

RESTAURANTE



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.

Os produtos adquiridos devem apenas ser consumidos no local onde estão a ser adquiridos.

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)

O Terra Nostra Garden Hotel, no âmbito do desenvolvimento das suas atividades de prestação de serviços de Alojamento, Restauração e Lazer, aposta no desenvolvimento sustentável, promovendo práticas e atividades amigas do Ambiente, em equilíbrio com atividades de responsabilidade social, fomentando também a economia local.

Neste sentido os pilares da nossa cozinha assentam na utilização de produtos da mais alta qualidade, locais e sazonais.

Assim, e consciente do impacto da sua responsabilidade a nível social, económico e ambiental, e na sequência dos seus objetivos e estratégias, o Terra Nostra Garden Hotel assumiu o compromisso de garantir o cumprimento de requisitos legais e boas práticas que conduzem à melhoria contínua de um turismo responsável e sustentável tendo neste âmbito obtido a Certificação internacional Travelife, nível Gold.

IVA Incluído / Neste Hotel existe Livro de Reclamações

Este estabelecimento beneficia do apoio à restauração e hotelaria para a aquisição de produtos açorianos

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

The products purchased should only be consumed in the location of their sale.

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)

Terra Nostra Garden Hotel, as part of the development of its lodging, catering and leisure services, focuses on sustainable development, promoting environmentally friendly practices and activities in balance with social responsibility activities, and also fostering the local economy.

Our kitchen philosophy and practices are based on the use of the highest quality local and seasonal products.

Thus, aware of the impact of our social, economic and environmental responsibility, and following our objectives and strategies, Terra Nostra Garden Hotel has made a commitment to ensure compliance with legal requirements and best practices leading to the continuous improvement of responsible and sustainable tourism, hence having obtained the International Certification Travelife, Gold level.

VAT Included / This hotel has a Complaints Book



RESTAURANTE

ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS

Sopa de pimentos assados com iogurte cremoso de ervas aromáticas
Roasted pepper soup with creamy yogurt and aromatic herbs

10.00 €

Carpaccio de beterraba com maracujá, grão e queijo velho de São Miguel
Beet carpaccio with passion fruit, garbanzo beans and São Miguel aged cheese

14.00 €

Tártaro de chicharro fumado com maçã, gengibre e citrinos
Smoked horse mackerel tartare with apple, ginger and citrus

16.00 €

Salada Niçoise com tataki de atum dos Açores e vinagrete de anchovas
Niçoise salad with Azorean tuna tataki and anchovy vinaigrette

18.00 €



RESTAURANTE

ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

A nossa Sopa de Cozido
Our Cozido Soup

10.00 €

Crocante de legumes da horta com ananas e especiarias
Garden greens crispy pastry with pineapple and spices

12.00 €

Creme de marisco com crostinis, aioli de açafrão e lascas de queijo
Seafood cream soup with crostinis, safflower aioli and shaved cheese

14.00 €

Brás de gambas com pasta de azeitonas
Brás style shrimp with olive paste

16.00€



RESTAURANTE

DAS NOSSAS CALDEIRAS FROM FURNAS HOT SPRINGS

(slow cooked in the ground with natural volcanic heat)

Cozido vegetariano com feijão
Season's vegetables served with beans

24.00 €

Caldeirada de bacalhau
Codfish stew with potatoes, tomatoes and peppers

26.00 €

O nosso famoso Cozido das Furnas*
Our famous Portuguese Pot-au-feu from Furnas*
(slow cooked for 8 hours in the volcano)

1 pessoa / 1 person – 27.00 €

2 pessoas / 2 persons – 50.00 €

*Poderá repetir as vezes que quiser, basta solicitar a um dos nossos colaboradores.
Por este motivo este prato é individual e não pode ser partilhado.

*You can repeat as many times as you like, just ask one of our team members.
For this reason, this dish is for one person and cannot be shared.



RESTAURANTE

OS CLÁSSICOS DE SEMPRE **FOREVER CLASSICS**

Filetes de abrótea à Terra Nostra com molho tártaro
Terra Nostra forkbeard fillets with tartar sauce

200 gr – 24.00 €

300 gr – 28.00 €

Os nossos Bifes de Lombo dos Açores:
Our Azorean Beef:

Com molho regional
With regional sauce

Com molho de ervas aromáticas
With aromatic herb sauce

Em Tornedó com cogumelos
Tournedos style with mushrooms

26.00€

Com escalope de foie gras (50gr.)
With foie gras cutlet

12,00€ +



RESTAURANTE

PRINCIPAIS MAIN COURSE

Peixe do dia grelhado com molho de caldeirada, coentros, lima e erva príncipe
Grilled catch of the day in "caldeirada" style sauce with cilantro, lime and lemongrass

26.00€

Gnocchi de batata-doce com tomate assado, queijo, azeitonas e manjerição
Sweet potato gnocchi with roasted tomatoes, cheese, olives and basil

24.00 €

Capão do Nordeste a baixa temperatura recheado com alheira de Santa Maria
Slow-cooked capon from Nordeste stuffed with Santa Maria breaded sausage

25.00 €

Escalopes de vitela à Vienense com salada de batata e cebolinho
Wiener Schnitzel Azorean veal with potato salad and chives

26.00 €



RESTAURANTE

ESPECIAIS DO DIA GRELHADOS GRILLED DAILY SPECIALS

Pergunte à nossa equipa sobre os produtos disponíveis nas opções do dia:
Ask one of our team members about the available products in the daily specials:

Peixe fresco, Espetada, Polvo, Lombo de bacalhau, ...
Catch of the Day, Kabob, Octopus, Cod steak, ...

