



MENU

## COUVERT

Variedade de Pães, Manteiga Caseira e Azeite com Vinagre Balsâmico 6  
*Choice of Breads, Homemade Butter and Olive Oil with Balsamic*

## ENTRADAS A PARTILHAR TO SHARE

Pão de alho com queijo da ilha de São Jorge e orégãos 5.50  
*Garlic bread with cheese of São Jorge and oregano*

Ananás dos Açores com Morcela Regional 5  
*Pineapple from the Azores with Regional Black sausage*

Lapas Bravas Grelhadas com manteiga de alho e ervas 15  
*Grilled Lapas Bravas with garlic butter and herbs*

Camarão confitado com tomilho, ananás dos Açores e queijo de São Jorge gratinado 18  
*Shrimp confit with thyme, pineapple from the Azores and São Jorge cheese au gratin*

Queijo fresco da ilha de São Miguel com pimenta da terra 5  
*Fresh cheese from São Miguel island with "pimenta da terra"*

Salada de Polvo avinagrada com pimentos e cebola roxa 9  
*Octopus salad with peppers and red onion*

Salada de tomate e cebola, orégãos e queijo da ilha fresco 8  
*Tomato and onion salad, oregano and fresh island cheese*

## SOPAS SOUPS

Creme ou Sopa da Senhora da Rosa 3  
*Cream or Soup of Senhora da Rosa*

Sopa de peixe dos Açores com tomate e tostas com alho e azeite 8  
*Azores fish soup with tomato and toast with garlic and olive oil*



## PASTAS & ARROZES PASTAS & RICE

Massa fresca, bolonhesa de vegetais, tataki de atum com sementes (sazonal) <i>Fresh pasta, vegetable bolognese, tuna tataki with sesame seeds (seasonal)</i>	14
Ravioli de queijo e ervas com manteiga noisette e abóbora caramelizada <i>Cheese and herb ravioli with noisette butter and caramelized pumpkin</i>	9
Arroz de Polvo <i>Octopus Rice</i>	2pax - 24 1pax - 13
Arroz de peixe e camarão <i>Fish and shrimp Rice</i>	2pax - 35 1pax - 17

## PEIXE FISH

Chicharros com molho vilão, arroz de pimentos e mini rebentos <i>"Chicharros" with tradicional sauce, pepper rice and mini sprouts</i>	10
Rolinhos de abrótea à Senhora da Rosa, batata cozida e couve cremosa estufada <i>"Abrótea" rolls of Senhora da Rosa, boiled potatoes and stewed creamy kale</i>	17
Bacalhau grelhado, batata a murro, mousseline de espinafres e molho virgem <i>Grilled cod, roasted potatoes, spinach mousseline and virgin sauce</i>	15
Caril de camarão, arroz basmati com cardamomo e gengibre fresco <i>Shrimp curry, basmati rice with cardamom and fresh ginger</i>	19

## CARNE BEEF

Peito de frango do campo com queijo e espinafres, risotto de lima <i>Country chicken breast with cheese and spinach, lime risotto</i>	16
Lagartinho de Porco apimentado, batata caseira frita e legumes crocantes <i>Spicy Pork Lizard, home fries and crispy vegetables</i>	16
Naco de novilho com vinho de cheiro e alecrim, bolo de batata e saltado de legumes <i>Chunk of veal with smelling wine and rosemary, potato cake and vegetable saltado</i>	20
Bife à Regional, batata caseira frita e legumes do dia aromatizados com ervas <i>Regional steak, fried potatoes and vegetables flavored with herbs</i>	18

## VEGAN

Salada mista com legumes e frutos da nossa Quinta <i>Mixed salad with vegetables and fruits from our "Quinta"</i>	7
Triguilho, pimentos assados, pepino, cebola roxa e húmus com coentros <i>"Triguilho", roasted peppers, cucumber, red onion and hummus with coriander</i>	9
Esparguete de courgette com bolonhesa de legumes e mistura de sementes <i>Courgette spaghetti with vegetable bolognese</i>	10
Naco de feijão preto, grão e aveia, espinafres e legumes e molho vilão <i>Loaf of black beans, grain and oats, spinach and vegetables and aioli sauce</i>	11

## **SOBREMESAS** *DESSERTS*

O nosso bolo de chocolate <i>Our chocolate cake</i>	4
Barriga de Freira da Avó Zezé <i>Nun's Belly from Avó Zezé</i>	4
Ananás, Lima e côco <i>Pineapple, lime and coconut</i>	4
Fruta da nossa quinta (Ananás) <i>Fruit from our farm (Pineapple)</i>	5
Pijama dos Açores (três sobremesas da ilha com café) - 2 pax <i>Azores pajamas (three island desserts with coffee) - 2 pax</i>	8
Carro de Queijos dos Açores (3 variedades + compotas caseiras + cesto de pão) <i>Azores Cheese Cart (3 varieties + homemade jams + bread basket)</i>	10

**MENU 4 DEGUSTAÇÕES DO CHEF** *MENU 4 CHEF'S TASTINGS* 40

**MENU 6 DEGUSTAÇÕES DO CHEF** *MENU 6 CHEF'S TASTINGS* 55

**MENU 5 DEGUSTAÇÕES VEGAN** *MENU 5 VEGAN TASTINGS* 35

**MENU DE EXECUTIVO (APENAS ALMOÇO)** *EXECUTIVE MENU (LUNCH ONLY)* 25

## **PRATOS A PEDIDO COM 24H** *DISHES ON REQUEST WITH 24H*

Cataplana de peixe e marisco com arroz de alho confitado (2 pax) <i>Fish and seafood cataplana with garlic rice (2 pax)</i>	80
Rib eye dos Açores, batata frita caseira, molhos variados e tempura de legumes (2 pax) <i>Rib eye, homemade fries, assorted sauces and vegetable tempura (2 pax)</i>	45
Peixe em pão de sal, pimenta e alecrim com arroz e legumes (2 pax) <i>Fish in salt, pepper and rosemary bread with rice and vegetables (2 pax)</i>	55
Fraldinha maturada, batata frita caseira e legumes salteados (2 pax) <i>Matured flank steak, homemade french fries and sautéed vegetables (2 pax)</i>	35



KIDS MENU

### ENTRADAS *APPETIZER*

Sopa de legumes do dia 3  
*Vegetables soup of the day*

Croquete de ervilhas e grão com aveia e aiöli de batata (Vegan) 4  
*Green Peas and chick peas croquette with oats and potato aiöli (Vegan)*

Pasteis de bróculos 4  
*Broccoli pastries*

### PRATOS PRINCIPAIS *MAIN DISHES*

Peixe panado com batata doce assada 8  
*Breaded fish with roasted sweet potatoes*

Massa com bolonhesa e tomate fresco 7  
*Pasta with bolognese and fresh tomato*

Panadinhos de frango, arroz e vegetais temperados 8  
*Crispy seasoned chicken, rice and vegetable*

Omelete de salsa e tomate, arroz branco e crocante de cebola 6  
*Salsa and tomato omelet, white rice and crispy onion*

### SOBREMESA *DESSERT*

Salada de frutas frescas 3  
*Fresh fruit salad*

Panquecas de Aveia e Banana com gelado de baunilha 4  
*Oat and Banana pancakes with vanilla ice cream*

Bolo de chocolate 3  
*Chocolate cake*

Seleção de gelados e sorvetes 4  
*Selection of ice cream and sorbets*

