tábua de queijos e compotas regionais acompanhadas com patés e seleção de pães e bolachas
Cheese and local jam platter with pâté, bread and cracker selection
12,00€

Pizzas à Atlântida
Atlantida Pizzas
11,00€

Palitos de frango crocantes com molho de iogurte
Crispy chicken fingers with yogurt sauce
10,00€

Azeitonas pretas com queijo feta e orégãos com azeite virgem com gressinos
Black olives with feta cheese and oregano in olive oil with grissini
6,00€

Batata frita à dose
Side of French fries
3,50€

AS NOSSAS ESPECIALIDADES
OUR SPECIALTIES

BIFES . STEAK

O bife de novilho dos Açores à regional
Azorean beef regional style
23,00€

PEIXE . FISH

Risoto de camarão com espargos verdes e salada de rebentos
Shrimp risotto with green asparagus and bean sprout salad
16,50€

Os nossos filetes com arroz de tomate legumes da época
Our Forkbeard fillets with tomato rice and vegetables of the season
21,00€

O bacalhau na telha com batata à murro e salada verde
Cod on a tile with roasted potatoes and salad greens
23,00€

SOPA . SOUP

Creme de legumes
Cream of vegetables

Sopa do dia
Soup of the day

5,00€

SALADAS . SALADS

Molhos acompanhar . *Dressings*

Vinagrete de balsâmico e mel,
molho cocktail ou molho de iogurte e ervas frescas
Honey balsamic vinaigrette,
cocktail or Yogurt and fresh herb

Salada de gambas, verdes da horta
e bolo lêvedo tostado
Shrimp salad, garden greens
and toasted Portuguese muffin

15,50€

Salada de frango,
bacon estaladiço e queijo da ilha
Chicken salad,
crispy bacon and Island cheese

14,00€

Salada de atum dos Açores
Azorean tuna salad

14,00€

Salada de tomate e queijo fresco,
temperada com pesto de manjericão
Tomato and fresh
cheese salad with basil pesto

9,00€

OMELETAS SIMPLES. OMELETS

9,00€

EXTRA . 1,50€

Mista, queijo da ilha, atum, bacon, tomate
fresco, cogumelos, camarão
Plain, ham and cheese, Island cheese,
tuna, bacon, tomato, mushrooms, shrimp

Todos os nossas omeletas são guarnecidas
com salada verde, arroz ou batata frita
All our omelets come with salad greens, rice or fries

MASSAS E OVOS . PASTA AND EGGS

Esparguete à bolonhesa
Spaghetti Bolognese
14.50€

Esparguete à bolonhesa de lentilhas vermelhas
Red lentil spaghetti Bolognese
12,00€

Esparguete à carbonara
Spaghetti à la carbonara
13,50€

RISOTO . RISOTTO

Risoto de camarão com espargos verdes e salada de rebentos
Shrimp risotto with green asparagus and bean sprout salad
16,50€

Risoto de enchidos regionais com seus crocantes, ovo estrelado e salada de rúcula
Local sausage risotto, fried egg and arugula
14,50€

Risoto de cogumelos com ovo escalfado e salada de rúcula
Mushroom risotto with poached egg and arugula
13,00€

WRAPS

A acompanhar batata chips
ou salada fresca sugestão do Chef
Served with chips or salad recommended by the Chef

Wrap de atum dos Açores, salada mista e molho tártaro
Azorean tuna wrap, garden salad and tartar sauce
7,00€

Wrap de vegetais, húmus e ervas frescas
Vegetable wrap, hummus and fresh herbs
5,50€

Wrap de frango, salada verde da horta e molho cocktail
Chicken wrap, garden green salad and cocktail sauce
6,00€

HAMBÚRGUERES NO PRATO
HAMBURGERS ON THE PLATE

Cheeseburger
(Alface, queijo da Ilha, tomate e cebola caramelizada)
Cheeseburger
(Lettuce, Island cheese, tomato and caramelized onion)
13.50€

Veggie Burger
(Alface, tomate)
(Lettuce, tomato)
12,00€

Hambúrguer simples
(Alface, tomate e cebola caramelizada)
Plain hamburger
(Lettuce, tomato and caramelized onion)
12,00€

Todos os nossos hambúrgueres no prato são guarnecidos com arroz ou batata frita
All our plated burgers are served with rice or fries

HAMBÚRGUERES E PREGOS
HAMBURGERS AND STEAK SANDWICHES

A acompanhar batata chips
ou salada fresca sugestão do Chef
Served with chips or salad recommended by the Chef

Cheeseburger
(Alface, queijo da Ilha, tomate e cebola caramelizada)
Cheeseburger
(Lettuce, Island cheese, tomato and caramelized onion)

12,00€

Hambúrguer simples
(Alface, tomate e cebola caramelizada)
Plain hamburger
(Lettuce, tomato and caramelized onion)

11,00€

Veggie burger
(Alface, tomate e pepino)
Plain hamburger
(Lettuce, tomato and cucumber)

10,00€

Prego de novilho dos Açores em pão rústico
Azorean steak sandwich in rustic bread

11,00€

Todos os nossos hambúrgueres, podem ser
em pão de hambúrguer, pão rustico ou bolo lêvedo

All our burgers can be served in either
burger bun, rustic bread or Portuguese muffin

SANDES . SANDWICHES

A acompanhar batata chips
ou salada fresca sugestão do Chef
Served with chips or salad recommended by the Chef

Sandes club atum dos Açores
Azorean tuna sandwich
10,00€

Sandes club frango
Chicken Club sandwich
10,00€

Baguete de salmão fumado
com queijo creme
Smoked salmon and
cream cheese baguette
9,50€

Baguete de carne assada
com queijo com salada
Roasted beef baguette
with cheese and salad
8,50€

Baguete de atum com salada
Tuna baguette with salad
10,00€

TORRADAS, TOSTAS E SANDES
TOAST, TOASTED SANDWICHES AND SANDWICHES

A acompanhar batata chips
ou salada fresca sugestão do Chef
Served with chips or salad recommended by the Chef

Torrada açorianíssima
(Queijo da ilha, banana e marmelada)
Açorianíssima toasted sandwich
(Island cheese, banana and quince paste)
5,00€

Torrada, tosta e sandes mista
Ham and cheese toast, toasted sandwich or sandwich
4,50€

Torrada, tosta e sandes com queijo da ilha
Island cheese toast, toasted sandwich or sandwich
4,00€

Torradas simples
Plain toast
2,50€

SOBREMESAS . DESSERTS

Fondant de chocolate com gelado de menta fresca
Chocolate fondant with mint ice cream
6,00€

Sobremesa do dia
Dessert daily special
6,00€

Fatia de ananás de S. Miguel
S. Miguel pineapple slice
6.00€

Gelados variados
Assorted Ice Cream
6.00€

Vegetariano / Vegetarian

PRODUTOS REGIONAIS AÇORIANOS

AZOREAN PRODUCTS

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 Azores and using the best local ingredients. Find this symbol at our menus.

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passiveis 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

BENSAUDE HOTELS COLLECTION

AZOREAN HOSPITALITY

SINCE 1935

S. MIGUEL PARK HOTEL

★ ★ ★ ★

SMPH/DH/229/00