



MENU ALMOÇO  
*LUNCH*

### ENTRADAS PARA PARTILHAR *STARTERS TO SHARE*

O nosso cesto de pão  8  
*Our bread basket*

Massa sovada, ananás e morcela  9  
*Barley dough, pineapple and black pudding*

Bolo lêvedo com manteiga de alho com queijo da ilha de S. Jorge  9  
*"Bolo lêvedo" with garlic butter and cheese from São Jorge island*

Polvo avinagrado com pimentos e pickles caseiros 9  
*Octopus with peppers and homemade pickles*

### ENTRADAS *STARTERS*

Caprese Açoriana, pesto de ervas e manjeriçãõ roxo 9  
*Azorean caprese, herb pesto and red basil*

Ceviche de peixe e polvo dos Açores com ananás e gel de maracujá 15  
*Azorean fish and octopus ceviche with pineapple and passion fruit gel*

### AS NOSSAS SOPAS *OUR SOUPS*

Sopa de abóbora assada, frutos secos com cominhos e azeite verde  5  
*Roasted pumpkin soup, dried fruits with cumin and green olive oil*

Caldo de peixe dos Açores com tomate, tosta de pão de alho e azeite  9  
*Azorean fish broth with tomato, garlic bread toast and olive oil*

### OS NOSSOS ARROZES *OUR RICES*


Arroz de Polvo 2pax - 39 1pax - 19  
*Octopus Rice*

Arroz de peixe do Atlântico com camarão 2pax - 49 1pax - 24  
*Fish and shrimp rice*

### O MELHOR DO NOSSO MAR *THE FINEST FROM THE SEA*

Filetes de peixe porco em polme com risotto de lima  19.5  
*Triggerfish fish fillets with lime risotto*

Bacalhau meia cura, cebolada, batata crocante e areia de azeitona e tomate 20  
*Half-cured cod with onion, crispy potato, tomato and olive powder*

Peixe dos Açores e legumes com recheio de pão, alho e funcho  20  
*Azorean fish and vegetables with bread stuffing, garlic and fennel*

### O MELHOR DA NOSSA TERRA OUR MEATS

Supremo de frango, mil folhas de batata e couve roxa macerada com molho carbonara  20  
*Chicken supreme, potato mille-feuille and macerated red cabbage with carbonara sauce*

Bife à Regional, ovo estrelado, espinafres e batata ponte nova 21  
*Regional steak, fried egg, spinach and potato*

Lagartinho de Porco apimentado com risotto de lapas 20  
*Spicy pork loin with limpets risotto*

### OS NOSSOS PRATOS VEGETARIANOS OUR VEGETARIAN COURSES

Soja em tempero Mediterrânico com tomilho, risotto de Wakame, wasabi e lima  15  
*Soy in Mediterranean seasoning with thyme, Wakame, wasabi and lime risotto*

Grão de bico e cominhos, ervilhas e molho caril vermelho  15  
*Chickpeas and cumin, peas and red curry sauce*

Panner masala com arroz basmati, gengibre fresco e coentros  15  
*Panner masala with basmati rice, fresh ginger and coriander*

### AS NOSSAS DOÇURAS OUR SWEETS

O nosso bolo de chocolate com gelado de baunilha  6  
*Our chocolate cake with vanilla ice cream*

Queijada desfeita, crumble de alfarroba e noz com gelado de café  6  
*Crumbled cheesecake, carob and walnut crumble with cream ice cream*

Meloa de Santa Maria e panacota de iogurte fumado 5  
*Melon from Santa Maria Island and smoked yogurt panacotta*

Ananás dos Açores, côco e sorvet de limão  5  
*Pineapple from the Azores, coconut and lemon sorbet*

Fruta da nossa Quinta  6  
*Fruit from our farm*

 Vegan

 Contém Glúten *Contains Gluten*

Este estabelecimento é apoiado pelo Programa de Apoio à Restauração e Hotelaria para a Aquisição de Produtos Açorianos  
*This establishment is supported by the Support Program for Restaurants and Hotels for the acquisition of Azorean products*