Costeleta de Novilho para dois, Carré de Porco, Nacos, Borrego, ...
Rib for two, Carré of Pork, Chunks, Lamb, ...

Por encomenda com 24h de antecedência:
You can order 24 hours in advance the following:

Lagosta, Cavaco, Carabineiros, Peixes inteiros para 2 pessoas
Lobster, Mediterranean Slipper Lobster, Carabineros shrimp, Whole Fish for 2

Guarnições à escolha:
Side dishes à la Carte

Arroz salteado com alho e coentros
Sautéed rice with garlic and cilantro

Puré de batata com alecrim
Rosemary mashed potatoes

Legumes do dia salteados
Vegetables of the day à la plancha

Ervilhas estufadas com hortelã
Stewed peas with mint

Salada de couve roxa e ananás
Red cabbage salad with pineapple



RESTAURANTE

CRIANÇAS CHILDREN'S MENU

Creme de legumes ou Salada de tomate com queijo
Vegetable soup or Tomato and cheese salad

Filetinho de abrótea com arroz e legumes
Small forkbeard fillet with rice and vegetables

Ou / Or

Bifinho de vaca com batatas fritas
Junior steak with fries

Ou / Or

Massa com molho Carbonara
Pasta alla Carbonara

Ou / Or

O nosso "Cordon Bleu" de frango
Our ckicken "Cordon Bleu"

Espetadinha de Fruta **ou** Mousse de chocolate **ou** Trilogia de gelado
Fruit kebab on a stick **or** Chocolate Mousse **or** Ice Cream Trio

18.00€



RESTAURANTE

SELEÇÃO DE QUEIJOS DOS AÇORES **SÉLECTION OF AZOREAN CHEESES**

Temos a melhor seleção de queijos das diferentes Ilhas dos Açores.
Pergunte à nossa Equipa qual a seleção do Chef para hoje.

We have the best selection of cheeses from all the different Azores Islands.
Ask our Staff which is today's Chef's selection.

2 Opções / Options – 8.00 €

4 Opções / Options – 10.00 €

6 Opções / Options – 14.00 €



RESTAURANTE

SOBREMESAS DESSERTS

Limão galego
Galician lemon

Mel, pêra e citrinos
Honey, pear and citrus fruits

Chocolate, ananás e lúcia lima
Chocolate, pineapple and verbena

Babá com maracujá, rum e nata cremosa de baunilha
Baba with passion fruit, rum and vanilla cream

Milho doce das caldeiras
Sweet corn from the hot springs

Gelados artesanais
Artisan Ice Cream

Ananás dos Açores
Azorean pineapple

10,00€



RESTAURANTE

MENU "3 TEMPOS" "3 SEASONS" MENU

Entrada ou Sopa
Starter or Soup

Prato Principal
Main Course

Sobremesa
Dessert

42.00 €

MENU "4 TEMPOS" "4 SEASONS" MENU

Entrada ou Sopa
Starter or Soup

2 Pratos Principais
2 Main Courses

Sobremesa
Dessert

52.00 €



RESTAURANTE

MENU DESCOBERTA DA NOSSA CARTA **EXPLORATION MENU**

2 Entradas, Peixe, Carne, Queijo e Sobremesa
2 Starters, Fish, Meat, Cheese and Dessert

80,00€

MENU DESCOBERTA **DISCOVERY MENU**

(Reserva com 24h de antecedência)
(Book 24 hours in advance)

Deixe-se levar pela mão do nosso Chef numa viagem de sabores
Let our Chef take you on a journey of flavors

2 Entradas, Peixe, Carne, Queijo e Sobremesa
2 Starters, Fish, Meat, Cheese and Dessert

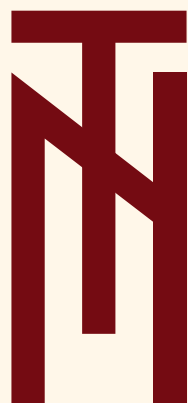
105.00€

Wine Pairing Descoberta Portugal / Portugal Discovery - 30.00€

Wine Pairing Descoberta Açores / Azores Discovery - 45.00€

Wine Pairing Descoberta Premium / Premium Discovery - 65.00€

1 Copo de vinho escolhido pela nossa equipa
para acompanhar cada um dos pratos elaborados pelo nosso Chef
1 Glass of wine selected by our team to pair with one of our Chef's dishes



RESTAURANTE

