

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

Our cozido soup

12.00 €

Rillete de cavala dos Açores e camarão, texturas de pepino,
maionese de pimentão fumado, crocante de massa mãe e flor de sal

Local mackerel and prawn rillete, cucumber textures, smoked paprika mayonnaise, sea salt
sourdough crisp

13.00 €

Bimi grelhado, terrina de inhame das Furnas, azeitona, romesco, molho verde


Grilled tender stem broccoli, local taro root terrine, olives, romesco, sauce vierge

13.00 €

Aveludado de bola de aipo, prensado de pernil cozinhado nas caldeiras,
crocante de morcela, texturas de maçã

Celeriac velouté, ham hock terrine, black pudding beignet, apple textures

14.00 €

Salada de beterraba de variedade antiga e pera rocha, physalis, 
bagas de goji e avelãs (adicione queijo Gorgonzola)

Heirloom beetroot & pear salad, physalis, goji berries and hazelnuts (add Gorgonzola cheese)

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 €

Foie-gras escalfado e braseado, ananás, pimenta da terra, brioche caseiro

Poached and seared foie-gras, pineapple and local pepper chutney, toasted brioche

20.00 €

Vieiras, asa de frango confitada, texturas de milho doce, estragão, demi-glace de frango


Seared scallops, confit chicken wing, sweetcorn textures, tarragon, jus gras

22.00 €



RESTAURANTE

DAS NOSSAS CALDEIRAS FROM FURNAS HOT SPRINGS

Abóbora manteiga grelhada, crocante de couve frisada, 
"blanquette" de feijão branco, pleurotos, repolho, castanhas
Grilled butternut squash, crispy kale, white bean, oyster mushrooms, cabbage, chestnut "blanquette"

26.00 €

Pá de borrego cozinhada lentamente, couscous de pimenta da terra amêndoa e sultanas,
salada de espinafre, alperce e romã, molho de iogurte alho e ervas (para dois)
Slow cooked lamb shoulder, local red pepper, raisin and almond couscous, spinach apricot and
pomegranate salad, yoghurt garlic and herb dressing (for two people)

75.00 €

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€

*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

Beringela gratinada com queijo de cabra e S. Miguel velho 🌿
alcachofras violeta, pinhão, puré de tomate fumado, manjerição fresco
Gratinated aubergine with aged S. Miguel and goat's cheese, petit violet artichokes, pinenuts,
smoked tomato purée, fresh basil

27.00 €

Peito de frango do campo recheado com mousse de ervas aromáticas,
crocante da perna, cremoso de batata, cenouras glaceadas, molho de vinho lajido
Free range chicken breast stuffed fine herb mousse, chicken leg beignet,
mash potato, glazed carrots, lajido wine sauce

28.00 €

Polvo grelhado, risotto de polvo, crocante de tinta de choco, aioli de lima
Grilled octopus, octopus' risotto, squid ink crisp, lime aioli

28.00 €

Carré de porco preto, bochecha de porco glaceada, polenta
cremosa de trufa preta e queijo "topo", boletos, brássicas, molho de cidra e bacon fumado
Iberian pork rack and glazed pork cheek, creamy black truffle and "topo" cheese polenta, porcini
mushrooms, brassicas, cider, and smoked bacon jus

30.00 €

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€

Peixe do dia
Daily fish special

Preço sob consulta
Market price



RESTAURANTE

BIFES STEAKS

Lombo de novilho 200g
Beef tenderloin 200g

34.00€

Vazia Angus com 35 dias de maturação 300g
35-day aged Angus sirloin steak 300g

42.00 €

Tomahawk para dois 900g
Tomahawk for two 900g

100.00 €

Os nossos bifes são servidos com cebola braseada, batata ponte nova, salada e molho à 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

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

Aveludado de bola de aipo, prensado de pernil cozinhado
nas caldeiras, crocante de morcela, texturas de maçã
Celeriac velouté, ham hock terrine, black pudding beignet, apple textures

Foie-gras escalfado e braseado, ananás, pimenta da terra, brioche caseiro
Poached and seared foie-gras, pineapple and local pepper chutney, toasted brioche

