

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

3.5

ENTRADAS STARTERS

Aveludado de cebola caramelizada, queijo cabra e tomilho 🌿

Abóbora, cogumelos shimeji, granola

Caramelised onion goat's cheese and thyme velouté

Pumpkin, shimeji mushrooms, granola

10

A nossa Sopa de Cozido | Our Cozido Soup

12

Salada de Lentilhas, Cenoura, Beterraba e Nozes 🌿

Acelgas, couve crespa, vinagrete de mostarda em grão e xarope de açúcar

Lentils, Carrot, Beetroot and Walnut Salad

Chard, kale, wholegrain mustard and maple syrup dressing

15

Carpaccio de Polvo

Chouriço de porco preto, azeitona, chimichurri, torresmo

Octopus Carpaccio

Iberian pork chorizo, olive, chimichurri, crackling

16

Tártaro de Lombo de Novilho

Trufa preta, cogumelo shimeji, pão de alho

Beef Tenderloin Tartare

Black truffle, shimeji mushrooms, sourdough garlic bread

17

Terrina de Frango do campo, Pato e Codorniz, Presunto, Foie-gras e Cogumelos

Molho de madeira e trufa preta, brioche, manteiga de pele de frango crocante

Free range Chicken Terrine, Duck, Quail, Serrano Ham, Foie-gras and Mushroom Terrine

Madeira and black truffle jus, brioche, crispy chicken skin butter

18

Ostras Escalfadas, Caviar Oscietra

Linguini de açafrão, pepino comprimido, beurre blanc de espumante, óleo de endro

Poached Oysters, Oscietra Caviar

Safflower Linguini, compressed cucumber, sparkling wine beurre blanc, dill oil

22

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 and vanilla risotto, red curry and coconut froth

24



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

Wellington de Pato

Perna de pato confitada, feijoada cozinhada nas caldeiras, endívia glaceada, molho de pato e laranja

Duck Wellington

Confit duck leg, "hot spring cassoulet", glazed endive, duck and orange jus

Para 2 pessoas / serves two – 60

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

*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

Raiz de aipo cozinhada nas caldeiras

Cevada, cogumelos, maçã verde, molho de cidra

Hot springs slow cooked celeriac

Pearl barley, mushrooms, granny smith apple, cider jus

26

Bochecha de Novilho "à la Provençal"

Puré de couve-flor caramelizado e fermentado, cogumelos ostra grelhados e fumados, azeite de estragão

Beef Cheek "à la Provençal"

Caramelised and fermented cauliflower puree, grilled and smoked oyster mushrooms, tarragon oil

28

Risoto de boletos e trufa preta

Ervas aromáticas e queijo de S. Jorge curado 24 meses

Cepe and truffle risotto

Fresh herbs, 24-month aged S. Jorge cheese

28

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

32

Filetes de Abrótea TN

Arroz pilaf de açafroa, legumes da época, molho tártaro

TN Forkbeard Fillets

Safflower rice pilaf, seasonal vegetables, tartare sauce

34

Peixe Do Dia

Daily Fish Special

Preço sob consulta

Price on request



RESTAURANTE

BIFES STEAKS

Lombo de Novilho

Beef Tenderloin

35

"Denver Steak" dos Açores Maturado

Aged Azorean Denver Steak

40

Chateaubriand

Para 2 pessoas / serves two

70

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 & Shallot Jus

Molho de Cogumelos alho e ervas
Mushroom garlic and herb sauce

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 açafrão 
Rice pilaf with safflower

Legumes da época 
Seasonal vegetables

5



RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

7 MOMENTOS . MOMENTS

120

Amouse bouche do chef

Terrina de Frango do campo, Pato e Codorniz, Presunto, Foie-gras e Cogumelos

Molho de madeira e trufa preta, brioche, manteiga de pele de frango crocante

Free range Chicken Terrine, Duck, Quail, Serrano Ham, Foie-gras and Mushroom Terrine

Madeira and black truffle jus, brioche, crispy chicken skin butter

Ostras Escalfadas, Caviar Oscietra

Linguini de açafrão, pepino comprimido, beurre blanc de espumante, óleo de endro

Poached Oysters, Oscietra Caviar

Safflower Linguini, compressed cucumber, sparkling wine beurre blanc, dill oil

Lagosta Escalfada em Manteiga de Erva Príncipe

Risotto de limão e baunilha, espuma de caril vermelho e coco

Lemongrass Butter Poached Rock Lobster

Lemon sparkling wine and vanilla risotto, red curry and coconut froth

Bochecha de Novilho "à la Provençal"

Puré de couve-flor caramelizado e fermentado, cogumelos ostra grelhados e fumados, azeite de estragão

Beef Cheek "à la Provençal"

Caramelised and fermented cauliflower puree, grilled and smoked oyster mushrooms, tarragon oil

