

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 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

COUVERT

Pão & Manteiga
Bread & Butter

3.00 €

ENTRADAS STARTERS

A nossa sopa de cozido
Our cozido soup

12.00 €

Ovo Crocante, espargos verdes, batata rosti, 
Queijo S. Jorge, aveludado de alho selvagem
Crispy Egg, green asparagus, rosti potato, S. Jorge cheese, wild garlic soup

14.00 €

Salada de beterraba de variedade antiga e pera rocha, physalis, bagas de goji e avelãs 
Heirloom beetroot & pear salad, raspberries, goji berries and hazelnuts

15.00 €

Carpaccio de polvo, chouriço de porco preto, azeitona, chimichurri, torresmo
Octopus carpaccio, Iberian pork chorizo, olive, chimichurri, crackling

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 €

"Tortellino" de vieira e sapateira, couve-flor, funcho do mar, limão, aveludado de marisco
Scallops and crab "Tortellino", cauliflower, sea fennel, lemon, seafood bisque

19.00 €

Carabineiro braseado, tomate de variedade antiga,
"salmorejo" crocante de tinta de choco e alho negro
Flame seared carabineiro, heirloom tomatoes,
"salmorejo" black garlic and squid ink tuille

20.00 €


Terrina de foie gras e trufa preta, chutney de ananás e pimenta da terra, brioche caseiro
Foie gras and black truffle terrine, pineapple and local pepper chutney, toasted brioche

26.00 €



RESTAURANTE

DAS NOSSAS CALDEIRAS FROM FURNAS HOT SPRINGS

“Pithivier” de bola de aipo, acelgas e cogumelos selvagens, 
puré de cenoura caramelizada, beurre blanc de cidra
Celeriac, Rainbow chard and Wild Mushroom “Pithivier”,
caramelised carrot puree, cider beurre blanc

27.00 €

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 – 30.00€
2 pessoas / 2 persons – 56.00€

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
(para duas pessoas)

Slow cooked Santa Maria lamb, local red pepper, raisin and almond couscous,
spinach apricot and pomegranate salad, yoghurt garlic and herb dressing
(for two people)


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

Gnocchi de limão e tomilho, beringela frita, bimi braseado,  pinhão, puré de tomate fumado, manjeriço fresco
Lemon and thyme gnocchi, fried aubergine, torched tender stem broccoli, black garlic, pine nuts, smoked tomato puree, fresh basil

26.00 €

Peito de frango do campo, tarte crocante de perna de frango confitada, ervilhas, espargos, pata negra, batata fondant, molho de vinho Lajido do Pico
Free range chicken breast, crispy tart of confit chicken leg, peas, Iberian ham, potato fondant, Pico Lajido wine sauce

28.00 €

Bacalhau ao vapor, curgete, esmagado de batata nova, tapenade de azeitona, aveludado de lingueirão e alho
Steamed cod, zucchini, crushed new potatoes, olive tapenade, razor clam and garlic sauce

28.00 €

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 €

Wellington de borrego de Santa Maria, empadão de borrego, puré de brócolos, pak-choi, rabanetes, requeijão, vinho branco "terroir vulcânico"
Santa Maria lamb Wellington, shepherd's pie, broccoli pure, pak-choi, radish, cottage cheese, volcanic terroir white wine sauce

36.00 €

Peixe do dia
Daily fish special

Preço sob consulta
Market price



RESTAURANTE

BIFES STEAKS

Lombo de novilho
Beef tenderloin

34.00€

Vazia Angus Maturada
Day Aged Angus Sirloin Steak

42.00 €

Terra e Mar

Picanha maturada, camarão tigre gigante, manteiga de alho
(para duas pessoas)

Earth and Sea

Dry aged picanha, grilled giant tiger prawns, garlic butter
(for two people)

90.00 €

Os nossos bifés 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 Chimichurri

Chimichurri 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 🌿
Mashed potatoes

Salada da horta 🌿
Garden salad

Arroz pilaf de açafroa 🌿
Safflower pilaf rice

Legumes da época 🌿
Seasonal vegetables

5.00 €



RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU


Amuse bouche do chef


Terrina de foie gras e trufa preta, chutney de ananás e pimenta da terra, brioche caseiro
Foie gras and black truffle terrine, pineapple and local pepper chutney, toasted brioche

“Tortellino” de vieira e sapateira, couve-flor, funcho do mar, limão, aveludado de marisco
Scallops and crab “Tortellino”, cauliflower, sea fennel, lemon, seafood bisque

