

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 costumers.
(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

3.50 €

ENTRADAS STARTERS

A nossa Sopa de Cozido | Our Cozido Soup

13.00 €

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

13.00 €

Ovo Crocante

Espargos verdes, batata rosti, queijo S. Jorge, aveludado de alho francês e trufa

Crispy Egg

Green asparagus, rosti potato, S. Jorge cheese, leek soup, and truffle

13.00 €

Terrina de Leitão Cozinhado nas Caldeiras

Tártaro de vieiras, texturas de maçã, óleo de endro, beurre blanc de laranja

Hot Spring Suckling Pig Terrine

Scallop tartare, apple textures, dill oil, orange beurre blanc

18.00 €

Tártaro de Lombo de Novilho

Trufa preta, cogumelo shimeji, pão de alho

Beef Tenderloin Tartare

Black truffle, shimeji mushrooms, sourdough garlic bread

18.00 €

Foie-Gras Braseado

Ananás, pimenta da terra, brioche caseiro

Braised Foie Gras

Pineapple, local red pepper, homemade brioche

20.00 €

Carpaccio de Carabineiro

Lima caviar, sapateira, creme de abacate, "pico de gallo", crocante de tinta de choco e alho negro

Carabineiro Carpaccio

Finger lime, crab, avocado cream, pico de gallo, cuttlefish ink and black garlic crisp

22.00 €

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

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 — 31.00€
2 pessoas / 2 persons — 57.00€

Magret de Pato com Molho de Laranja

Feijoada cozinhada nas caldeiras, salada de perna de pato confitada endivia e laranja

Duck Magret with Orange Sauce
Hot springs cooked bean stew with confit duck leg, endive and orange salad

Para 2 pessoas / serves two — 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
Local red pepper, raisin and almond couscous, spinach apricot and pomegranate salad,
yoghurt garlic and herb dressing

Para 2 pessoas / serves two — 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

Naco de Couve-flor 🍃

Texturas de couve-flor, puré de sultanas e alcaparras, pinhão frito, molho gremolata

Cauliflower Steak

Cauliflower textures, raisin and caper purée, fried pine nuts, gremolata sauce

26.00 €

Alcachofra Recheada 🍃

Espargos Brancos Duxelle de cogumelos e trufa preta, risotto de ervilhas, favas e curgette, limão e ervas aromáticas

Stuffed Artichoke

White Asparagus, mushroom and black truffle duxelle, pea, broad beans, zucchini, lemon and fine herbs risotto

28.00 €

Lombo de Porco Ibérico

Puré de tomate fumado, bimi grelhado, compota de maçã e chouriço de porco preto, molho de cidra e avelã

Iberian Pork Loin

Smoked tomato purée, grilled tenderstem broccoli, apple and black pork chorizo jam, cider and hazelnut sauce

28.00 €

Lombo de Peixe Porco à Grenoblesa

Cremoso de batata e manteiga noisette, alface romana braseada e rabanete

Triggerfish Loin with Grenoblaise Sauce

Brown butter creamy potato, braised romaine lettuce, radish

30.00 €

Filetes de Abrótea TN

Arroz pilaf de açafroa, legumes da época, molho tártaro

TN Forkbeard Fillets

Safflower rice pilaf, seasonal vegetables, tartare sauce

34.00 €

Peixe do Dia

Daily Fish Special

Preço sob consulta

Market price



RESTAURANTE

BIFES STEAKS

Lombo de Novilho

Beef Tenderloin

35.00 €

Vazia Angus Maturada

Aged Angus Sirloin Steak

42.00 €

Chateaubriand

Para 2 pessoas / serves two — 70.00€

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 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 🌿
Creamy mashed potatoes

Salada da horta 🌿
Garden salad

Arroz pilaf de açafroa 🌿
Rice pilaf with safflower

Legumes da época 🌿
Seasonal vegetables

5.00 €



RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

6 MOMENTOS | 6 MOMENTS

Amuse Bouche do Chef

Amuse Bouche from the Chef

Carpaccio de Carabineiro

Lima caviar, sapateira, creme de abacate, "pico de gallo", crocante de tinta de choco e alho negro

Carabineiro Carpaccio

Finger lime, crab, avocado cream, pico de gallo, cuttlefish ink, and black garlic crisp

Foie-Gras Braseado

Ananás, pimenta da terra, brioche caseiro

Braised Foie Gras

Pineapple, local red pepper, homemade brioche

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

Lombo de Porco Ibérico

Puré de tomate fumado, bimi grelhado, compota de maçã e chouriço de porco preto, molho de cidra e avelã

Iberian Pork Loin

Smoked tomato purée, grilled tenderstem broccoli, apple and black pork chorizo jam,
cider and hazelnut sauce

