

Serviço de Quartos

O Serviço de Quartos tem o custo de 5€.

Room Service has a cost of €5.

O Bar Cachalote beneficia do Programa de Apoio à Restauração e Hotelaria para a Aquisição de Produtos Regionais.

This Bar benefits from a support program for the acquisition of local products.

Todas as taxas incluídas. All taxes included.



entradas // appetizers

Couvert

3.00€

Mini Tostas, Húmus de Grão-de-Bico,
Tapenade de Azeitonas e Manteiga

*Mini Bread Toast, Chickpea Hummus, Olive
Tapenade and Butter*

Sopa do Dia

4.00€

Azeite Virgem e Croutons

Soup of the day

with Olive Oil and Croutons

Antipasti Mediterrâneo

5.00€

Azeitonas Marinadas, Queijo Feta com
Orégãos e Grissinis

Mediterranean Antipasti

*Marinated Olives, Feta Cheese with
Oregano and Grissinis*

Camarão ao Alho

13.00€

Camarão Frito com Alho e Cerveja servido
com tostas

Garlic Shrimp

*Prawns Fried with Garlic and Beer served
with toasts*

Tábua de Queijos dos Açores

13.00€

Queijo da Ilha, Alho e Salsa, Queijo
Amanteigado, Torras, Grissinis, Nozes e
Mel

Azorean Cheese Board

*Garlic & Parsley, Soft Cheese, Mini Toasts,
Grissinis, Nuts and Local Honey*

sanduiches // sandwiches

Servido com Batata Frita Rústica

Served with Rustic Chips

Personalize a Sua Tosta em Bolo Lêvedo

6.00€

Inclui Queijo e/ou Fiambre

Extras: Ovo e Bacon [1.00€ / cada]

Build your own 'Bolo Lêvedo' toast

Includes cheese and/or ham

Extras: Egg and Bacon [€1.00 / each]

Club Sandwich

11.00€

Peito de Frango, Bacon, Ovo, Alface,
Tomate, Pepino, Maionese de Alho em
Bolo Lêvedo

Extra Cogumelos [2.50€]

*Chicken Breast, Bacon, Egg, Lettuce, Tomato,
Cucumber and Garlic Mayonnaise in 'Bolo
Lêvedo'*

Extra Mushrooms [2.50€]



Opção Vegetariana com Cogumelos

11.00€

Vegetarian Option with Mushrooms

no pão // on the bread

Servido com Batata Frita Rústica

Served with Rustic Chips

Hambúrguer Clássico

10.00€

Carne de Novilho, Alface, Tomate, Pepino,
Cebola, Molho Cocktail em Pão Brioche
com Sementes de Sésamo

Extras: Queijo | Bacon | Ovo [1.00€ / cada]

Classic Burger

*Beef, Lettuce, Tomato, Cucumber, Onion,
Cocktail Sauce and Chips*

Extras: Cheese | Bacon | Egg [€1.00€ / each]



Hambúrguer Vegetariano

12.00€

*Hambúrguer de Vegetais, Alface,
Tomate, Pepino, Cebola, Maionese de
Pimenta da Terra em Pão Brioche
com Sementes de Sésamo*

Vegetarian Burger

*Vegetable Burger, Lettuce, Tomato,
Cucumber, 'Pimenta da Terra'
Mayonnaise in a Sesame Seed Brioche
Bun*

no prato // on the plate

Pizzas: Marguerita / Salami

11.00€

Com Refrigerante

+1.00€

With a Soft Drink

Esparguete com Molho à Bolonhesa

11.00€

Spaghetti Bolognese

Salada de Atum Regional

10.00€

*Atum Santa Catarina, Alface, Tomate,
Pepino, Ovo, Cebola, Azeitonas e Vinagrete
de Limão*

Tuna Salad

*Santa Catarina Tuna, Lettuce, Tomato,
Cucumber, Egg, Onion, Olives and Lemon
Vinaigrette*

