

HORÁRIO

SCHEDULE

ALMOÇO | LUNCH

Terça a Quinta | Tuesday to Thursday

1:00 pm – 3:00 pm

JANTAR | DINNER

Sexta a Segunda | Friday to Monday

7:30 pm – 10 pm

CAPACIDADE

CAPACITY

Capacidade do Restaurante: 38 Lugares Sentados

Restaurant capacity: 38 Sitting Places

COUVERT

Variedade de pão

Bread variety



€3,50

Manteigas aromatizadas

Aromatized butter



€4,00

Azeitonas temperadas, azeite com alho e flor de sal

Seasoned olives, olive oil with garlic and salt flower



€6,00

SOPAS

SOUPS

Creme de cenoura e hortelã

Carrot cream with Mint

€6,50

Sopa de cebola com queijo da Ilha gratinado

Onion soup with gratin Island cheese



€8,00

Sopa de peixe regional

Regional Fish Soup



€9,50

ENTRADAS

STARTERS

Bruschetta de tomate cherry com queijo de São Jorge

Cherry tomato and São Jorge cheese bruschetta



€7,00

Queijo do Morro gratinado com mel e orégãos

Gratin Morro cheese with honey and oreganos



€8,70

Morcela Regional frita com laranja e ananás dos Açores

Regional fried black pudin with orange and Azorean pineapple



€11,00

Linguiça à Regional com inhame dos Açores

Regional sausage with Azorean



€11,00

Lapas grelhadas à Regional

Regional style limpets



€15,00

VEGETARIANOS

VEGETARIANS

Salada verde com fruta da época e frutos secos

Green salad with season fruit and nuts



€15,50

Estaladiço de legumes grelhados com queijo da Ilha gratinado, mel e orégãos

Crispy basket with grilled vegetables, with gratin Island cheese, honey and oreganos



€16,70

Tomate recheado com sortido de legumes salteados e queijo S. Jorges

Stuffed tomato with Island cheese and oreganos



€18,00

Risotto de cogumelos frescos com crocante de queijo de São Jorge

Fresh Mushroom risotto with São Jorge

island crispy cheese



€21,00



PEIXES & MARISCOS

FISH AND SEAFOOD

Peixe Fresco da Lota com legumes salteados e dueto de batata doce e branca a vapor

Freshly caught Fish with sauted vegetables and stean potato duo (sweet and white potato)



€19,00

Lombo de atum selado com batata a murro e salada verde

Tuna loin with punched potato and green salad



€21,00

Bacalhau Forte Sta. Cruz - Lombo de bacalhau com puré de grão-bico, azeitona preta desidratada e cebolada com pimentos verdes e vermelhos

Forte Sta. Cruz Codfish - codfish loin with chickpea puree, dehydrated black olive, fried onion and pepers duo



€23,00

Tentáculos de polvo corado em azeite, com juliana de couve e bacon salteado, acompanhado de Polenta crocante

Octopus tentacles, with sauted cavage and bacon with crispy polenta



€24,00

INFORMAÇÕES

INFORMATIONS

Estabelecimento apoiado pelo programa de apoio à restauração e hotelaria para aquisição de produtos regionais.

Establishment supported by the restaurants and hotels support program for the acquisition of regional products.

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações.

A complaints book is available.

CARNES

MEATS

Peito de frango corado, acompanhado de migas de enchidos Regionais e molho de mostarda

Chicken breast with Regional sausage "migas" and mustard sauce



€19,00

Lombinho de porco com molho de citrinos e batata rosti

Grilled pork loin with citrine sauce and rosti potato



€21,00

Alcatra à Regional com croutons de massa sovada

Regional style Alcatra with massa sovada croutons



€23,00

Bife Tomahawk com manteigas de ervas, chips de batata doce e cogumelos frescos salteados

Tomahawk steak with herbs butter, sweet potato chips and sauteed fresh mushrooms



2 pessoas | 2 people

€47,00

SOBREMESAS

DESSERTS

Tarte de chocolate com laranja

Chocolate tart with orange



€7,00

Ananás dos Açores flamejado com gelado

Scorched Azorean pineapple with ice cream



€7,50

