

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 de 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

COUVERT

Pão & Manteiga | Bread & Butter

3.00 €

ENTRADAS STARTERS

A nossa sopa de cozido

Our cozido soup

12.00 €

Aveludado de cherovia 🌿

Esmagado de cherovia mel e lima, romã, coentros

Parsnip velouté

Mashed parsnip with honey and lime, pomegranate, and cilantro

12.00 €

Salada de lentilhas, cenoura, beterraba e nozes 🌿

Acelgas, couve crespa, vinagrete de mostarda em grão e xarope de ácer

Lentil, carrot, beet, and walnut salad

Swiss chard, kale, mustard seed vinaigrette, and maple syrup

15.00 €

Carpaccio de polvo

Chouriço de porco preto, azeitona, chimichurri, torresmo

Octopus carpaccio

Iberian pork chorizo, olives, chimichurri, pork cracklings

16.00 €

Tártaro de lombo de novilho

Trufa preta, cogumelo shimeji, pão de alho

Beef tenderloin tartare

Black truffle, shimeji mushroom, garlic bread

17.00 €

Terrina de frango do campo, presunto, foie gras e cogumelos

Pickles caseiros, maionese de mostarda à antiga

Terrine of free-range chicken, presunto ham, foie gras, and mushrooms

Homemade pickles, old-style mustard mayonnaise

18.00 €

Lagosta escalfada em manteiga de erva príncipe

Risotto de limão, espumante e baunilha, espuma de caril vermelho e coco

Poached lobster in lemongrass butter

Lemon risotto with sparkling wine and vanilla, red curry and coconut foam

20.00 €

Vieiras gratinadas, avelã e pistachio

Texturas de aipo e maçã verde, vinagrete de maçã e avelã

Scallops au gratin, hazelnut and pistachio

Celery and green apple textures, apple and hazelnut vinaigrette

22.00 €



RESTAURANTE

DAS NOSSAS CALDEIRAS FROM FURNAS HOT SPRINGS

***O nosso famoso cozido das Furnas com variedades de legumes,
carnes e enchidos locais**

Our famous pot-au-feu from Furnas (slow cooked for 8 hours in the volcano)

1 pessoa / 1 person – 30.00€
2 pessoas / 2 persons – 56.00€

Wellington de pato

Perna de pato confitada crocante, feijoada cozinhada nas caldeiras,
bimi braseado, molho de pato e laranja

Duck Wellington

Crispy leg of duck confit, bean stew from the hot springs,
braised broccolini, duck orange sauce

(Para duas pessoas / for two people)

60.00 €

Borrego de Santa Maria cozinhado lentamente

Couscous de pimenta da terra amêndoa e sultanas, salada de espinafre,
alperce e romã, molho de iogurte alho e ervas

Slow-cooked Santa Maria lamb

Couscous with red pepper, almonds, and raisins, spinach salad with apricot and pomegranate,
yogurt sauce with garlic and herbs

(Para duas pessoas / for two people)

75.00 €

*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

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

Gnocchi de limão e tomilho 🌿

Beringela frita, bimi braseado, pinhão, puré de tomate fumado, manjeriço fresco
Lemon thyme gnocchi
Fried eggplant, braised broccolini, pine nuts, smoked tomato mash, fresh basil

26.00 €

Bacalhau confitado

Ovo a baixa temperatura, "sabayon", esmagado de batata la-ratte, azeitonas, molho verde
Cod confit
Slow-cooked egg, sabayon, mashed Ratte potatoes, olives, green sauce

27.00 €

Risoto de boletos e trufa preta 🍄

Carpaccio de cogumelos, manteiga ácida, ervas aromáticas e queijo S. Jorge
Mushroom and black truffle risotto
Mushroom carpaccio, sour butter, aromatic herbs and S. Jorge cheese

28.00 €

Rabo de boi "Bourguignon"

Cremoso de batata cebola caramelizada e tutano, couve de Bruxelas, molho de vinho tinto
Oxtail Bourguignon
Creamy caramelized potato and onions in marrow, Brussels sprouts, red wine sauce

28.00 €

Filetes de abrótea TN

Arroz pilaf de açafroa, legumes da época, molho tártaro
TN Forkbeard fillets
Safflower rice pilaf, seasonal vegetable, tartar sauce

34.00 €

Peixe do dia

Fish of the Day

Preço sob consulta

Market price



RESTAURANTE

BIFES STEAKS

Lombo de novilho
Beef tenderloin

34.00€

Vazia Angus Maturada
Day aged angus sirloin steak

42.00 €

Chateaubriand
(Para duas pessoas / for two people)

