

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


ENTRADAS STARTERS

A nossa sopa de cozido com toucinho crocante e hortelã
Our cozido soup with crispy belly and mint

12.00 €

Salada de tomate de variedade antiga, melancia comprimida, 
caramelo de azeitona e gaspacho
Heirloom tomato salad, compressed watermelon, olive caramel and gazpacho

12.00 €

Espargos verdes, ovo a baixa temperatura, queijo de S. Jorge e granola de cebola 
Green asparagus, slow cooked egg, S. Jorge cheese and onion granola

13.00 €

Ceviche de Lírio com salada de manga, pepino, malagueta, romã e coentros
Great amberjack ceviche, with mango, cucumber, chili, pomegranate and coriander cress salad

14.00 €

Sopa de peixe dos Açores, "rouille" de açafroa, queijo de S. Jorge,
tostas de azeite e flor de sal
Azorean bouillabaisse, rouille, S. Jorge cheese, olive oil and sea salt croutons

14.00 €

Tártaro de lombo de novilho, trufa preta de verão, cogumelo shimeji com pão de alho
Beef tenderloin tartare, black summer truffle, shimeji mushrooms with sourdough garlic bread

16.00 €

Foie-gras braseado, ananás, pimenta da terra com brioche caseiro
Seared foie-gras, pineapple and local pepper chutney with toasted brioche

19.00 €

Vieiras com asa de frango confitada, texturas de milho doce, estragão e demi-glace de frango
Seared scallops with confit chicken wing, sweetcorn textures, tarragon, jus gras


22.00 €



RESTAURANTE

DAS NOSSAS CALDEIRAS FROM FURNAS HOT SPRINGS

(Cozido lentamente debaixo da terra com calor vulcânico/ **slow cooked in the ground with natural volcanic heat**)

Alho francês cozinhado lentamente e grelhado, inhame dourado, acelgas, 
molho romesco e vinagrete de ervas aromáticas
Slow cooked charred leeks, golden yams, rainbow chard, romesco and herb dressing

26.00 €

Pá de borrego cozinhada lentamente
servida com couscous de pimenta da terra, sultanas, amêndoas, coentros
e uma salada de espinafre, alperce e romã, molho de iogurte alho e ervas
Slow cooked lamb shoulder
served with local red pepper, raisin, almond and coriander couscous
and a spinach, apricot and pomegranate salad, yoghurt garlic and herb dressing

2 pessoas / 2 persons – 70.00 €

O nosso famoso Cozido das Furnas
com variedades de legumes, carnes e enchidos locais*
Our famous Portuguese Pot-au-feu from Furnas*
(slow cooked for 8 hours in the volcano)

1 pessoa / 1 person – 28.00 €

2 pessoas / 2 persons – 54.00 €

*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 COURSE

Beringela gratinada com queijo de cabra e pinhão, ratatouille com puré de tomate fumado 🍃
Gratinated aubergine with goat's cheese and pinenuts, ratatouille with smoked tomato purée

27.00 €

Filete de bicuda com risotto de ameijoia e limão e aveludado de coentros
Roast barracuda with clam and lemon risotto and coriander froth

28.00 €

Peito de pato, prensado de batata e perna de pato confitada, couve-flor,
bimi com molho de Madeira

Roast duck breast, potato and confit duck leg terrine, cauliflower,
tender-stem broccoli and Madeira jus

28.00€

Cachaço de porco preto, lula grelhada, chouriço regional e ceviche funcho
Slow cooked Iberian pork neck, grilled squid, local chorizo and fennel ceviche

31.00 €

Filetes de Abrótea TN, batata rosti, puré de favas, espargos e molho tártaro 200g
TN Forkbeard fillets, potato rosti, broad bean purée, asparagus and tartare sauce 200g

32.00 €

Peixe fresco dos Açores
Fresh Azorean Fish special of the day

Preço sob consulta
Market price



RESTAURANTE

BIFES STEAKS

Lombo de Novilho 200g
Beef Tenderloin 200g

32.00€

Acém redondo Angus 300g
35 dias de maturação

Angus Ribeye steak 300g
Dry aged 35 days

40.00 €

Chateaubriand para dois 500g
Chateaubriand for two 500g

62.00 €

Os nossos bifes são servidos com cebola braseada, batata ponte nova, salada e molho a escolha
All our steaks are served with Braised onions, 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
Mushroom, garlic and herb sauce



RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

Amouse bouche do chef


Salada de tomate de variedade antiga, melancia comprimida, caramelo de azeitona e gaspacho 
Heirloom tomato salad, compressed watermelon, olive caramel and gazpacho

Foie-gras braseado, ananás, pimenta da terra com brioche caseiro
Seared foie-gras, pineapple and local pepper chutney with toasted brioche

