

AZORES

VAPORE

BAR . LOUNGE

BEBIDAS

DRINKS

HORÁRIO 10H30 - 01H00
HOURS 10:30 AM - 1 AM



GRAND · HOTEL

- AÇORES · ATLÂNTICO -

VAPORE

BAR . LOUNGE



Do latim Vapor,

foi a energia que moveu a maior parte da frota da Empresa Insulana de Navegação e que a fez navegar nos seus mais de 100 anos de história.

Entre o continente, os Açores ou mesmo os Estados Unidos da América foi o vapor que ligou culturas, línguas, pessoas, gerações.

Como diriam os antigos à chegada das embarcações à ilha de São Miguel: **"Hoje é dia de São Vapor"**.

From the Latin Vapor,

the energy that powered most of the fleet of the Insulana Shipping Company and that made it navigate ahead for more than 100 years.

Between mainland Portugal, the Azores Islands or even the United States it was the steam (vapor) that connected cultures, languages, people, and generations.

In the old days, when vessels arrived on S. Miguel Island, people would say: **"Today is St. Vapor Day."**



GRAND · HOTEL

- AÇORES · ATLÂNTICO -

COCKTAILS

CLASSICS



CONTEMPORARY COCKTAILS

10,00€

Margarita

Tequila, sumo de lima, triple sec
Tequila, lime juice, triple Sec

Expresso Martini

Vodka, café fresco, licor de café
Vodka, freshly made coffee, coffee liquer

Pina Colada

Rum, xarope de côco caseiro, sumo de ananás
Rum, homemade coconut syrup, pineapple juice

Old Cuban

Rum escuro, sumo de lima, espumante, hortelã
Dark rum, lime juice, sparkling wine, mint leaves

Para além dos cocktails da carta, podemos fazer todos os cocktails clássicos, dependendo dos produtos disponíveis.

Please note that beyond the cocktails that we have on the menu, we are able to make any classic cocktail, depending on the availability of the products.

COCKTAILS CLASSICS



UNFORGETTABLE COCKTAILS 12,00€

Perfect Manhattan

Bourbon, vermute tinto e seco
Bourbon, sweet and dry vermouth

Dry Martini

Gin, vermute seco
Gin, dry vermouth

Negroni

Gin, vermute tinto, campari
Gin, sweet vermouth, campari

Old Fashioned

Bourbon, bitters

Para além dos cocktails da carta, podemos fazer todos os cocktails clássicos, dependendo dos produtos disponíveis.

Please note that beyond the cocktails that we have on the menu, we are able to make any classic cocktail, depending on the availability of the products.

COCKTAILS

SIGNATURES COCKTAILS



COCKTAILS GRAND HOTEL AÇORES ATLÂNTICO

12,00€

Corvo

Vodka, dubonnet, punt&mes, sumo de limão, albumina
Vodka, dubonnet, punt&mes, lemon juice, pasturized egg white

Carvalho Araújo

Sloe gin, apricot brandy, sumo de lima
Sloe gin, apricot brandy, lime juice

Thomas Hickling

Bourbon, cognac, dubonnet

Daiquiri Vapore

Rum, sumo de ananás, bitters e xarope de cerveja preta
Pampero rum, pineapple juice, bitters and stout syrup

COCKTAILS SEM ÁLCOOL

NON-ALCOOLIC COCKTAILS

5,00€

Aurora

Polpa de framboesa, sumo de ananás & kima
Raspberry purée, pineapple juice and local passion fruit soda

VODKA 5cl



- Ketel One - 12,00 €
- Grey Goose - 14,00 €
- Belvedere - 16,00 €
- U'luvka - 20,00 €
- Grey Goose Laranja / Orange - 16,00 €
- Absolut Elyx - 17,00€
- Absolute Citron - 12,00€
- Beluga - 16,00€

GIN 5cl



- Tanqueray Ten - 12,50 €
- Tanqueray LD - 9,50 €
- Hendricks - 11,00 €
- Bulldog - 10,50 €
- Gin Mare - 12,50 €
- G' Vine Floraison - 14,00 €
- Plymouth Navy Strenght - 12,50 €
- Haymans Sloe - 8,50 €
- Gordons Pink 70 - 8,50 €
- Gin Jinzu - 12,50 €
- Wenneker (Genebra) - 12,50 €