70.00 €

Os nossos bifés são servidos com puré de chalotas, cogumelos eryngii, batata ponte nova, salada e molho à escolha
All our steaks are served with shallot puree, king oyster mushrooms, pomme neuf, garden salad and sauce of choice

MOLHOS / SAUCES

Molho Regional
Salted local red pepper and confit
garlic sauce

Molho Bearnês 🌿
Bearnaise sauce

Molho de Vinho do Porto e chalotas
Port and shallot jus

Molho de cogumelos alho e ervas
Garlic and herb mushroom sauce



RESTAURANTE

ACOMPANHAMENTOS / *SIDES*

Batata ponte nova 🌿
Potato pomme neuf

**Batata frita com queijo
de S. Jorge e trufa** 🌿
Truffle and S. Jorge cheese fries

Cremoso de batata 🌿
Mashed potatoes

Salada da horta 🌿
Garden salad

Arroz pilaf de açafroa 🌿
Safflower pilaf rice

Legumes da época 🌿
Seasonal vegetables

5.00 €



RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

6 MOMENTOS / **MOMENTS**

Amuse bouche do Chef

Terrina de frango do campo, presunto, foie gras e cogumelos

Pickles caseiros, maionese de mostarda à antiga
Terrine of free-range chicken, presunto ham, foie gras, and mushrooms
Homemade pickles, old-style mustard mayonnaise

Vieiras gratinadas, avelã e pistachio

Texturas de aipo e maçã verde, vinagrete de maçã e avelã
Scallops au gratin, hazelnut and pistachio
Celery and green apple textures, apple and hazelnut vinaigrette

Lagosta escalfada em manteiga de erva príncipe

Risotto de limão, espumante e baunilha, espuma de caril vermelho e coco
Poached lobster in lemongrass butter
Lemon risotto with sparkling wine and vanilla, red curry and coconut foam

Rabo de boi "Bourguignon"

Cremoso de batata cebola caramelizada e tutano, couve de Bruxelas, molho de vinho tinto
Oxtail Bourguignon
Creamy caramelized potato and onions in marrow, Brussels sprouts, red wine sauce

Texturas de pêra

Sorbet de amora, "marron glacé"
Pear textures
Blackberry sorbet, "marron glacé"

Parfait de amendoim e licor de avelã 🌿

Caramelo salgado, brownie, gelado de fava tonka
Peanut parfait and hazelnut liqueur
Salted caramel, brownie, Tonka bean ice cream

120.00€

(apenas servido para a mesa inteira / *only served for the whole table*)

Wine Pairing de Portugal Continental

Wine Pairing of Portugal mainland

35.00 €

Por pessoa / Per person

Wine Pairing dos Açores

Wine Pairing of Azores

55.00 €

Por pessoa / Per person



RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

4 MOMENTOS / **MOMENTS**

Amuse bouche do Chef

Carpaccio de polvo

Chouriço de porco preto, azeitona, chimichurri, torresmo
Octopus carpaccio
Iberian pork chorizo, olives, chimichurri, pork cracklings

Risoto de boletos e trufa preta 🍄

Carpaccio de cogumelos, manteiga ácida, ervas aromáticas e queijo S. Jorge
Mushroom and black truffle risotto
Mushroom carpaccio, sour butter, aromatic herbs and S. Jorge cheese

Bacalhau confitado

Ovo a baixa temperatura, "sabayon", esmagado de batata la-ratte, azeitonas, molho verde
Cod confit
Slow-cooked egg, sabayon, mashed Ratte potatoes, olives, green sauce

Ou / Or

Rabo de boi "Bourguignon"

Cremoso de batata cebola caramelizada e tutano, couve de Bruxelas, molho de vinho tinto
Oxtail Bourguignon
Creamy caramelized potato and onions in marrow, Brussels sprouts, red wine sauce

Parfait de amendoim e licor de avelã 🍫

Caramelo salgado, brownie, gelado de fava tonka
Peanut parfait and hazelnut liqueur
Salted caramel, brownie, Tonka bean ice cream

75.00€

(apenas servido para a mesa inteira / *only served for the whole table*)

Wine Pairing de Portugal Continental
Wine Pairing of Portugal mainland

35.00 €
Por pessoa / Per person

Wine Pairing dos Açores
Wine Pairing of Azores

55.00 €
Por pessoa / Per person



RESTAURANTE

MENU CRIANÇA KIDS MENU

Creme de legumes 🌿
Vegetable soup

Ou / Or

Salada de tomate e queijo fresco 🌿
Tomato and fresh cheese salad

Filetinho de abrótea, arroz branco, legumes da época
Small forkbeard fillet, steamed rice, seasonal vegetables

