MENU ALMOÇO
LUNCH

ENTRADAS PARA PARTILHAR *STARTERS TO SHARE*

O nosso cesto de pão — 8
Our bread basket

Massa sovada, ananás e morcela — 8
Barley dough, pineapple and black pudding

Bolo lêvedo com manteiga de alho com queijo da ilha de S. Jorge — 8
"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 manjericão roxo — 9
Azorean caprese, red basil and herbs pesto

Lascas de bacalhau, molho virgem, tomate e tapenade de azeitona — 15
Cod flakes, virgin sauce, tomato and olive tapenade

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 - 31 1pax - 16
Octopus Rice

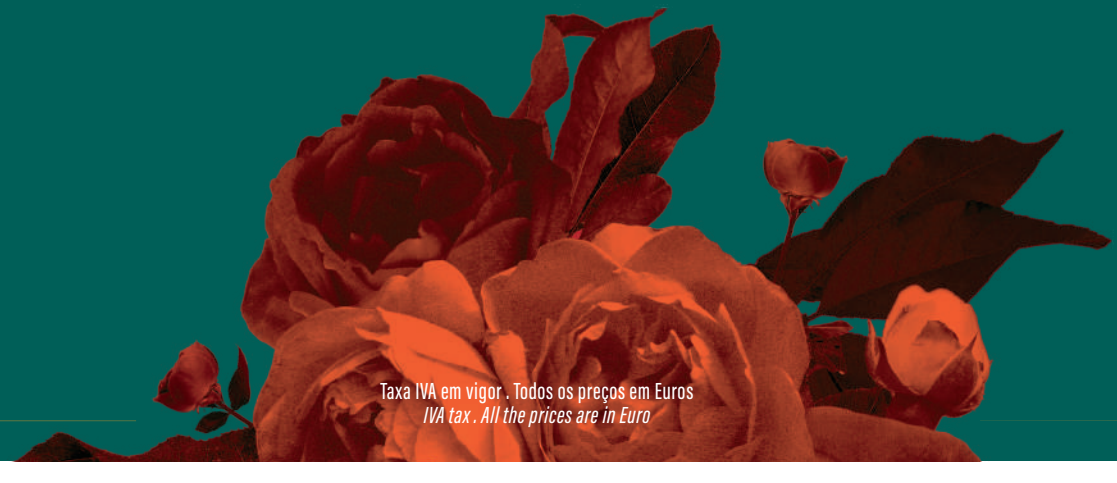
Arroz de peixe do Atlântico com lapas — 2pax - 42 1pax - 22
Fish and limpets rice

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

Filetes de peixe porco em polme com arroz de tomate e hortelã — 18
Triggerfish fish fillets with tomato and mint rice

Bacalhau meia cura, esmagada de batata ao alho, couve e iogurte com gengibre — 19
Half-cured cod, crushed potato with garlic, cabbage and yogurt with ginger

Peixe dos Açores, recheio de pão e a nossa terrina de legumes — 18
Azorean fish, bread stuffing and our vegetable terrine



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

O MELHOR DA NOSSA TERRA *OUR MEATS*

Supremo de frango, Maria Luisa, cogumelos, amêndoa e alheira com carbonara — 18
Chicken breast, "Maria Luisa", mushrooms, almonds and regional sausage with carbonara

Bife à Regional, ovo estrelado, espinafres e batata frita — 20
Regional steak, fried egg, spinach and french fries

Lagartinho de Porco apimentado, puré de inhame, alho francês grelhado e amendoim — 18
Spicy pork loin, yam purée, grilled leek and peanuts

OS NOSSOS PRATOS VEGETARIANOS *OUR VEGETARIAN COURSES*

Soja em tempero Mediterrânico com tomilho, risotto de spirulina e lima — 14
Soy in Mediterranean seasoning with thyme, spirulina and lime risotto

Grão de bico e cominhos, ervilhas e molho caril vermelho — 14
Chickpeas and cumin, peas and red curry sauce

AS NOSSAS DOÇURAS *OUR SWEETS*

O nosso bolo de chocolate com gelado de baunilha — 5
Our chocolate cake with vanilla ice cream

Queijada desfeita, crumble de alfarroba e noz com gelado de nata — 5
Crumbled cheesecake, carob and walnut crumble with cream ice cream

Favo de mel, bolo de cenoura, laranja e areia de nozes — 5
Honeycomb, carrot cake, orange and walnut sand

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

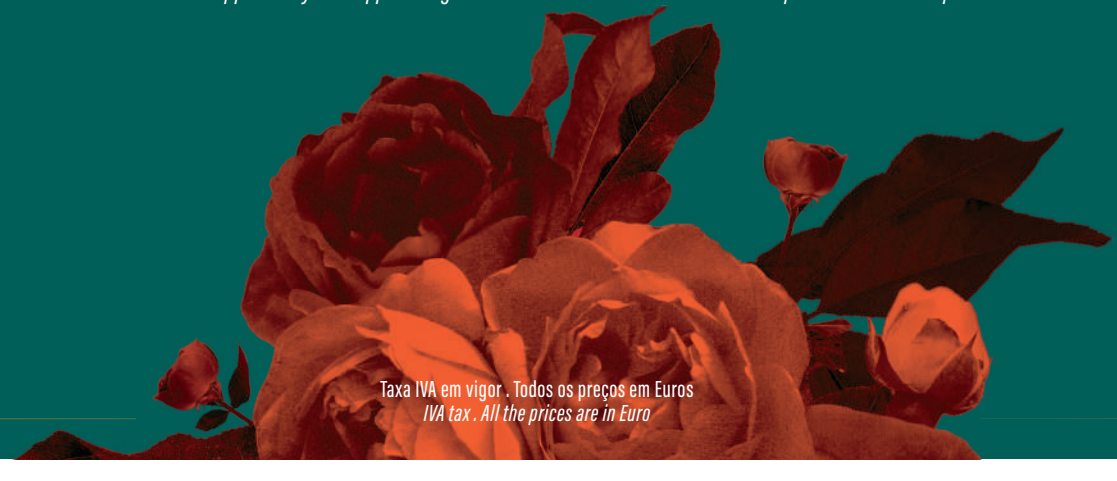
Fruta da nossa Quinta — 6
Fruit from our farm

NOTA: algumas das nossas sobremesas podem ser confecionadas sem glúten.
NOTE: some of our desserts can be made gluten free.

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



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