MENU

COUVERT *BREAD SERVICE*

Seleção de pães, manteiga de chouriço e azeitonas marinadas — 6.5
Selection of breads, chorizo butter and marinated olives

PARA PARTILHAR *TO SHARE*

Tartelete de peixe dos Açores com molho vilão e ananás (2unid) — 9
Azorean fish tartlet with "vilão" sauce and pineapple (2 units)

Brás de morcela regional e cogumelos — 8
Local black pudding and mushrooms

Bolo lêvedo com manteiga de alho e queijo da Ilha de São Jorge — 9
"Bolo lêvedo" bread with garlic butter and São Jorge Island cheese

Pastel de massa tenra de alheira de Santa Maria com mostarda (3 unid) — 6
Local sausage from Santa Maria Island pastry with mustard (3 units)

Ninhos de abóbora, queijo fresco, romã e mel de rosmaninho — 8
Pumpkin nests, fresh cheese, pomegranate and rosemary honey

Tártaro de novilho com manteiga de tutano fumado — 16
Beef tartare with smoked marrow butter

AS NOSSAS SOPAS *OUR SOUPS*

Sopa de peixe dos Açores com tostas de massa sovada — 9
Azorean fish soup with local sweet bread croutons

Creme de cogumelos com uvas tintas e avelã — 6.5
Mushroom cream soup with red grapes and hazelnuts

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

Bacalhau lascado com cebolada, cremoso de ovo e azeitonas — 24
Flaked cod with onions, creamy egg sauce and olives

Peixe dos Açores, açorda, espinafres e molho fricassé — 22
Azorean fish, "açorda", spinach and fricassee sauce

Polvo guisado com inhame e tomate assado — 33
Octopus stew with yam and roasted tomato

OS CLÁSSICOS *THE CLASSICS*

O bife à regional com pimenta da terra, batata frita caseira e ovo estrelado — 31
Regional steak with local pepper, homemade fries and fried egg

Arroz de peixe dos Açores — 24
Azorean fish rice

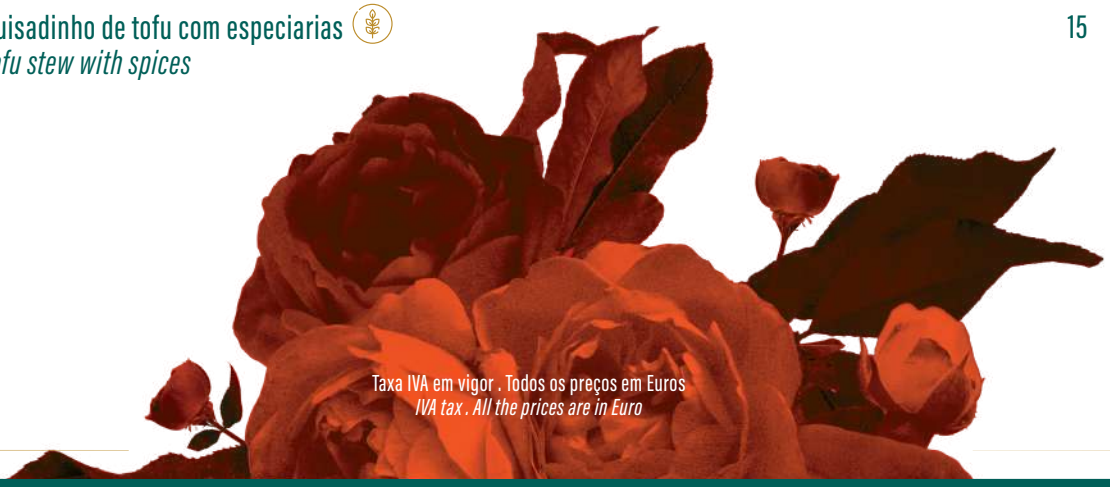
DO NOSSO CAMPO *FROM OUR FARM*

Bochecha de porco "de colher" — 14
Pork cheek "with spoon"

Pernil de porco assado — 19
Shank Pork Roast

Costeleta de vaca maturada (2pax) — 85
Aged beef chop (2pax)

Guisadinho de tofu com especiarias — 15
Tofu stew with spices



Taxa IVA em vigor . Todos os preços em Euros
IVA tax . All the prices are in Euro

ACOMPANHAMENTOS *SIDE DISHES*

Batatinhas assadas com aiöli e "pico de gallo" *Roasted potatoes with aiöli and "pico de gallo"*	4
Feijão assado com chouriço *Baked beans with chorizo*	6
Arroz de açafroa *Saffron rice*	4
Legumes na brasa com Pesto de amendoim *Grilled vegetables with peanut pesto*	5
Gratinado de tubérculos e queijo da ilha *Tuber and island cheese gratin*	8
Alface com maçã e vinagreta de mostarda e mel *Lettuce with apple and honey mustard vinaigrette*	4.5

VEGGY'S

Mezze: Falafel, húmus, pita, babaganoush, couve fermentada e chips de batata-doce *RMezze: Falafel, hummus, pita, babaganoush, fermented kale and sweet potato chips*	15
Risotto de beterraba com patanisca de courgette e aveia *Beetroot risotto with fried zucchini and oats*	15
Almôndegas de lentilhas com abóbora, molho de caril e leite de côco *Lentil meatballs with pumpkin, curry sauce and coconut milk*	15

SOBREMESAS *DESSERTS*

Pera, pão de especiarias e gelado de lavanda *Pear, gingerbread and lavender ice cream*	5
Farófias com molho de baunilha e açafroa *"Farófias" (egg withe sweet) with vanilla and Azorean saffron sauce*	5
Vulcão de ananás *Pineapple volcano*	7
Bolo de chocolate, banana e amendoim *Chocolate cake, banana and peanut*	6
Tarte de queijo de São Jorge, goiaba, crumble da Gorreana e manjericão *São Jorge Island cheese tart, guava, Gorreana Tea crumble and basil*	6
Baba au rum com creme de baunilha e granizado de ananás *Baba au rum with vanilla cream and pineapple slush*	6

Vegan

Contém Glúten *Contains Gluten*

Picante *Spicy*

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

Taxa IVA em vigor . Todos os preços em Euros

IVA tax . All the prices are in Euro

KIDS MENU

ENTRADAS *APPETIZER*

Sopa de legumes — 2
Vegatables soup of the day

MASSAS *PASTA*

PENNE OU/*OR* SPAGHETTI COM/*WITH*

Carbonara — 6
Carbonara

Bolonhesa e tomate fresco — 8
Bolognese sauce and fresh tomato

Vegetais com pesto de manjericão — 6
Vegetables with basilic pesto

PRATOS PRINCIPAIS *MAIN DISHES*

Panadinhos de frango — 6
Homemade crispy chicken nuggets

Peixe panado — 6
Breaded fish in cornmeal

Hamburguer de carne de vaca — 6
Meat burguer

Hamburguer Vegan — 5
Vegan burguer

GUARNIÇÃO *SIDE ON THE SIDE* — 2/cada *each*

Batata doce assada / Batata frita / Arroz Basmati/ Salada/ Legumes do dia
Baked sweet potato / French fries / Basmati rice / Salad / Vegetables of the day

SOBREMESA *DESSERT*

Bolo de chocolate — 3
Chocolate cake

Fruta da nossa Quinta Kids — 3
Fruit from our Kids Farm

Sobremesa do dia — 2
Dessert of the day

Bola de gelado à escolha — 1.5/uni
Ice cream scoop at your choice

Taxa IVA em vigor . Todos os preços em Euros
IVA tax . All the prices are in Euro