Ou / Or

Esparguete à bolonhesa
Spaghetti bolognese

Ou / Or

Penne com molho de tomate 🌿
Penne pasta with tomato sauce

Ou / Or

“Cordon bleu” de frango, batata frita, legumes
Chicken “cordon bleu”, fries, seasonal vegetables

Espetadinhas de fruta da época 🌿
Seasonal fruit skewers

Ou / Or

Brownie de chocolate 🌿
Chocolate brownie

Ou / Or

Seleção de gelados 🌿
Selection of ice cream

24.00 €



RESTAURANTE

A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / Options – 14.00 €

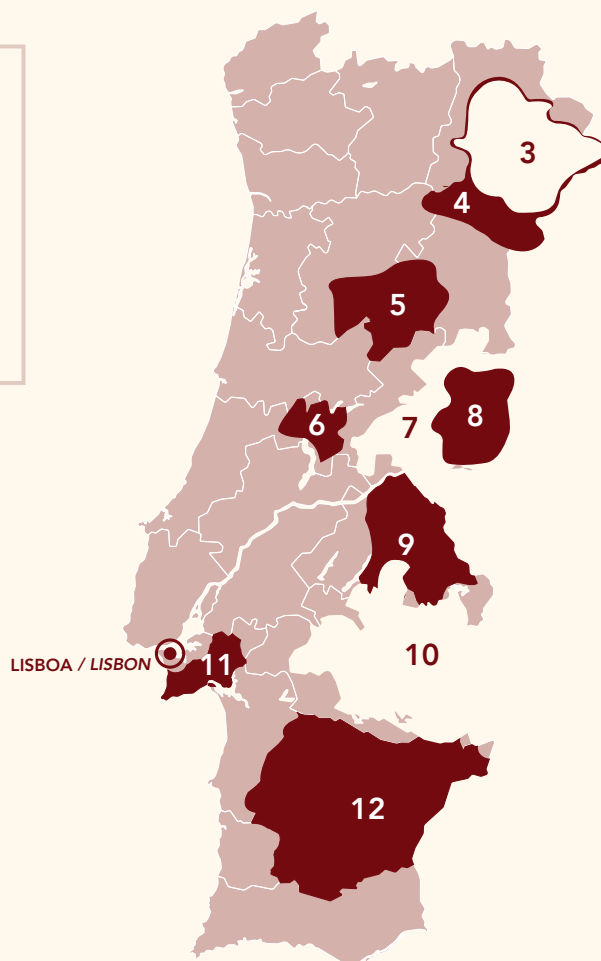
5 Opções / Options – 19.00 €



REGIÕES QUEIJOS DOP PDO CHEESES REGIONS

(DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA
/PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN)

- 1 - SÃO JORGE
- 2 - PICO
- 3 - CABRA TRANSMONTANO
- 4 - TERRINCHO
- 5 - SERRA DA ESTRELA E REQUEIJÃO SERRA DA ESTRELA
- 6 - RABAÇAL
- 7 - AMARELO DA BEIRA BAIXA
- 8 - PICANTE DA BEIRA BAIXA E CASTELO BRANCO
- 9 - NISA E MESTIÇO DE TOLOSA
- 10 - ÉVORA
- 11 - AZEITÃO
- 12 - SERPA





RESTAURANTE

SOBREMESAS DESSERTS

Gelados e sorvetes artesanais 🍃

Artisanal ice cream

10.00 €

Ananás dos Açores 🍍

Azorean pineapple

10.00 €

Parfait de amendoim e licor de avelã 🍃

Caramelo salgado, brownie, gelado de fava tonka

Peanut parfait and hazelnut liqueur

Salted caramel, brownie, Tonka bean ice cream

12.00 €

Limão galego 🍃

Galician lemon

12.00 €

Soufflé de banana dos Açores 🍃

Cremoso de banana e chocolate negro, gelado de aguardente do Pico e passas

Azorean banana soufflé

Banana and dark chocolate cream, Pico brandy ice cream and raisins

12.00 €

Tatin de abóbora 🍃

Espuma de requeijão, marmelada de laranja, gelado de amêndoa amarga

Pumpkin tatin

Foamed Portuguese cream cheese, orange paste, bittersweet almond ice cream

12.00 €

Crème brûlée de castanhas e chocolate de leite 🍃

Pera, sorbet de amora, "marron glacé

Crème brûlée of chestnuts and milk chocolate

Pear, blackberry sorbet, marron glacé

12.00 €

Fatia dourada de massa sovada

Creme inglês de café, laranja confitada, framboesa, gelado de pistachio

Sweet bread golden slice

Coffee crème anglaise, candied orange, raspberry, pistachio ice cream

(Para duas pessoas / for two people)

24.00 €

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

