

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 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. 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

3.5

ENTRADAS STARTERS

A nossa Sopa de Cozido | Our Cozido Soup

12

Aveludado de Couve-flor 🌿

Gema crocante, granola de cebola, espargos verdes, queijo S. Jorge
Cauliflower Velouté

Crispy egg yolk, onion granola, green asparagus, S. Jorge cheese

12

Salada de Tomate de Variedade Antiga 🌿

Sorbet de tomate, melancia comprimida, azeitona, gaspacho, focaccia caseira
Heirloom Tomato Salad

Tomato sorbet, compressed watermelon, olive, gazpacho, homemade focaccia

14

Raviolo de Pargo, Limão, Gengibre e Coentros

Caviar baeri, sopa de peixe dos Açores, azeite de açafroa
Snapper, Lemon, Ginger and Coriander Raviolo

Baeri caviar, Azorean fish soup, safflower oil

15

Tártaro de Lombo de Novilho

Trufa preta, cogumelo shimeji, pão de alho
Beef Tenderloin Tartare

Black truffle, shimeji mushrooms, sourdough garlic bread

17

Terrina de Frango do campo, Pato e Codorniz, Presunto, Foie-gras e Cogumelos

Molho de madeira e trufa preta, brioche, manteiga de pele de frango crocante

Free range Chicken Terrine, Duck, Quail, Serrano Ham, Foie-gras and Mushroom Terrine

Madeira and black truffle jus, brioche, crispy chicken skin butter

18

Lascas de Presas de Porco Preto Ibérico

Queijo S. Miguel velho, anchovada, pimenta da terra, puré de alho
Sliced Black Iberian Pork Shoulder

S. Miguel Velho cheese, anchovies, local salted red pepper, garlic puré

18

Carpaccio de Vieiras

Ceviche de ananás dos Açores, azeite de estragão

Scallop Carpaccio

Azorean pineapple ceviche, tarragon oil

22



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 – 31
2 pessoas / 2 persons – 57

Wellington de Pato

Perna de pato confitada, feijoada cozinhada nas caldeiras, endívia glaceada, molho de pato e laranja

Duck Wellington

Confit duck leg, "hot spring cassoulet", glazed endive, duck and orange jus

Para 2 pessoas / serves two – 65

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

Local red pepper, raisin and almond couscous, spinach apricot and pomegranate salad,
yoghurt garlic and herb dressing

Para 2 pessoas / serves two – 70

*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

Raiz de aipo cozinhada nas caldeiras

Cevada, cogumelos, maçã verde, molho de cidra
Hot springs slow cooked celeriac
Pearl barley, mushrooms, granny smith apple, cider jus

26

Alcachofra Recheada com Espargos Brancos e Duxelle de cogumelos

Risotto de ervilhas, favas e courgette, limão e ervas aromáticas
Stuffed Globe Artichoke with White Asparagus and Mushroom Duxelle
Pea, broad beans and courgette risotto, lemon and fine herbs

26

Bacalhau Confitado

Esmagada de batata e limão, tomate cherry, azeitona, molho verde
Confit Cod
Potato and lemon crush, cherry tomato, olives, sauce vierge

28

Bicuda dos Açores Corada

Risotto de lapas, espuma de alho e coentros
Seared Azorean Barracuda
Limpet risotto, garlic and coriander froth

29

Leitão

Batata tradicional, acelgas, laranja, molho de pimenta preta
Suckling Pig
Game chips, rainbow chard, orange, black pepper jus

34

Filetes de Abrótea TN

Arroz pilaf de açafroa, legumes da época, molho tártaro
TN Forkbeard Fillets
Safflower rice pilaf, seasonal vegetables, tartare sauce

34



RESTAURANTE

BIFES STEAKS

Lombo de Novilho

Beef Tenderloin

35

"Denver Steak" dos Açores Maturado 30 Dias

30 Day Dry Aged Azorean Denver Steak

40

Chateaubriand

Para 2 pessoas / serves two

80

Ribeye com osso dos Açores Maturado 30 Dias

30 Day Dry Aged Azorean Bone-in Ribeye

Para 2 pessoas / serves two

90

Os nossos bifes 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 & Shallot Jus

Molho Chimichurri
Chimichurri sauce

ACOMPANHAMENTOS / SIDES

Batata ponte nova 
Potato pomme neuf

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

Batata Dauphinoise 
Dauphinoise potatoes

Salada da horta 
Garden salad

Arroz pilaf de açafroa 
Rice pilaf with safflower

Legumes da época 
Seasonal vegetables

5



RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

18H30 – 20H30 / 6.30PM - 8.30pm

7 MOMENTOS . MOMENTS

120

Amouse bouche do chef

Carpaccio de Vieiras

Ceviche de ananás dos Açores, azeite de estragão

Scallop Carpaccio

Azorean pineapple ceviche, tarragon oil

Terrina de Frango do campo, Pato e Codorniz, Presunto, Foie-gras e Cogumelos

Molho de madeira e trufa preta, brioche, manteiga de pele de frango crocante

Free range Chicken Terrine, Duck, Quail, Serrano Ham, Foie-gras and Mushroom Terrine