Filete de bicuda com risotto de ameijoas e limão e aveludado de coentros
Roast barracuda with clam and lemon risotto and coriander froth

Peito de pato, prensado de batata e perna de pato confitada, couve-flor,
bimi e molho de Madeira
Roast duck breast, potato and confit duck leg terrine, cauliflower,
tender-stem broccoli and Madeira jus

Texturas de iogurte, limão, gaspacho de pepino e lúcia lima com gin dos Açores 
Yoghurt textures, lemon, cucumber and lemon verbena gazpacho with Azorean gin

Parfait de amendoim e licor de avelã, caramelo salgado, 
brownie com gelado de arroz torrado
Peanut and hazelnut liquor parfait, salted caramel, brownie with toasted rice Ice-cream

110.00 €

Por pessoa / Per person

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

Wine Pairing vinhos
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 CRIANÇAS KIDS MENU

Crème de legumes 
Vegetable soup

Ou / Or

Salada de tomate e queijo fresco 
Tomato and fresh cheese salad

Filetes de abrótea TN, arroz branco e legumes da época
Small forkbeard fillet with steamed rice and seasonal vegetables

Ou / Or

Esparguete a 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 €



RESTAURANTE

A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / Options – 10.00 €

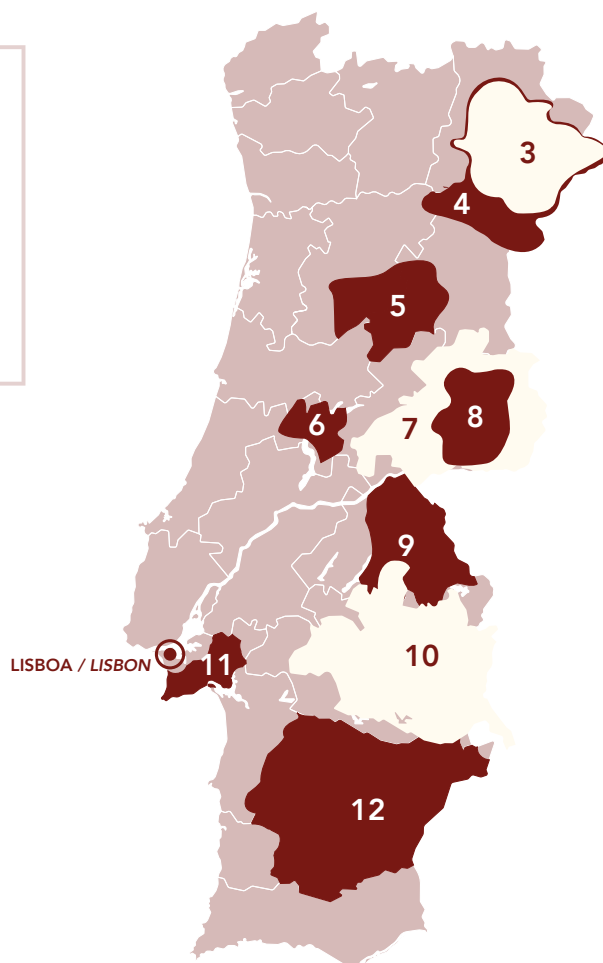
6 Opções / Options – 14.00 €



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

Parfait de amendoim e licor de avelã, caramelo salgado, brownie, 
gelado de arroz torrado

Peanut and hazelnut liquor parfait, salted caramel, brownie, toasted rice Ice-cream

Texturas de iogurte, limão, gaspacho de pepino e lúcia lima, gin dos Açores 

Yoghurt textures, lemon, cucumber and lemon verbena gazpacho, Azorean gin

Morangos biológicos macerados, Fava tonka, manjeriçã, sorvete de lima 

Organic macerated strawberries, Tonka bean, basil, lime sorbet

Carpaccio de ananás, espuma de coco, manga, sorvete de maracujá e micro coentros 

Pineapple carpaccio, coconut foam, mango, passionfruit sorbet and micro coriander

Chocolate negro de São Tome, maracujá, baunilha, gelado de pimenta rosa 

São Tome dark chocolate, passionfruit, vanilla, pink peppercorn Ice-cream

Cheesecake de queijo cabra, compota de meloa de Santa Maria e hortelã,
gelado de verdeinho do Pico

Goat's cheese cheesecake, Santa Maria melon and mint compote, sweet Pico wine Ice-cream

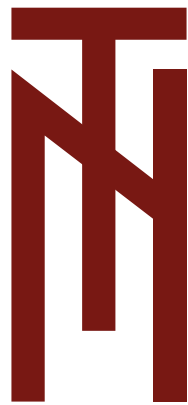
Os nossos Gelados e sorvetes artesanais

Our Artisan Ice-creams and sorbets

Ananás dos Açores 

Azorean pineapple

10,00€



RESTAURANTE