

RESTAURANTE

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluíndo 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 passiveis 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

VEGAN

VEGETARIANO / VEGETARIAN

TNGH/DH/179/04

RESTAURANTE

COUVERT

Pão & Manteiga | Bread & Butter
3.5

PARA COMEÇAR
TO START

A nossa Sopa de Cozido | Our Cozido Soup
12

Aveludado de Alcachofras
Texturas de alcachofra, gremolata, brioche de trufa preta
Artichokes Velouté
Artichoke textures, gremolata, black truffle brioche
12.5

Chicharro Grelhado, Manteiga Colbert
Molho de tomate, pimenta da terra e açafroa, milho frito, saladinha de ervas aromáticas e chalotas
Grilled Horse Mackerel, Colbert Butter
Local red pepper, tomato and safflower sauce, fried polenta, herb and shallot salad
15

Carpaccio de Beterraba
Beterrabas de variedade antiga, cremoso de avelã, maçã verde, vinagrete de framboesa e avelã
Beetroot Carpaccio
Heirloom beetroot, hazelnut cream, granny smith apple, raspberry and hazelnut dressing
16

Tártaro De Lombo De Novilho
Trufa preta, cogumelo shimeji, pão de alho
Beef Tenderloin Tartare
Black truffle, shimeji mushrooms, sourdough garlic bread
17

Tortellino de Vieiras e Sapateira, Limão, Gengibre e Coentros
Caviar baeri, sopa de peixe dos Açores, azeite de erva-príncipe
Scallop and Crab Tortellino, Lemon, Ginger, Coriander
Baeri caviar, Azorean fish soup, lemongrass oil
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

Balotina de Foie-gras
Pera escalfada, vinho do porto, pain d'épices e mel das Furnas
Foie-gras Ballotine
Poached pear, port wine, pain d'épices and local honey
22

Preços em Euros | *Prices in Euros* (€)

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

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

Leitão
Batata tradicional, acelgas, laranja, molho de pimenta preta
Suckling Pig
Game chips, rainbow chard, orange, black pepper jus
34

*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

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

28

Abóbora Manteiga Grelhada
Crocante de couve frisada, "blanquette" de feijão branco, pleurotos, repolho e castanhas
Grilled Butternut Squash
Crispy kale, white bean, oyster mushrooms, cabbage, and chestnut "blanquette"

26

Mil Folhas de Beringela e Curgette Gratinada, Queijo De Cabra e S. Miguel Velho
Pinhão, puré de tomate fumado, manjericão fresco
Gratinated Aubergine Mille Feuille with Aged S. Miguel and Goat's Cheese
Pinenuts, smoked tomato purée, fresh basil

28

Bochecha de Novilho Estufada
Cremoso de batata, couve "Koffmann", massa sovada, molho de vinho tinto
Braised Ox Cheek
Pomme purée, "Koffmann" cabbage, local brioche, red wine jus

29

Camarão Tigre Grelhado
Risotto de espumante, limão e baunilha, espuma de caril, crocante de camarão, chutney de manga e pimenta da terra
Grilled Tiger Prawns
Sparkling wine, lemon and vanilla risotto, red curry froth, prawn cracker, local pepper and mango chutney

32

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

Preços em Euros | *Prices in Euros* (€)

RESTAURANTE

BIFES
STEAKS

Lombo de Novilho
Beef Tenderloin

35

"Denver Steak" dos Açores Maturado 30 Dias
30 Day Dry Aged Azorean Denver Steak

40

Ribeye com osso dos Açores Maturado 30 Dias
30 Day Dry Aged Azorean Bone-in Ribeye

Para 2 pessoas / serves two – 90

Chateaubriand

Para 2 pessoas / serves two – 70

Os nossos bifes são servidos com texturas de cenoura, batata ponte nova, salada e molho à escolha.
All our steaks are served with carrot textures, 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 de Cogumelos Alho e Ervas
Mushroom Garlic and Herb sauce

5

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

Preços em Euros | *Prices in Euros* (€)

RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO
TASTING MENU

18H30 – 20H30 / *6.30 PM - 8.30 PM*

4 MOMENTOS . MOMENTS

75

Amouse bouche do Chef

Aveludado de Alcachofras
Texturas de alcachofra, gremolata, brioche de trufa preta
Artichokes Velouté
Artichoke textures, gremolata, black truffle brioche

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

Bochecha de Novilho Estufada
Cremoso de batata, couve "Koffmann", massa sovada, molho de vinho tinto
Braised Ox Cheek
Pomme purée, "Koffmann" cabbage, local brioche, red wine jus