Madeira and black truffle jus, brioche, crispy chicken skin butter

Raviolo de Pargo, Limão, Gengibre e Coentros

Caviar baeri, sopa de peixe dos açores, azeite de açafroa

Snapper, Lemon, Ginger and Coriander Raviolo

Baeri caviar, Azorean fish soup, safflower oil

Leitão

Batata tradicional, acelgas, laranja, molho de pimenta preta

Suckling Pig

Game chips, rainbow chard, orange, black pepper jus

Ananás dos Açores 🌿

Lima, coco e cardamomo

Azorean Pineapple

Lime, coconut and cardamon

Mousse de Chocolate Negro de São Tomé 🌿

Creoso de laranja, gelado de fava tonka, crocante de azeite, trigo sarraceno e flor de sal

São Tomé Dark Chocolate Mousse

Orange cremeux, tonka bean ice-cream, olive oil, buckwheat and sea salt crisp

Wine Pairing vinhos
de Portugal Continental
Wine Pairing of Portugal mainland

35

Wine Pairing dos Açores
Wine Pairing of Azores

55



RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

18H30 – 20H30 / 6.30PM - 8.30pm

4 MOMENTOS . MOMENTS

75

Amouse bouche do chef

Salada de Tomate de Variedade Antiga

Sorbet de tomate, melancia comprimida, azeitona, gaspacho, focaccia caseira
Heirloom Tomato Salad
Tomato sorbet, compressed watermelon, olive, gazpacho, homemade focaccia

Lascas de Presas de Porco Preto Ibérico

Queijo S. Miguel velho, anchovada, pimenta da terra, puré de alho
Sliced Black Iberian Pork Shoulder
S. Miguel Velho cheese, anchovies, local salted red pepper, garlic puré

Leitão

Batata tradicional, acelgas, laranja, molho de pimenta preta
Suckling Pig
Game chips, rainbow chard, orange, black pepper jus

OU | OR

Bicuda dos Açores Corada

Risotto de lapas, espuma de alho e coentros
Seared Azorean Barracuda
Limpet risotto, garlic and coriander froth

Mousse de Chocolate Negro de São Tomé

Cremoso de laranja, gelado de fava tonka, crocante de azeite, trigo sarraceno e flor de sal
São Tomé Dark Chocolate Mousse
Orange cremeux, tonka bean ice-cream, olive oil, buckwheat and sea salt crisp

Wine Pairing vinhos
de Portugal Continental
Wine Pairing of Portugal mainland

35

Wine Pairing dos Açores
Wine Pairing of Azores

55



RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO VEGETARIAN TASTING MENU

18H30 – 20H30 / 6.30PM - 8.30pm

7 MOMENTOS . MOMENTS

120

Amouse bouche do chef

Salada de Tomate de Variedade Antiga

Sorbet de tomate, melancia comprimida, azeitona, gaspacho, focaccia caseira
Heirloom Tomato Salad
Tomato sorbet, compressed watermelon, olive, gazpacho, homemade focaccia

Aveludado de Couve-flor

Gema crocante, granola de cebola, espargos verdes, queijo S. Jorge
Cauliflower Velouté
Crispy egg yolk, onion granola, green asparagus, S. Jorge cheese

Raiz de aipo cozinhada nas caldeiras

Cevada, cogumelos, maçã verde, molho de cidra
Hot springs slow cooked celeriac
Pearl barley, mushrooms, granny smith apple, cider jus

Alcachofra Recheada com Espargos Brancos e Duxelle de cogumelos

Risotto de ervilhas, favas e curgette, limão e ervas aromáticas
Stuffed Globe Artichoke with White Asparagus and Mushroom Duxelle
Pea, broad beans and courgette risotto, lemon and fine herbs

Ananás dos Açores

Lima, coco e cardamomo
Azorean Pineapple
Lime, coconut and cardamon

Mousse de Chocolate Negro de São Tomé

Cremoso de laranja, gelado de fava tonka, crocante de azeite, trigo sarraceno e flor de sal
São Tomé Dark Chocolate Mousse
Orange cremeux, tonka bean ice-cream, olive oil, buckwheat and sea salt crisp

Wine Pairing vinhos
de Portugal Continental
Wine Pairing of Portugal mainland

35

Wine Pairing dos Açores
Wine Pairing of Azores

55



RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO VEGETARIAN TASTING MENU

18H30 – 20H30 / 6.30PM - 8.30pm

4 MOMENTOS . MOMENTS

75

Amouse bouche do chef

Salada de Tomate de Variedade Antiga

Sorbet de tomate, melancia comprimida, azeitona, gaspacho, focaccia caseira
Heirloom Tomato Salad
Tomato sorbet, compressed watermelon, olive, gazpacho, homemade focaccia

Aveludado de Couve-flor

Gema crocante, granola de cebola, espargos verdes, queijo S. Jorge
Cauliflower Velouté
Crispy egg yolk, onion granola, green asparagus, S. Jorge cheese

