






MENU

MENU MAGMA servido em 4 momentos (opção vegan disponível) MAGMA MENU menu tasting with 4 courses (vegan option available)	45
MENU SENHORA DA ROSA servido em 5 momentos (opção vegan disponível) SENHORA DA ROSA MENU menu tasting with 5 courses (vegan option available)	55
<b>COUVERT</b>	
Seleção de pães, manteiga de maria luísa e petisco sazonal  Selection of breads, butter and seasonal appetizer	6.5
<b>PARA PARTILHAR TO SHARE</b>	
Queijo fresco com pimenta da terra Fresh cheese with local red pepper	4
Lapas grelhadas Grilled limpets	16
Pastéis de massa tenra de alheira de Santa Maria  Pastries with local sausage from Santa Maria Island	6
Ananás com morcela Blood sausage with pineapple	12
Bolo lêvedo com manteiga de alho e queijo da ilha de São Jorge  "Bolo Lêvedo" bread with garlic butter and São Jorge cheese	9
Pica pau de moreia  Fried moray	9
Tártaro de atum dos Açores  Azorean tuna tartare	9
Chicharrinhos "casados"  Stuffed fried mackerel	8
Peixinhos da horta  Tempura green beans	7
Raviolis de ananás com camarão  Pineapple raviolis with shrimp	12
<b>AS NOSSAS SOPAS OUR SOUPS</b>	
Sopa de peixe dos Açores Azorean fish soup	7
Sopa de milho Corn soup	6








## PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

Bacalhau cremoso  <i>Creamy cod</i>	24
Risotto de beterraba com patanisca de courgette e aveia  <i>Beetroot risotto with fried zucchini and oats</i>	15
Arroz de peixe dos Açores <i>Azorean fish rice</i>	18
Arroz de polvo <i>Octopus rice</i>	24
Almôndegas de lentilhas com abóbora, risotto de caril e leite de côco  <i>Lentil meatballs with pumpkin, curry sauce and coconut milk</i>	15
Mezze: Falafel, húmus, pita, babaganoush, couve fermentada e chips de batata-doce  <i>Mezze: Falafel, hummus, pita, babaganoush, fermented kale and sweet potato chips</i>	15
Atum braseado com molho de vilão <i>Braised tuna with regional sauce</i>	21
Peixe dos Açores com açorda e feijão verde  <i>Azorean fish with "açorda" and green beans</i>	21
Sonhos de bacalhau com arroz de tomate  <i>Cod puffs with tomato rice</i>	16
Bife do lombo à regional <i>Regional loin steak</i>	29
Raviolis de alcatra  <i>Rump raviolis</i>	18
Galinha dourada com batata rosada <i>"Golden" chicken</i>	16
Assaduras com arroz de forno e recheio  <i>Pan fried pork with oven rice and stuffing</i>	16
Lagartinho de porco com risotto de lapas à Bulhão Pato <i>Pork loin with limpets' risotto</i>	21
Carne guisada <i>Regional stewed meat</i>	18



## **SOBREMESAS** *DESSERTS*

Vulcão de ananás 	7
<i>Pineapple volcano</i>	
O nosso bolo de chocolate com caramelo salgado e gelado de baunilha 	7
<i>Our chocolate cake with salted caramel and vanilla ice cream</i>	
Suspiro com frutos do bosque e chocolate branco	6
<i>"Suspiro" with red fruits and white chocolate</i>	
Sopa "Real" 	5
<i>"Royal" soup</i>	
Paris-Brest de chocolate e café 	6
<i>Chocolate &amp; coffee Paris-Brest</i>	
Pudim Abade de Priscos com sorbet de ananás	7
<i>"Abade de Priscos" pudding with pineapple sorbet</i>	
A nossa fruta 	6
<i>Our seasonal fruit</i>	

## **PRATOS DISPONÍVEIS MEDIANTE PEDIDO PRÉVIO 48H** *SPECIAL DISHES AVAILABLE WITH 48H NOTICE*

Peixe no forno, pimenta e alecrim, batata a murro e legumes salteados (2 pax)	55
<i>Roasted fish, pepper and rosemary, smashed potatoes and sautéed vegetables (2pax)</i>	
Cataplana de peixe (2 pax)	50
<i>Fish stew (2pax)</i>	
Cozido à Portuguesa (2 pax)	55
<i>Portuguese "cozido" (2pax)</i>	

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*

 Vegan

 Contém Glúten *Contains Gluten*





KIDS MENU

**ENTRADAS APPETIZER**

Sopa de legumes  2  
*Vegetables 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 manjeriço   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 burger*

Hamburguer Vegan   5  
*Vegan burger*

**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*