Salada César com Frango

11.00€

Peito de Frango Grelhado, Alface,
Croutons, Queijo da Ilha e Molho César

Chicken Caesar Salad

*Grilled Chicken Breast, Lettuce, Croutons,
'Queijo da Ilha' Cheese and Caesar Sauce*

sobremesa // dessert**Pudim Abade de Priscos**

7.00€

'Abade de Priscos' Flan

Bebidas

Drinks

cocktails

Caipirinha	6.50€
Mojito	6.50€
Piña Colada de Espumante	6.50€
Cachalotini	6.50€
Dona Constantina	7.00€
Aperol Spritz	8.00€
Azorean Sour	7.00€
Espresso Martini	7.50€

gin & tónico // gin & tonic

Bombay Sapphire	11.00€
Gin Azor	12.00€
Hendrick's	12.50€

fortificados // fortified wine

Vinho do Porto Grahams 20 anos <i>Port Wine Grahams 20 years Old</i>	7.50€
DSF Moscatel Superior	7.00€

destilados // spirits

Maria Encantada Aguardente Vínica Ilha da Graciosa <i>Regional 'Aguardente' Graciosa Island</i>	6.50€
CRF Aguardente Vínica Nacional <i>Portuguese 'Aguardente'</i>	6.50€
Jameson Whiskey Irlandês <i>Irish Whiskey</i>	7.00€
Jack Daniel's Whiskey Americano <i>American Whiskey</i>	8.00€
Grants Whisky Escocês <i>Scottish Whisky</i>	7.00€
Cardhu 12 years old Whiskey Escocês <i>Scottish Whiskey</i>	10.00€
Martell Cognac	9.00€

licores // liqueurs

Licor de Maracujá Regional <i>Regional Passion Fruit Liqueur</i>	6.00€
Licor de Ananás Regional <i>Regional Pineapple Liqueur</i>	6.00€
Licor de Amora Regional <i>Regional Blackberry Liqueur</i>	6.00€
Amêndoa Amarga Nacional <i>National 'Amêndoa Amarga' Liqueur</i>	6.00€

Licor Beirão Nacional <i>National 'Beirão' Liqueur</i>	6.00€
---	-------

Baileys Importado <i>Imported Baileys</i>	7.00€
--	-------

seleção vínica // wine selection

Para uma sugestão de vinhos, consulte o nosso staff.
Please ask our staff for wine recommendations.

Vinho a copo <i>Glass of Wine</i>	6.00€
--------------------------------------	-------

Espumante <i>Sparkling Wine</i>	17.00€
------------------------------------	--------

cervejas // beers

Cerveja Especial 33cl <i>Local beer</i>	3.00€
--	-------

Cerveja Sem Álcool <i>Non-alcoholic Beer</i>	2.50€
---	-------

Cerveja de Pressão 20cl <i>Draft beer 20cl</i>	2.70€
---	-------

Cerveja de Pressão 40cl <i>Draft beer 40cl</i>	4.00€
---	-------

Cerveja de Sidra <i>Cider Beer</i>	3.00€
---------------------------------------	-------

águas // water

Água Mineral 37,5cl <i>Mineral Water 37,5cl</i>	1.80€
--	-------

Água Mineral 1L <i>Mineral Water 1L</i>	3.00€
--	-------

Água com Gás 25cl <i>Sparkling Water 25cl</i>	1.80€
--	-------

sumos e refrigerantes

// juices & soft drinks

Kima de Maracujá <i>Passion Fruit Kima</i>	3.00€
Laranjada <i>Local Orange Soda</i>	3.00€
Outros Refrigerantes <i>Other Soft Drinks</i>	3.00€
Sumo de Fruta da Época <i>Fresh Fruit Juice</i>	6.00€

cafetaria // coffee shop

Irish Coffee	6.00€
Irish Decaf	6.00€
Café Expresso <i>Espresso Coffee</i>	2.00€
Descafeinado <i>Decaf</i>	2.00€
Café Duplo <i>Double Coffee</i>	2.50€
Café com Leite <i>Coffee with Milk</i>	2.00€
Cappuccino	3.50€
Chocolate Quente <i>Hot Chocolate</i>	3.00€
Copo de Leite <i>Glass of Milk</i>	1.50€
Chá <i>Tea</i>	2.00€