OU | *OR*

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

Mousse de Noz Pecan e Caramelo
Maçã, crumble de aveia e canela, gelado de iogurte caramelizado
Pecan and Caramel Mousse
Apple, oat and cinammon crumble, caramelized iogurte Ice-cream

Wine Pairing vinhos
de Portugal Continental
Wine Pairing of Portugal mainland
35

Wine Pairing dos Açores
Wine Pairing of Azores
55

Preços por pessoa e em Euros | *Prices per person and in Euros* (€)

RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO
TASTING MENU

18H30 – 20H30 / *6.30 PM - 8.30 PM*

7 MOMENTOS . MOMENTS

120

Amouse bouche do Chef

Aveludado de Alcachofras
Texturas de alcachofra, gremolata, brioche de trufa preta
Artichokes Velouté
Artichoke textures, gremolata, black truffle brioche

Balotina de Foie-gras
Pera escalfada, vinho do Porto, pain d'épices e mel das Furnas
Foie-gras Ballotine
Poached pear, Port wine, pain d'épices and local honey

Camarão Tigre Grelhado
Risotto de espumante, limão e baunilha, espuma de caril, crocante de camarão, chutney de manga e pimenta da terra
Grilled Tiger Prawns
Sparkling wine, lemon and vanilla risotto, red curry froth, prawn cracker, local pepper and mango chutney

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

Tangerina
Crumble de castanha e gengibre, gelado de jasmim
Tangerine
Chestnut and ginger crumble, Jasmin Ice-cream

Mousse de Noz Pecan e Caramelo
Maçã, crumble de aveia e canela, gelado de iogurte caramelizado
Pecan and Caramel Mousse
Apple, oat and cinammon crumble, caramelized iogurte Ice-cream
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

Preços por pessoa e em Euros | *Prices per person and in Euros* (€)

RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO
VEGETARIAN TASTING MENU

18H30 – 20H30 / *6.30 PM - 8.30 PM*

4 MOMENTOS . MOMENTS

75

Amouse bouche do Chef

Carpaccio de Beterraba
Beterrabas de variedade antiga, cremoso de avelã, maçã verde, vinagrete de framboesa e avelã
Beetroot Carpaccio
Heirloom beetroot, hazelnut cream, granny smith apple, raspberry and hazelnut dressing

Aveludado de Alcachofras
Texturas de alcachofra, gremolata, brioche de trufa preta
Artichokes Velouté
Artichoke textures, gremolata, black truffle brioche

Mil Folhas de Beringela e Curgette Gratinada, Queijo De Cabra e S. Miguel Velho
pinhão, puré de tomate fumado, manjericão fresco
Gratinated Aubergine Mille Feuille with Aged S. Miguel and Goat's Cheese
pinenuts, smoked tomato purée, fresh basil

OU | *OR*

Abóbora Manteiga Grelhada
Crocante de couve frisada, "blanquette" de feijão branco, pleurotos, repolho e castanhas
Grilled Butternut Squash
Crispy kale, white bean, oyster mushrooms, cabbage, and chestnut "blanquette"

Mousse de Noz Pecan e Caramelo
Maçã, crumble de aveia e canela, gelado de iogurte caramelizado
Pecan and Caramel Mousse
Apple, oat and cinammon crumble, caramelized iogurte Ice-cream

Wine Pairing vinhos
de Portugal Continental
Wine Pairing of Portugal mainland
35

Wine Pairing dos Açores
Wine Pairing of Azores
55

Preços por pessoa e em Euros | *Prices per person and in Euros* (€)

RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO
VEGETARIAN TASTING MENU

18H30 – 20H30 / *6.30 PM - 8.30 PM*

7 MOMENTOS . MOMENTS

120

Amouse bouche do Chef

Carpaccio de Beterraba
Beterrabas de variedade antiga, cremoso de avelã, maçã verde, vinagrete de framboesa e avelã
Beetroot Carpaccio
Heirloom beetroot, hazelnut cream, granny smith apple, raspberry and hazelnut dressing

Aveludado de Alcachofras
Texturas de alcachofra, gremolata, brioche de trufa preta
Artichokes Velouté
Artichoke textures, gremolata, black truffle brioche

Mil Folhas de Beringela e Curgette Gratinada, Queijo De Cabra e S. Miguel Velho
pinhão, puré de tomate fumado, manjericão fresco
Gratinated Aubergine Mille Feuille with Aged S. Miguel and Goat's Cheese
pinenuts, smoked tomato purée, fresh basil