Bacalhau ao vapor, curgete, esmagado de batata nova,
tapenade de azeitona, aveludado de lingueirão e alho
Steamed cod, zucchini, crushed new potatoes, olive tapenade, razor clam and garlic sauce

Wellington de borrego de Santa Maria, empadão de borrego,
puré de brócolos, pak-choi, rabanetes, requeijão, vinho branco “terroir vulcânico”
Santa Maria lamb Wellington, shepherd’s pie,
broccoli pure, pak-choi, radish, cottage cheese, volcanic terroir white wine sauce

Ruibarbo escalfado, morangos, pistachio, 
gaspacho de ruibarbo e morango, sorbet de vinho rose
Poached Rhubarb, strawberries, pistachio, rhubarb, and strawberry gazpacho, rose wine sorbet

Délice de chocolate negro, compota de banana, 
financier de lima, gelado de caramelo salgado
Dark chocolate délice, banana compote, lime financier, salted caramel Ice cream

120.00€

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

Wine Pairing de Portugal Continental
Wine Pairing of Portugal mainland

35.00 €
Por pessoa / Per person


Wine Pairing dos Açores
Wine Pairing of 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

Peito de Frango do Campo, 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

24.00 €



RESTAURANTE

A NOSSA SELECÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / Options – 14.00 €

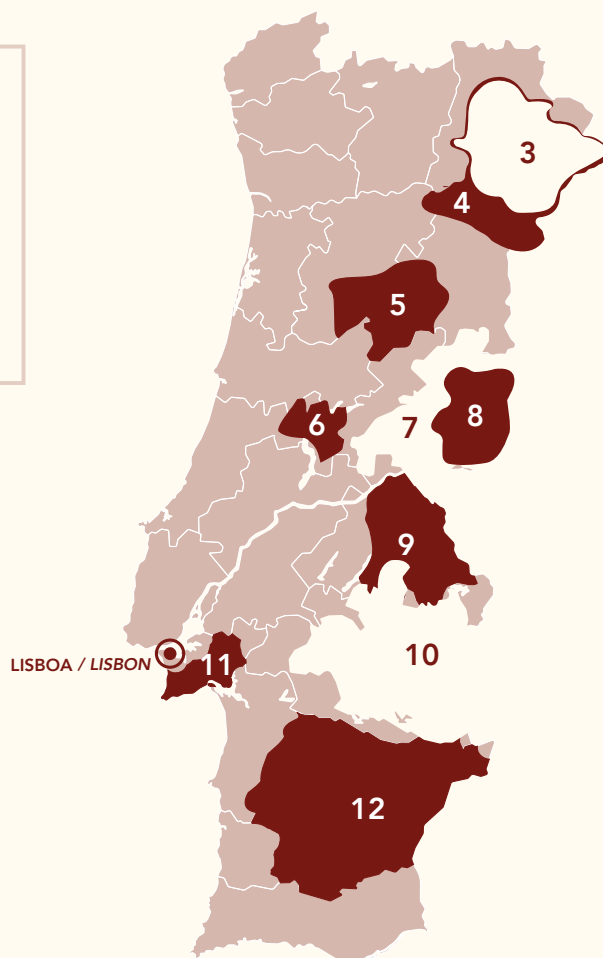
5 Opções / Options – 19.00 €



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 MESTIÇO 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 €

Parfait de amendoim e licor de avelã, caramelo salgado, brownie, gelado de fava tonka 🍃
Peanut and hazelnut liquor parfait, salted caramel, brownie, tonka bean Ice-cream

12.00 €

Limão galego 🍃
Galician lemon

12.00 €

Soufflé de Maracujá dos Açores, texturas de manga e citrinos, sorbet de kiwi 🍃
Local passion fruit soufflé, mango and citrus textures, kiwi sorbet

12.00 €

Merengue de ananás, jasmin, yuzu, gelado de pimenta rosa 🍃
Pineapple merengue, jasmin, yuzu, pink pepper ice cream

12.00 €

Ruibarbo escalfado, morangos, pistachio, 🍃
gaspacho de ruibarbo e morango, sorbet de vinho rose
Poached rhubarb, strawberries, pistachio,
rhubarb and strawberry gazpacho, rose wine sorbet

12.00 €

Délice de chocolate negro, compota de banana, 🍃
financier de lima, gelado de caramelo salgado
Dark chocolate délice, banana compote, lime financier, salted caramel Ice cream

12.00 €

BENSAUDE HOTELS
- COLLECTION -
AZOREAN
HOSPITALITY
*
SINCE 1935