Gin Açoreano / Azorean Gin

- Azor Premium - 10,50 €
- Rocha Negra - 10,50 €

Com tônica schweppes custo extra de: 1,50 €
Com tônica fever tree premium indian custo extra de: 1,50 €
For schweppes tonic extra cost of 1,50 €
For fever tree premium indian extra cost of 3,00 €

Complementos e águas não incluídos.
Mixers not included.

RUM & CACHAÇA 5 cl



- Zacapa 23 - 19,00 €
- Zacapa Xo - 40,00 €
- Kraken - 14,00 €
- Pampero - 7,00 €
- Captain Morgan White - 7,00 €
- Captain Morgan Spiced - 7,00 €
- Havana Club Seleccion de Maestros - 17,00 €
- El Dorado 12 anos - 14,00 €
- Goslings Black Seal - 13,00 €
- Diplomatico Reserva Exclusiva - 15,00 €
- Cachaça Janeiro - 7,00 €
- Cachaça Velho Barreiro - 12,00 €

TEQUILA & MEZCAL 5cl



- Gran Centenário - 18,00 €
- Patron Silver - 21,00 €
- Don Julio Blanco - 12,00 €
- Don Julio Reposado - 18,00 €
- Jose Cuervo Silver - 7,00 €
- Jose Cuervo Gold - 8,00 €
- Espolon Reposado - 16,00€
- Mezcal El Senorito - 13,00€

Complementos e águas não incluídos.
Mixers not included.

WHISKY

ESCOCÊS / SCOTCH 5cl



Blended

- JW Red - 7,00 €
- JW Red Rye - 8,00 €
- JW Blue - 50,00 €
- JW Platinum - 24,00 €
- JW Black - 10,00 €
- JW Double Black - 12,00 €
- JB Novo - 7,00 €
- Canadian Club - 7,00 €

Malt

- Cardhu 12 - 12,00 €
- Balvenie 12 - 14,00 €
- Glenrothes Select Reserve - 15,00 €
- Glenfiddich 12 - 12,00 €
- Laphroaig - 18,00 €
- Macallan Amber - 18,00 €
- Bowmore - 20,00 €

Single Grain

- Haig Club - 14,00 €

WHISKEY AMERICANO

AMERICAN WHISKEY 5cl



- Four Roses - 9,00 €
- Maker's Mark - 14,00 €
- Bulleit Bourbon - 9,00 €
- Bourbon Old Overholt - 9,00 €
- Jack Daniels - 8,00 €
- Bulleit Rye - 11,00 €
- Jack Daniel's Single Barrel - 15,00 €
- Buffalo Trace - 12,00 €

Complementos e águas não incluídos.
Mixers not included.

WHISKEY IRLANDÊS

IRISH WHISKEY 5cl



Bushmill's - 8,50 €
Jameson - 8,00 €
Tullamore Dew - 7,00 €
Connemara - 19,00 €

WHISKY JAPONÊS

JAPANESE WHISKY 5cl



Nikka Taketsuru - 16,00 €
Nikka Blended - 10,00 €
Nikka From the Barrel - 15,00 €

AGUARDENTES

BRANDY 5cl



Williamine Morrand Poire - 13,00 €
Grappa Nonino - 12,00 €
Calvados Beneroy - 12,00 €
Cognac Hennessy - 12,00 €
Cognac Martell V.S.O.P. - 14,00 €
Armagnac Samalens V.S. - 14,00 €
Cognac Martell X.O. - 55,00 €
Chancella - 12,00 €
Adega Velha XO - 15,00 €
CRF - 8,00 €

Complementos e águas não incluídos.
Mixers not included.

