

RESTAURANT

AO ALMOÇO
AT LUNCH

RESTAURANTE

ENTRADAS
STARTERS

A nossa Sopa de Cozido | Our Cozido Soup
12

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

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

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

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

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

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 (slow cooked for 8 hours in the volcano)

1 pessoa / 1 person – 31
2 pessoas / 2 persons – 57

Lombo de Novilho 200gr
Texturas de cenoura, batata ponte nova, salada, molho regional
Beef Tenderloin 200gr
Carrot textures, pomme neuf, garden salad, salted local red pepper and confit garlic sauce
35

Bacalhau Confitado
Esmagada de batata e limão, tomate cherry, azeitona, molho verde
Confit Cod
Potato and lemon crush, cherry tomato, olives, sauce vierge
28

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

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

*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.

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

RESTAURANTE

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



A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES
OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / Options

14

5 Opções / *Options*

19

MENU "3 TEMPOS" / 3 COURSE MENU

Entrada ou sopa / *Starter our Soup*

Prato Principal / *Main Course*

Sobremesa / *Dessert*

50



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

RESTAURANTE



MENU CRIANÇA
KIDS MENU

Para crianças até 12 anos / *for children up to 12 years old*

Créme de Legumes
Vegetable Soup
Ou / Or
Salada de Tomate e Queijo Fresco
Tomato and Fresh Cheese Salad

Filetinho de Abrótea, Arroz Branco e Legumes da Época
Small Forkbeard Fillet Steamed Rice and 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, 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

25



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

RESTAURANTE

SOBREMESAS
DESSERTS

Limão Galego
Galician Lemon

12.5

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

12.5

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

10

Ananás Dos Açores
Azorean Pineapple

10



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

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

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