Polvo grelhado, risotto de polvo, crocante de tinta de choco, aioli de lima
Grilled octopus, octopus' risotto, squid ink crisp, lime aioli

Lombo de porco preto, bochecha de porco glaceada, polenta cremosa de trufa
preta e queijo "topo", boletos, brássicas, molho de cidra e bacon fumado
Iberian pork loin and glazed pork cheek, creamy black truffle and "topo" cheese
polenta, porcini mushrooms, brassicas, cider and smoked bacon jus

Piña colada, ananás, cidreira, crème mousseline, rum, gelado coco 🌿
Piña colada, local pineapple, lemon balm, mousseline cream, rum, coconut ice cream

Délice de chocolate negro de São Tomé, avelã, gelado de café 🌿
São Tomé dark chocolate délice, hazelnut, coffee 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 CRIANÇAS 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 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 €

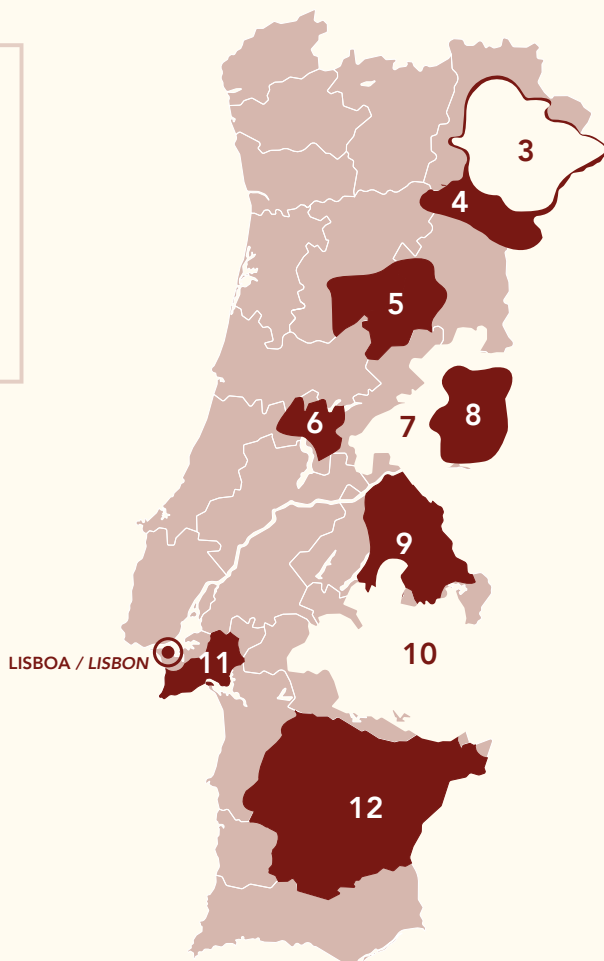
6 Opções / Options – 14.00 €



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 pipoca caramelizada
Peanut and hazelnut liquor parfait, salted caramel, brownie, popcorn ice-cream


12.00 €

Limão galego 
Galician lemon


12.00 €

Soufflé de banana dos Açores, banoffee, gelado de aguardente velha e passas
Local banana soufflé, banoffee, brandy and raisin ice-cream


12.00 €

Pina colada, ananás, cidreira, creme mousseline, rum, gelado coco 
Pina colada, local pineapple, lemon balm, mousseline cream, rum, coconut ice cream


12.00 €

Délice de chocolate negro de São Tomé, avelã, gelado de café 
São Tomé dark chocolate délice, hazelnut, coffee ice-cream


12.00 €

Tarte de abóbora, gel de gengibre, granola, gelado de amêndoa amarga 
Spiced pumpkin tart, ginger gel, granola, bitter almond ice cream

12.00 €

Gelados e sorvetes artesanais 
Artisan ice-creams and sorbets

10.00 €

Ananás dos Açores 
Azorean pineapple

10,00€

BENSAUDE HOTELS
- COLLECTION -
AZOREAN
HOSPITALITY
*
SINCE 1935

