



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

SOPAS SOUPS

Sopa de abóbora com requeijão e ervas
Pumpkin soup with cottage cheese and herbs

6.00 €

Creme de funcho do Nordeste
Typical fennel cream soup from "Nordeste"

7.00 €

Creme de inhame das Furnas com tomate assado
Cream soup of Furnas yam with roasted tomato

8.00 €

A nossa Sopa de Cozido
Our Cozido Soup

9.00 €

RISOTOS RISOTTOS

Risoto de beterraba, com queijo de cabra curado crocante e curgete
Beet risotto with crispy cured goat cheese and zucchini

12.00 €

Risoto de enchidos regionais com espinafres, ovo e salada de coentros
Risotto with regional sausages and spinach, egg and cilantro salad

14.00 €

Tagliatelle de lulas com arroz negro e aioli de açafroa
Calamari tagliatelle with black rice and safflower aioli

16.00 €



RESTAURANTE

ENTRADAS STARTERS

Salada de gambas com presunto crocante e vinagrete de ananás
Prawn and crispy cured ham salad dressed with pineapple vinaigrette

13.00 €

Tártaro de novilho dos Açores e crocante de batata-doce
Azorean veal tartar and sweet potato crisp

14.00 €

Ravioli de gambas recheado de "boletus" e redução de marisco
Prawn ravioli with "porcinis" and prawn reduction

15.00 €

Lulas crocantes com molho tártaro, salada de rúcula e limão galego confitado
Crispy calamari, tartar sauce, arugula salad with Galician lemon confit

16.00 €



RESTAURANTE

DAS NOSSAS CALDEIRAS FROM FURNAS HOT SPRINGS

(slow cooked in the ground with natural volcano heat)

Cozido vegetariano com couscous
Season's vegetables served with couscous

22.00 €

Caldeirada de bacalhau
Codfish stew with potatoes, tomatoes and peppers

24.00 €

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 – 25.00 €

2 pessoas / 2 persons – 44.00 €

*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 – 22.00 €

300 gr – 26.00 €

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

Com molho regional
With regional sauce

Com molho de ervas aromáticas
With aromatic herbs sauce

Em Tornedó com cogumelos
Tournedos style with mushrooms

24.00€



RESTAURANTE

PRINCIPAIS MAIN COURSE

Peixe do dia grelhado com legumes e Beurre Blanc
Grilled catch of the day with vegetables and Beurre Blanc

20.00€

Tempura de polvo com molho à regional, puré de batata-doce,
chalotas glaciadas e sálvia crocante
Octopus Tempura with regional style sauce, mashed sweet potato,
glazed shallots and crispy sage

24.00 €

Bochechas de porco estufadas em vinho tinto e inhame salteado
Braised pork in red wine sauce with sautéed yam

20.00 €

Escalopes de vitela à Vienense com abóbora e cogumelos
Azorean veal Wiener Schnitzel with pumpkin and mushrooms

22.00 €



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 chicken "Cordon Bleu"

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

15.00€



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 – 7.00 €

4 Opções / Options – 9.00 €

6 Opções / Options – 12.00 €



RESTAURANTE

SOBREMESAS DESSERTS

Limão galego
Galician lemon

Mel, limão e frutos secos
Honey, lemon and dried fruit

Chocolate e maracujá
Chocolate and passion fruit

Babá com rum, ananás e nata cremosa de baunilha
Baba with rum, pineapple and creamy vanilla cream

Abóbora e especiarias
Pumpkin and spices

Gelados artesanais
Homemade Ice Cream

Ananás dos Açores
Azorean pineapple

7,00€



RESTAURANTE

MENU "3 TEMPOS" "3 SEASONS" MENU

Entrada ou Sopa
Starter or Soup

Prato Principal
Main Course

Sobremesa
Dessert

35.00 €

MENU "4 TEMPOS" "4 SEASONS" MENU

Entrada ou Sopa
Starter or Soup

2 Pratos Principais
2 Main Courses

Sobremesa
Dessert

45.00 €



RESTAURANTE

MENU DESCOBERTA DA NOSSA CARTA **EXPLORATION MENU**

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

70.00 €

MENU DESCOBERTA (Reserva com 24 horas de antecedência) **DISCOVERY MENU** (Reservation 24 hours in advance)

Descubra um conjunto de sabores únicos pela mão do nosso Chef
Discover a set of unique flavors crafted by our Chef

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

95.00 €

Wine Pairing Descoberta Portugal / Portugal Discovery – 25,00€

Wine Pairing Descoberta Açores / Azores Discovery – 35,00€

Wine Pairing Descoberta Premium / Premium Discovery – 55,00€

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