ANISADOS

ANISE 2,5cl



Ricard - 6,00 €

Pernot - 6,00 €

LICORES

LIQUEURS 5cl



Beirão de Honra 100 Anos - 7,00 €

Ginja - 6,00 €

Grand Marnier - 6,00 €

Frangélico - 6,00 €

St. Germain - 6,00 €

Cointreau - 6,00 €

DOM Benedictine - 12,00 €

Amareto Disarono - 6,00 €

Licor 43 - 6,00 €

Green Chatreuse - 14,00 €

Cherry Heering - 6,00 €

Limoncello Casal D'Emilia - 6,00 €

Açores / Azores - 6,00 €

Licor de Maracujá / Passion Fruit Liqueur

Licor de Amora / Blackberry Liqueur

Licor de Ananás / Pineapple Liqueur

Licor de Tangerina / Tangerine Liqueur

Licor de Chá / Tea Liqueur

Licor de Nêspira / Loquat Liqueur

Complementos e águas não incluídos.

Mixers not included

CERVEJAS

BEERS

Pressão / Draft

Super Bock

0,33 cl - 4,50 €

0,50 cl - 7,50 €

Super Bock Stout

0,33 cl - 5,00 €

0,50 cl - 8,00 €

Especiais / Special

Coleção 1927 Munich Dunkel - 5,00 €

Coleção 1927 Bavaria Weissl - 5,00 €

Coleção 1927 Bengal Amber IPA - 5,00 €

Coleção 1927 Portuguese Blond Alel - 5,00 €

Garrafa / Bottle

Especial (cerveja regional / regional beer) - 4,50 €

Heineken - 6,00 €

Sem álcool / Non-alcoholic - 4,50 €

1927 / Beer Tasting - 8,00 €

VINHOS A COPO
WINE BY THE GLASS 15 cl



VINHO BRANCO / WHITE WINE
Açores / Azores - Terras de Lava – 7,00 €
Douro - Fagote Reserva – 5,50 €
França / France - Joseph Cattin Riesling – 7,50 €

ROSÉ / ROSÉ WINE
Vulcânico - 7,00 €

VINHO TINTO / RED WINE
Açores / Azores - Curral Atlantis Merlot
e Cabernet Sauvignon – 6,50 €
Douro - Terras de Grifo Colheita – 5,50 €
Alentejo - Santos da Casa Colheita – 5,50 €
França / France - Louis Latour Bourgogne
Cuveé Latour – 11,00 €

ESPUMANTES / SPARKLING WINE / CHAMPAGNE
Quinta das Bageiras - 7,00 €
Champagne - Pommery Brut Royal - 15,00 €

VINHOS LICOROSOS

FORTIFIED WINE 6 cl



Vinho do Porto / Port Wine

- Niepoort White – 7,00 €
- Rozes 40 anos – 20,00 €
- Niepoort Tawny 10 Anos – 9,50 €
- Niepoort Colheita 1999 – 12,00 €
- Graham's Six Grapes – 8,00 €
- Nieport LBV – 9,00 €
- Graham's 20 Anos – 15,00 €
- Rozés Vintage 2011 (0,75 cl) – 250,00 €

Vinho da Madeira / Madeira Wine

- Barbeito Seco 3 anos – 7,00 €

Moscatel / Moscatel

- Moscatel Favaios 10 Anos – 7,00 €
- Moscatel Alambre Setúbal 20 Anos – 14,00 €

Açores / Azores

- Czar Meio Doce – 15,00 €
- Buraca 2009 – 11,00 €
- Nectar do Currais Meio Seco – 14,00 €
- Lagido Fine Old Reserve – 11,00 €

Colheita Tardia / Late Harvest

- V.B. Rozés Noble Late Harvest – 19,00 €

APERITIVOS, VERMUTES E AMAROS

APÉRITIFS, VERMOUTH AND AMARO 5 cl



Ramazotti Amaro - 6,00 €
Campari - 7,00 €
Aperol - 6,00 €
Punt e Mes - 6,00 €
Dubonnet - 7,00 €
Martini Rosso - 6,00 €
Martini Bianco - 6,00 €
Martini Ambrato - 7,00 €
Martini Rubino - 7,00 €
Fernet Branca - 6,00 €
Noilly Prat Dry - 7,00 €

Complementos e águas não incluídos.
Mixers not included.

