

AZORES



VAPORE

BAR . LOUNGE



REFEIÇÕES LIGEIRAS

LIGHT MEALS

HORÁRIO 10H30 - 01H00

HOURS 10:30 AM - 1 AM

BENSAUDE HOTELS
- COLLECTION -
AZOREAN
HOSPITALITY
*
SINCE 1935


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.**"

VAPORE

BAR . LOUNGE



SANDES QUENTES & TOSTAS ESPECIAIS

HOT SANDWICHES & SPECIAL TOASTS

**Todas as sandes e tostas são servidas em
pão de forma, pão rústico ou bolo lêvedo.**
All toasted and regular sandwiches are served
on sliced bread, rustic bread or Portuguese muffin.

Torrada com manteiga e compotas regionais

Buttered toast with local jams

4,00€

Tosta de queijo e fiambre

Classic ham and cheese toasted sandwich

4,50€

Club Sandwich

Acompanhamento: batata frita

Side: french fries

13,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



SANDES QUENTES & TOSTAS ESPECIAIS

HOT SANDWICHES & SPECIAL TOASTS

Hambúrguer de peito frango panado com abacate, bacon e cebola roxa caramelizada

Breaded chicken breast sandwich with avocado,
bacon and caramelized red onion

Acompanhamento: batata frita e molho Aioli
Side: french fries and aioli

12,50€

Cheeseburger de novilho maturado dos Açores com queijo ilha dos Mistérios em bolo lêvedo

Cheeseburger with Azorean dry-age beef and
Mistérios island cheese in Portuguese muffin

Acompanhamento: batata frita e molho barbecue
Side: french fries and barbecue sauce

14,00€

Prego do lombo de novilho dos Açores em pão de lenha e manteiga de alho

Azorean steak sandwich on wood
fired baked bread with garlic butter

Acompanhamento: batata frita
Side: french fries

17,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



ENTRADAS

STARTERS

Creme do dia

Soup of the day

4,00€

Omelete mista

Ham and cheese omelet

Acompanhamento: batata frita e salada da estação

Side: french fries and season salad

9,00€

PETISCOS PERFEITOS PARA PARTILHAR

PERFECT HORS D'OEUVRES TO SHARE

Seleção de queijos e compotas dos Açores

Selection of cheese and jams from the Azores

9,00€

Chamuças de frango com sweet chili

Chicken samosas with sweet chili

9,00€

Ovos rotos com chouriço porco Bísaro, batatas e pimento assado

Broken eggs with bísaro pork chorizo,
roasted potatoes and peppers

12,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



ENTRADAS

STARTERS

PETISCOS PERFEITOS PARA PARTILHAR
PERFECT HORS D'OEUVRES TO SHARE

**Bacalhau lascado e bochechas em torricado
com ovo pochê e folhas tenras**

Shredded cod and chunks on a toast
with poached egg and tender greens

14,00€

Lanières de Novilho com Pickles e azeitonas

Beef strips with pickles and olives

Acompanhamento: batata frita

Side: french fries

16,00€

**Camarão frito com pimenta da terra,
coentros e pão de alho**

Fried shrimp with local fresh pepper,
cilantro and garlic bread

16,00€

**Seleção de presunto e paio de porco preto
com queijo meia cura dos Açores (2 Pessoas)**

Selection of prosciutto and black pig ham
with Azorean semi cured cheese (2 people)

22,00€

Tábua de Petiscos insulares - 2 pessoas

(Salada de polvo, atum conserva com

ovo codorniz e moelas de frango estufadas com cerveja)

Island Hors d'Oeuvres Platter - 2 people

(octopus salad, aged canned tuna with

quail egg and stewed chicken gizzards cooked in beer)

22,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



SALADAS & MASSAS

SALADS & PASTA

Salada Caprese

Caprese Salad

Tomate, queijo fresco de cabra e azeite basilico
Tomato, fresh goat cheese and basil oil

11,00€

Salada Caesar com frango panado

Caesar salad with homemade chicken nuggets

12,00€

Ravioli bruschetta com molho de queijo, rúcula, pinhões torrados e manjericão

Ravioli bruschetta with cheese cream, arugula,
toasted pine nuts and basil

13,00€

Bowl de salada de quinoa, seitan, romã, manga, frutos secos e pesto

Salad Bowl with Quinoa, seitan, pomegranate,
mango, dry fruits and pesto

13,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



PEIXE

FISH

**Linguine nero di seppia com camarão black tiger
e aveludado de crustáceos**

Linguine Nero di Seppia with
black tiger shrimp and crustaceans

15,00€

**Lombo de peixe do mar dos Açores corado com
arroz cremoso de tomate e coentros**

Fish from the Azorean sea with
creamy tomato and cilantro rice

16,00€

**Polvo dos Açores frito em farinha de milho
com batata-doce e escabeche de legumes**

Fried Azorean octopus in corn flour
with sweet potatoes and pickled vegetables

17,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



CARNE

MEAT

Gemelli à la bolonhesa com queijo e manjericão

Gemelli à la bolognese with cheese and basil

14,00€

Rillettes de porco a baixa temperatura com mini legumes da estação braseados

Slow cooked pork rillettes
with braised vegetables of the season

17,00€

Entrecôte de novilho dos Açores maturado com sabores regionais

Aged Azorean ribeye steak with regional flavors

Acompanhamento: batata frita
Side: french fries

19,00€

VAPORE

BAR . LOUNGE



SOBREMESAS

DESSERTS

Gelados artesanais

Handmade ice cream

2 Sabores à sua escolha

2 Favors of your choice

5,50€

Maracujá roxo / Passion fruit

Ananás / Pineapple

Chocolate / Chocolate

Baunilha / Vanilla

Morango / Strawberry

Sabor extra

Extra flavor

2.50€

VAPORE

BAR . LOUNGE



SOBREMESAS

DESSERTS

Crème brûlée de ananás dos Açores e baunilha Tahiti
Azorean pineapple “crème brûlée” with Tahitian vanilla

Bolo de chocolate e gelado de baunilha
Chocolate cake and vanilla ice cream

**Torta de creme de ovo e canela
com sorbet de vinho do Porto six grapes**
Egg cream and cinnamon cake
with six grapes Port wine sorbet

Cheesecake Micaelense de maracujá
Passion fruit cheesecake from São Miguel

Seleção de fruta da época laminada
Selection of sliced fruit of the season

5,50€

VAPORE

BAR . LOUNGE



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)

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou utilizado pelo cliente.

IVA Incluído. Neste Hotel existe Livro de Reclamações.

The dishes in the Menu may contain ingredients considered allergens or with a potential to cause intolerance.
If you have food sensitivities or food allergies, please let us know if you want clarification about our products before making your request for food and drinks.

For more information, please inquire with a member of our staff.

(Information according to Decree Law #26/2016 of June 9 and Annex II of Regulation EC #1169/2011 of October 25)

No dish, food or drink, including starters, can be charged if not requested or used by customer.

VAT included. This Hotel has a Complaints Book.

EMPRESA INSULANA DE NAVEGAÇÃO



VAPOR PARA OS AÇORES

³⁷ Para S. Miguel, Terceira, Graciosa, S. Jorge e Fayal, sae no dia 15 do corrente, ás 10 horas da manhã o vapor Atlantico, 1.º classe Lloyd's.

Recebe carga e passageiros.

Agencia no caes do Sodré, n.º 84, 2.º andar.

Lisboa, 6 de outubro de 1871.

O agente, Germano Serrão Arnaud.

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



GRAND · HOTEL
- AÇORES · ATLÂNTICO -