



RESTAURANTE

MENU MEIA PENSÃO  
**HALF BOARD MENU**



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

## ENTRADAS STARTERS

### **A nossa Sopa de Cozido** Our Cozido Soup

#### **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

#### **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

#### **Raviolo de Pargo, Limão, Gengibre e Coentros**

Caviar baeri, sopa de peixe dos açores, azeite de açafrão  
Snapper, Lemon, Ginger and Coriander Raviolo  
Baeri caviar, Azorean fish soup, safflower 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



RESTAURANTE

## PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

**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)

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

**Leitão**

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

**Bacalhau Confitado**

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

**Bicuda dos Açores Corada**

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

**Filetes de Abrótea TN**

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

**Lombo de Novilho 200g**

Puré de chalotas, cogumelo eryngii, batata ponte nova, salada, molho regional  
Beef Tenderloin 200g  
Shallot purée, king oyster mushrooms, pomme neuf, garden salad, salted local red pepper  
and confit garlic sauce

\*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

## 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



RESTAURANTE

## SOBREMESAS DESSERTS

**Gelados e Sorvetes Artesanais** 🍃  
Artisan Ice-creams and Sorbets

**Ananás dos Açores** 🍃  
Azorean Pineapple

**Texturas de Mel das Furnas** 🍃  
Limão, pinhão e alecrim da nossa horta  
Local Honey Textures  
Lemon, pinenuts and rosemary from our herb garden

**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

**Délice de Framboesa** 🍃  
Chocolate branco, merengue, gelado de manjerição  
Raspberry Délice  
White chocolate, meringue, basil Ice-cream

**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

**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