Ananás dos Açores

Lima, coco e cardamomo

Azorean Pineapple

Lime, coconut and cardamon

Délice de chocolate negro de São Tomé

Avelã, Gelado de café

São Tomé Dark Chocolate Délice

Hazelnut, coffee Ice-cream

Wine Pairing vinhos
de Portugal Continental
Wine Pairing of Portugal mainland

35

Wine Pairing dos Açores
Wine Pairing of Azores

55



RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

4 MOMENTOS . MOMENTS

75

Amouse bouche do chef

Terrina de Frango do campo, Pato e Codorniz, Presunto, Foie-gras e Cogumelos

Molho de madeira e trufa preta, brioche, manteiga de pele de frango crocante

Free range Chicken Terrine, Duck, Quail, Serrano Ham, Foie-gras and Mushroom Terrine

Madeira and black truffle jus, brioche, crispy chicken skin butter

Carpaccio de polvo

Chouriço de porco preto, azeitona, chimichurri, torresmo

Octopus Carpaccio

Iberian pork chorizo, olive, chimichurri, crackling

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

Bochecha de Novilho "à la Provençal"

Puré de couve-flor caramelizado e fermentado, cogumelos ostra grelhados e fumados, azeite de estragão

Beef Cheek "à la Provençal"

Caramelised and fermented cauliflower puree, grilled and smoked oyster mushrooms, tarragon oil



Délice de chocolate negro de São Tomé

Avelã, Gelado de café

São Tomé Dark Chocolate Délice

Hazelnut, coffee Ice-cream

Wine Pairing vinhos
de Portugal Continental
Wine Pairing of Portugal mainland

35

Wine Pairing dos Açores
Wine Pairing of Azores

55



RESTAURANTE

A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / Options – 14

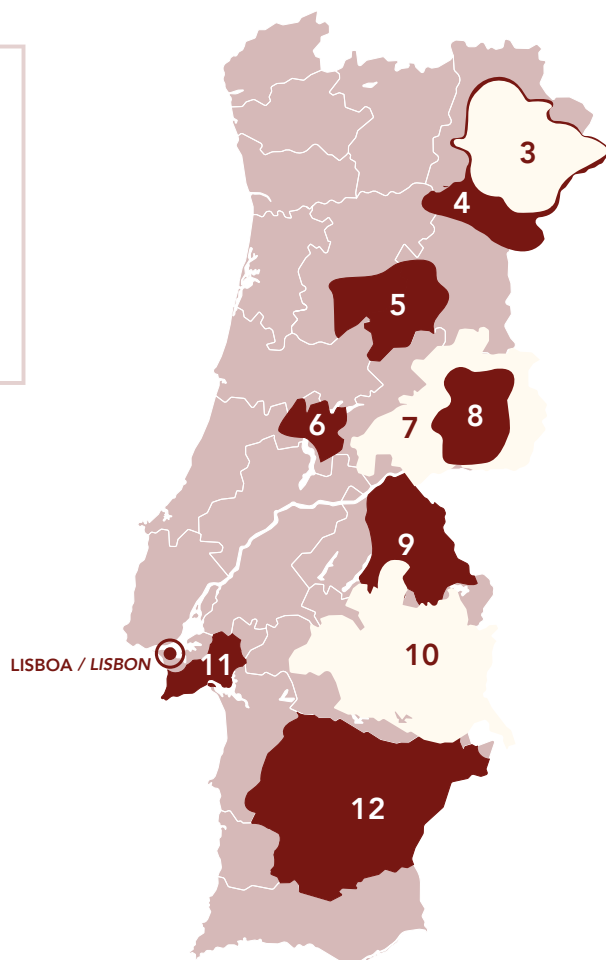
5 Opções / Options – 19



REGIÕES QUEIJOS DOP PDO CHEESE 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

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



RESTAURANTE

SOBREMESAS DESSERTS

Gelados e Sorvetes Artesanais 🌿

Artisan Ice-creams and Sorbets

10

Ananás dos Açores 🌿

Azorean Pineapple

10

Limão galego 🌿

Galician lemon

12.5

Délice de Chocolate Negro de São Tomé 🌿

Avelã, Gelado de café

São Tomé Dark Chocolate Delice

Hazelnut, Coffee Ice Cream

12.5

Soufflé De Banana dos Açores 🌿

Cremoso de banana e chocolate negro, gelado de aguardente do Pico e passas

Local Azorean Banana Soufflé

Banana and dark chocolate cremeux, Pico Island brandy and raisin ice-cream

12.5

Parfait de Ananás dos Açores 🌿

Compota de ananás caramelizado, gel de lima, sorbet de coco e cardamomo

Local Pineapple Parfait

Caramelised pineapple jam, lime gel, coconut and cardamom sorbet

12.5

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

12.5

Fatia Dourada de Massa Sovada 🌿

Creme inglês de café, laranja confitada, framboesa, gelado de pistachio

Local Brioche Pain Perdu

Coffee crème anglaise, confit orange, raspberry, pistachio Ice-cream

Para 2 pessoas / serves two

24