Texturas de logurte Local

Limão, gaspacho de pepino e lúcia lima, gin dos Açores

Textures of Local Yogurt

Lemon, cucumber and lemon verbena gazpacho, Azorean gin

Délice de chocolate Negro de São Tomé

Avelã, gelado de café

São Tomé Dark Chocolate Delice

Hazelnut, coffee Ice Cream

120.00€

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

Wine Pairing de Portugal Continental

Wine Pairing from Mainland Portugal

35.00 €

Por pessoa / Per person

Wine Pairing dos Açores

Wine Pairing from the Azores

55.00 €

Por pessoa / Per person



RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

4 MOMENTOS | 4 MOMENTS

Amuse bouche do chef

Amuse bouche from the 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

Tártaro de Lombo de Novilho

Trufa preta, cogumelo shimeji, pão de alho

Beef Tenderloin Tartare

Black truffle, shimeji mushrooms, sourdough garlic bread

Lombo de Peixe Porco à Grenoblesa

Cremoso de batata e manteiga noisette, alface romana braseada e rabanete

Triggerfish Loin with Grenoblaise Sauce

Brown butter creamy potato, braised romaine lettuce, radish

OU / OR

Lombo de Porco Ibérico

Puré de tomate fumado, bimi grelhado, compota de maçã e chouriço de porco preto, molho de cidra e avelã
Iberian Pork Loin

Smoked tomato purée, grilled tenderstem broccoli, apple and black pork chorizo jam,
cider and hazelnut sauce

Délíce de chocolate Negro de São Tomé 🌿

Avelã, gelado de café

São Tomé Dark Chocolate Delice

Hazelnut, coffee ice cream

75.00€

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

Wine Pairing de Portugal Continental

Wine Pairing from Mainland Portugal

35.00 €

Por pessoa / Per person

Wine Pairing dos Açores

Wine Pairing from the 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, Vegetables

Espetadinhos de Fruta da Época 
Seasonal fruit skewers

Ou / Or

Brownie de Chocolate 
Chocolate Brownie

Ou / Or

Seleção de Gelados 
Selection of Ice Cream

25.00 €



RESTAURANTE

A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / Options – 14.00 €

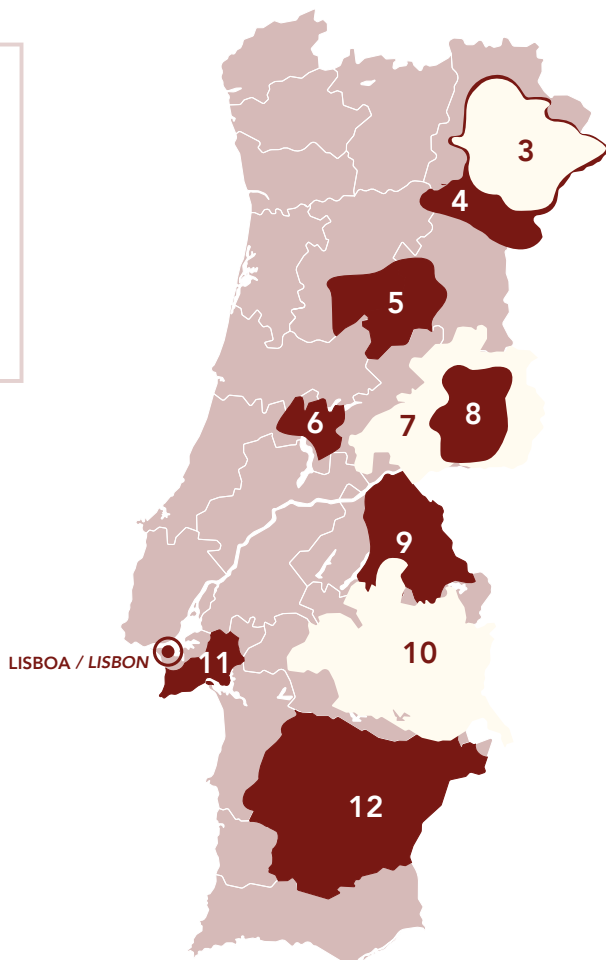
5 Opções / Options – 19.00 €



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 MISTIÇO DE TOLOSA
- 10 - ÉVORA
- 11 - AZEITÃO
- 12 - SERPA





RESTAURANTE

SOBREMESAS DESSERTS

Gelados e Sorvetes Artesanais 🌿
Artisan Ice-creams and Sorbets

10.00 €

Ananás dos Açores 🌿
Azorean Pineapple

10.00 €

Délice de Chocolate Negro de São Tomé 🌿
Avelã, Gelado de café
São Tomé Dark Chocolate Delice
Hazelnut, Coffee Ice Cream

12.50 €

Texturas de Iogurte Local 🌿
Limão, gaspacho de pepino e lúcia lima, gin dos Açores
Textures of Local Yogurt
Lemon, cucumber and lemon verbena gazpacho, Azorean gin

12.50 €

Soufflé de Framboesa 🌿
Aveludado de chocolate ruby, gelado de nata e framboesa
Raspberry Soufflé
Ruby chocolate velouté, cream and raspberry ice-cream

12.50 €

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

12.50 €

Parfait de Ananás dos Açores 🌿
Compota de ananás caramelizado, gel de lima, sorbet de coco e cardamomo
Local Pineapple Parfait
Caramelized pineapple jam, lime gel, coconut and cardamom sorbet

12.50 €

Ruibarbo Escalfado 🌿
Morangos, pistachio, gaspacho de ruibarbo e morango, sorbet de vinho rose
Poached Rhubarb
Strawberries, pistachio, strawberry and rhubarb gazpacho, rosé wine sorbet

12.50 €