Abóbora Manteiga Grelhada
Crocante de couve frisada, "blanquette" de feijão branco, pleurotos, repolho e castanhas
Grilled Butternut Squash
Crispy kale, white bean, oyster mushrooms, cabbage, and chestnut "blanquette"

Tangerina
Crumble de castanha e gengibre, gelado de jasmim
Tangerine
Chestnut and ginger crumble, Jasmin Ice-cream

Mousse de Noz Pecan e Caramelo
Maçã, crumble de aveia e canela, gelado de iogurte caramelizado
Pecan and Caramel Mousse
Apple, oat and cinammon crumble, caramelized iogurte Ice-cream

Wine Pairing vinhos
de Portugal Continental
Wine Pairing of Portugal mainland
35

Wine Pairing dos Açores
Wine Pairing of Azores
55

Preços por pessoa e em Euros | *Prices per person and in Euros* (€)

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

Espetadinhas de Fruta da Época
Seasonal fruit skewers

Ou / Or

Brownie de Chocolate
Chocolate Brownie

Ou / Or

Seleção de Gelados
Selection of Ice Cream

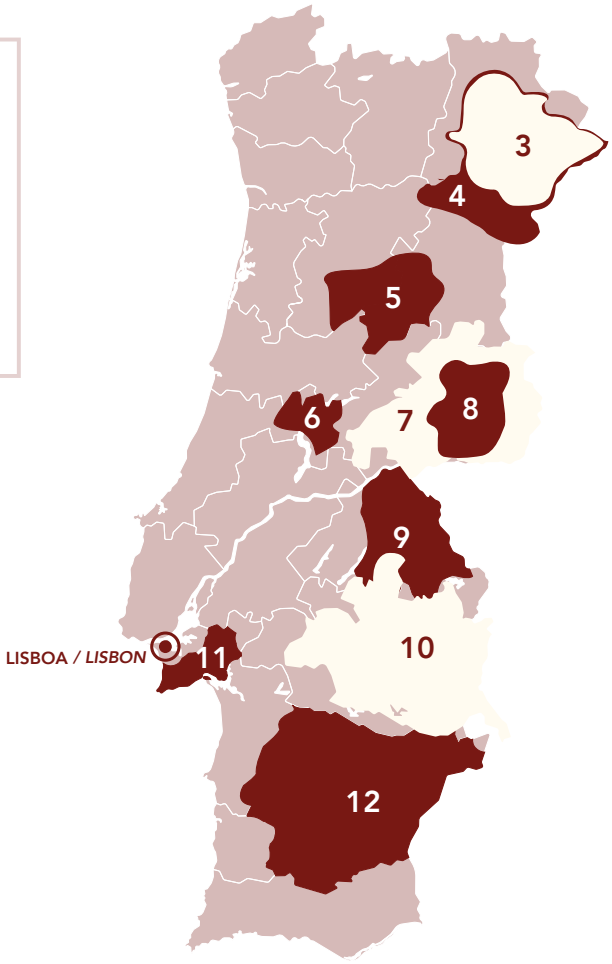
RESTAURANTE

A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES
OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / **Options**
14

5 Opções / **Options**
19





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

Preços em Euros | *Prices in Euros* (€)

RESTAURANTE

SOBREMESAS
DESSERTS

Soufflé De Chocolate Negro de São Tomé
Verrine de Caramelo, gelado de café
São Tomé Dark Chocolate Soufflé
Caramel verrine, coffee Ice-cream

Limão Galego
Galician Lemon

Délice de Banana dos Açores
Chocolate negro, avelã, sorbet de banana
Azorean Banana Délice
Dark chocolate, hazelnuts, banana sorbet

Mousse de Noz Pecan e Caramelo
Maçã, crumble de aveia e canela, gelado de iogurte caramelizado
Pecan and Caramel Mousse
Apple, oat and cinammon crumble, caramelized iogurte Ice-cream

"Entremet" de Castanha e Tangerina
Crumble de castanha e gengibre, gelado de jasmim
Chestnut and Tangerine "Entremet"
Ginger and chestnut crumble, Jasmin Ice-cream

Cheesecake de Baunilha de Madagáscar
Texturas de araçal dos Açores e amêndoa
Madasgascan Vanilla Cheesecake
Azorean wild guava and almond textures

12.5

Gelados E Sorvetes Artesanais
Artisan Ice-Creams And Sorbets

Ananás Dos Açores
Azorean Pineapple

10