



NT

RESTAURANT

AO ALMOÇO
AT LUNCH



RESTAURANTE



COUVERT


Pão & Manteiga
Bread & Butter

3.00 €

PARA COMEÇAR TO START

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, batata rosti,
S. Jorge cheese, wild garlic soup

14.00 €

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

15.00 €

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 €





RESTAURANTE

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

O nosso famoso cozido das Furnas
com variedades de legumes, carnes e enchidos locais
Our famous pot-au-feu from Furnas
with a variety of vegetables, meats, chorizo and blood sausage

1 pessoa / 1 person – 30.00€
2 pessoas / 2 persons – 56.00€

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, pine nuts, smoked tomato puree, fresh basil

26.00 €

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€


Lombo de Novilho 200g, puré de chalotas, cogumelos eryngii,
batata ponte nova, salada e molho regional
Beef tenderloin 200g, shallot puree, king oyster mushrooms,
pomme neuf, garden salad and salted local red pepper and confit garlic

34.00 €




RESTAURANTE


SOBREMESAS DESSERTS

Gelados e sorvetes artesanais 
Artisan ice-creams and sorbets


10.00 €

Ananás dos Açores 
Azorean pineapple


10,00€

Limão galego 
Galician lemon

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 €

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

12.00 €





RESTAURANTE

MENU "3 TEMPOS"
"3 SEASONS" MENU

Entrada ou sopa
Starter or soup

Prato principal
Main course

Sobremesa
Dessert

48.00 €

A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES
OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / Options

14.00 €

5 Opções / Options

19,00€







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 €





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

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

