



NT

RESTAURANT

AO ALMOÇO  
AT LUNCH



RESTAURANTE



## COUVERT

**Pão & Manteiga / Bread & Butter**

3.00 €

## ENTRADAS STARTERS

**A nossa sopa de cozido**

Our cozido soup

12.00 €

**Aveludado de cherovia** 🌿

Esmagado de cherovia mel e lima, romã, coentros

Parsnip velouté

Mashed parsnip with honey and lime, pomegranate, and cilantro

12.00 €

**Salada de lentilhas, cenoura, beterraba e nozes** 🌿

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

Lentil, carrot, beet, and walnut salad

Swiss chard, kale, mustard seed vinaigrette, and maple syrup

15.00 €

**Carpaccio de polvo**

Chouriço de porco preto, azeitona, chimichurri, torresmo

Octopus carpaccio

Iberian pork chorizo, olives, chimichurri, pork cracklings

16.00 €

**Terrina de frango do campo, presunto, foie-gras e cogumelos**

Pickles caseiros, maionese de mostarda à antiga

Terrine of free-range chicken, presunto ham, foie gras, and mushrooms

Homemade pickles, old-style mustard mayonnaise

18.00 €





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€ | 2 pessoas / 2 persons – 56€

### **Gnocchi de limão e tomilho**

Beringela frita, bimi braseado, pinhão, puré de tomate fumado, manjerição fresco

Lemon thyme gnocchi

Fried eggplant, braised broccolini, pine nuts, smoked tomato mash, fresh basil

26.00 €

### **Bacalhau confitado**

Ovo a baixa temperatura, "sabayon", esmagado de batata la-ratte, azeitonas, molho verde

Cod confit

Slow-cooked egg, sabayon, mashed ratte potatoes, olives, green sauce

27.00 €

### **Lombo de novilho**

Puré de chalotas, cogumelo eryngii, batata ponte nova, salada, molho regional

Beef tenderloin

Shallot purée, king trumpet mushroom, pont neuf potatoes, salad, and regional sauce

34.00 €

### **Filetes de abrótea TN**

Arroz pilaf de açafrão, legumes da época, molho tártaro

TN Fried forkbeard fillets

Pilaf safflower rice, seasonal garden vegetables, tartare sauce

34.00 €

*\*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

## SOBREMESAS DESSERTS

### Gelados e sorvetes artesanais 🌿

Artisanal ice cream

10.00 €

### Ananás dos Açores 🌿

Azorean pineapple

10.00 €

### Limão galego 🌿

Galician lemon

12.00 €

### Crème Brûlée de castanhas e chocolate de leite 🌿

Pêra, sorbet de amora, "marron glacé"

Crème Brûlée of chestnuts and milk chocolate

Pear, blackberry sorbet, marron glacé

12.00 €

### Tatin de abóbora 🌿

Espuma de requeijão, marmelada de laranja, gelado de amêndoa amarga

Pumpkin tatin

Foamed Portuguese cream cheese, orange paste, bittersweet almond ice cream

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 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

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 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

BENSAUDE HOTELS  
- COLLECTION -  
**AZOREAN  
HOSPITALITY**  
\*  
" SINCE 1935 "