Raiz de aipo cozinhada nas caldeiras

Cevada, cogumelos, maçã verde, molho de cidra
Hot springs slow cooked celeriac
Pearl barley, mushrooms, granny smith apple, cider jus

OU | OR

Alcachofra Recheada com Espargos Brancos e Duxelle de cogumelos

Risotto de ervilhas, favas e courgette, limão e ervas aromáticas
Stuffed Globe Artichoke with White Asparagus and Mushroom Duxelle
Pea, broad beans and courgette risotto, lemon and fine herbs

Mousse de Chocolate Negro de São Tomé

Cremoso de laranja, gelado de fava tonka, crocante de azeite, trigo sarraceno e flor de sal
São Tomé Dark Chocolate Mousse
Orange cremeux, tonka bean ice-cream, olive oil, buckwheat and sea salt crisp

Wine Pairing vinhos
de Portugal Continental
Wine Pairing of Portugal mainland

35

Wine Pairing dos Açores
Wine Pairing of Azores

55



RESTAURANTE

A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / Options – 14

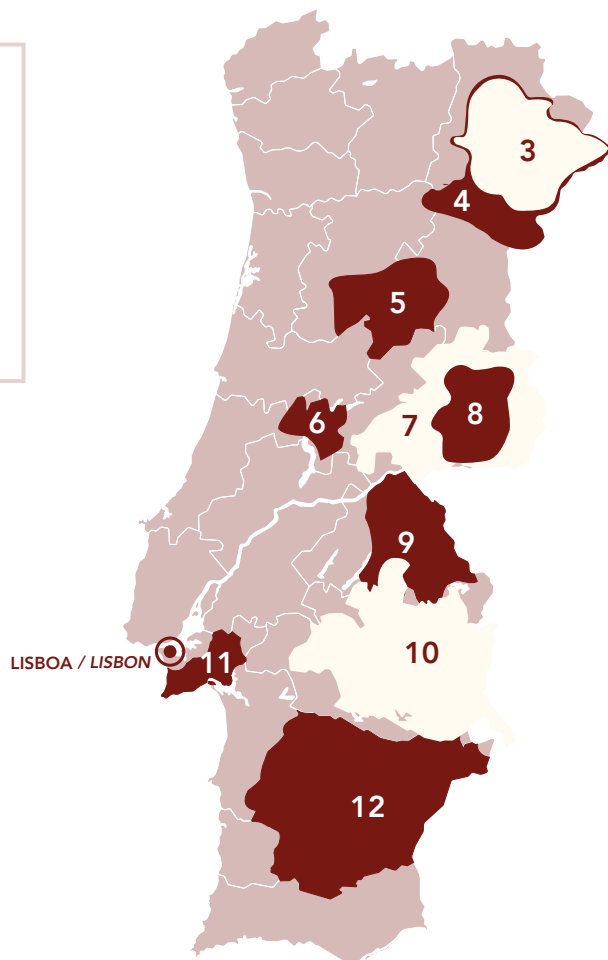
5 Opções / Options – 19



REGIÕES QUEIJOS DOP PDO CHEESE 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 MISTIÇO DE TOLOSA
- 10 - ÉVORA
- 11 - AZEITÃO
- 12 - SERPA





RESTAURANTE

MENU CRIANÇA KIDS MENU

Para crianças até 12 anos / for children up to 12 years old

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, 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

25



RESTAURANTE

SOBREMESAS DESSERTS

Gelados e Sorvetes Artesanais 🍃 🍃

Artisan Ice-creams and Sorbets

10

Ananás dos Açores 🍃

Azorean Pineapple

10

Texturas de Mel das Furnas 🍃

Limão, pinhão e alecrim da nossa horta

Local Honey Textures

Lemon, pinenuts and rosemary from our herb garden

12.5

Soufflé De Maracujá 🍃

Creme de rum e baunilha, gelado de lúcia lima

Passion Fruit Soufflé

Rum and vanilla cream, lemon verbena ice-cream

12.5

Mousse de Chocolate Negro de São Tomé 🍃

Cremoso de laranja, gelado de fava tonka, crocante de azeite, trigo sarraceno e flor de sal

São Tomé Dark Chocolate Mousse

Orange cremeux, tonka bean ice-cream, olive oil, buckwheat and sea salt crisp

12.5

Délice de Framboesa

Chocolate branco, merengue, gelado de manjerição

Raspberry Délice

White chocolate, meringue, basil Ice-cream

12.5

Parfait de Ananás dos Açores 🍃

Compota de ananás caramelizado, gel de lima, sorbet de coco e cardamomo

Local Pineapple Parfait

Caramelised pineapple jam, lime gel, coconut and cardamom sorbet

12.5

Cheesecake de Manga e Chocolate Branco 🍃

Compota de Manga e baunilha, cidreira, gelado de manga e maracujá

Mango and White Chocolate Cheesecake

Mango and vanilla jam, lime, lemon balm, mango and passion fruit ice cream

12.5