BEBIDAS FRESCAS E NATURAIS

FRESH AND NATURAL DRINKS



Limonada / Lemonade

Limonada, com gengibre e tomilho
Lemonade, with ginger and thyme
5,00 €

Sumo Natural de Laranja / Fresh Orange Juice

5,00 €

Sumo Natural de Ananás / Fresh Pineapple Juice

8,00 €

Azorean Homemade Ice Tea

Prove o nosso chá gelado com chá Açoreano
Try our iced tea made with Azorean tea
5,00 €

Preço por pessoa / Price per person

SUMOS E REFRIGERANTES

SOFT DRINKS



Coca - Cola / Coke - 4,00 €

Coca - cola Zero / Coke Zero - 4,00 €

Sprite / Lemonade - 4,00 €

Iced Tea - 4,00 €

Laranjada / Orange soda - 4,00 €

Kima Maracujá / Passion fruit soda - 4,00 €

Compal de Fruta 0,20 cl / Fruit juice 0,20 cl - 4,00 €

Ginger Ale - 4,00 €

Ginger Beer 0,20 cl - 5,50€

Red Bull 0,20 cl - 5,50 €

ÁGUAS

WATERS



Com e sem gás / Still and sparkling

0,25 cl - 2,50 €

1 L - 4,00 €

Tónicas / Tonic

Schweppes Indian 0,25 cl - 3,00 €

Fever-Tree 0,20 cl - 5,00 €

CAFÉS

COFFEES



Café expresso / Expresso - 3,00 €
Café descafeinado / Decaf - 3,00 €
Café abatanado / Large coffee - 4,00 €
Meia de leite / ½ Coffee and ½ milk - 4,00 €
Galão / ¾ Milk and ¼ coffee - 4,00 €
Cappuccino - 6,00 €
Leite com chocolate / Chocolate milk - 3,00 €
Copo de leite / Glass of milk - 2,00 €

Sem lactose / Lactose free

Meia de leite / ½ Coffee and ½ milk - 5,00 €
Galão / ¾ Milk and ¼ coffee - 5,00 €
Cappuccino - 7,00 €
Leite com chocolate / Chocolate milk - 4,00 €
Copo de Leite de amêndoa / Glass of almond milk - 3,00 €
Copo de Leite de soja / Glass of soya milk - 3,50 €

CHÁS E INFUSÕES

TEA AND INFUSIONS



5,00€

Açores / Azorean

Chá verde Hysson / Hysson green tea
Chá verde & jasmim / Green tea with jasmine
Chá preto Gorreana / Local black tea
Chá verde Gorreana / Local green tea

Internacionais & nacionais / International & national

Cidreira / Lemon balm (melissa)
Limão e gengibre / Lemon and ginger
Camomila / Chamomile
English Breakfast
Hibiscos / Hibiscus
Tília / Linden flower
Earl Grey
Preto descafeinado / Decaffeinated black tea

VAPORE

BAR . LOUNGE



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou utilizado pelo cliente.
(Artigo 135º - DL 10/2015, de 16 de janeiro)

Os pratos constantes da Carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos produtos.

Para qualquer informação adicional, favor consultar os nossos colaboradores.

(Informação de acordo com Decreto Lei nº 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro)

IVA Incluído / Neste Hotel existe Livro de Reclamações

No dish, food or drink, including starters, can be charged if not requested or used by customer.
(Article #135 - DL 10/2015 of January 16)

The dishes in the Chart may contain ingredients considered allergens or passable to cause intolerance. If you suffer from intolerances and food allergies, please let us know if you want clarification about our products before making your request for food and drinks.

For any further information, please consult our employees.
(Information according to Decree Law #26/2016 of June 9 and Annex II of Regulation EC #1169/2011 of October 25)

VAT Included / This hotel has a Complaints Book

BENSAUDE HOTELS
- COLLECTION -
AZOREAN
HOSPITALITY
*
- SINCE 1935 -



GRAND · HOTEL
- AÇORES · ATLÂNTICO -