



NT

RESTAURANT

AO ALMOÇO
AT LUNCH



RESTAURANTE



PARA COMEÇAR TO START


A nossa sopa de cozido
Our cozido soup

12.00 €

Rillete de cavala dos Açores e camarão, texturas de pepino,
maionese de pimentão fumado, crocante de massa mãe e flor de sal

Local mackerel and prawn rillete, cucumber textures,
smoked paprika mayonnaise, sea salt sourdough crisp

13.00 €

Salada de beterraba de variedade antiga e pera rocha, physalis, 
bagas de goji e avelãs (adicione queijo Gorgonzola)

Heirloom beetroot & pear salad, physalis, goji berries and hazelnuts (add Gorgonzola cheese)

15.00 €

Tártaro de lombo de novilho, trufa preta, cogumelo shimeji, pão de alho

Beef tenderloin tartare, black truffle, shimeji mushrooms, sourdough garlic bread


16.00 €





RESTAURANTE

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

Abóbora manteiga grelhada, crocante de couve frisada, 
"blanquette" de feijão branco, pleurotos, repolho, castanhas
Grilled butternut squash, crispy kale, white bean, oyster
mushrooms, cabbage, chestnut "blanquette"

26.00 €

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

Our famous pot au feu from Furnas with a variety
of vegetables, meats, chorizo and blood sausage

1 pessoa / 1 person – 30€

2 pessoas / 2 persons – 56€

Lombo de novilho 200g, cebola braseada,
batata ponte nova, salada, molho regional
Beef tenderloin 200g, braised onion, pomme neuf, garden salad,
salted local red pepper and confit garlic sauce

34.00 €

Filetes de abrótea TN, arroz pilaf de
açafroa, legumes da época, molho tártaro
TN Fried forkbeard fillets, pilaf safflower rice,
seasonal garden vegetables, tartare sauce

34.00 €

Peixe do dia

Daily fish special

Preço sob consulta / Market price

*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 "3 TEMPOS"
"3 SEASONS" MENU

Entrada ou sopa
Starter or Soup

Prato principal
Main Course

Sobremesa
Dessert

48.00 €

A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES
OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / Options
10.00 €


6 Opções / Options
14.00 €






RESTAURANTE


SOBREMESAS DESSERTS

Limão Galego 
Galician Lemon


12.00 €

Délice de chocolate negro de São Tomé, avelã, gelado de café 
São Tomé dark chocolate délice, hazelnut, coffe ice-cream


12.00 €

Tarte de abóbora, gel de gengibre, 
granola, gelado de amêndoa amarga
Spiced pumpkin tart, ginger gel, granola, bitter almond ice cream

12.00 €

Gelados e sorvetes artesanais 
Artisan Ice-creams and sorbets

10.00 €

Ananás dos Açores 
Azorean pineapple

10.00 €







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 e legumes da época
Small forkbeard fillet steamed rice and seasonal vegetables

Ou / Or


Esparguete à bolonhesa
Spaghetti bolognese

Ou / Or


Penne com molho de tomate 
Penne pasta with tomato sauce

Ou / Or


Peito de frango panado, batata frita, legumes
Crispy chicken supreme, 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

20.00 €





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

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



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

