



RESTAURANTE

MENU MEIA PENSÃO
HALF BOARD MENU



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

ENTRADAS STARTERS

A nossa sopa de Cozido 🌿
Our cozido soup

Creme de Legumes da Época 🌿
Cream of seasonal vegetables

Ovo Crocante
Espargos verdes, batata rosti, queijo S. Jorge, aveludado de alho francês e trufa
Crispy Egg
Green asparagus, rosti potato, S. Jorge cheese, leek soup, and truffle

Salada de Tomate de Variedade Antiga
Sorbet de tomate, melancia comprimida, azeitona, gaspacho, focaccia caseira
Heirloom Tomato Salad
Tomato sorbet, compressed watermelon, olive, gazpacho, homemade focaccia

Terrina de Leitão Cozinhado nas Caldeiras
Tártaro de vieiras, texturas de maçã, óleo de endro, beurre blanc de laranja
Hot Spring Suckling Pig Terrine
Scallop tartare, apple textures, dill oil, orange beurre blanc

Carpaccio de Carabineiro
Lima caviar, sapateira, creme de abacate, "pico de gallo", crocante de tinta de choco e alho negro
Carabineiro Carpaccio
Finger lime, crab, avocado cream, pico de gallo, cuttlefish ink, and black garlic crisp

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



RESTAURANTE

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

Naco de Couve-flor 🍄

Texturas de couve-flor, puré de sultanas e alcaparras, pinhão frito, molho gremolata

Cauliflower Steak

Cauliflower textures, caper and raisin purée, fried pine nuts, gremolata sauce

Alcachofra Recheada 🌿

Espargos Brancos Duxelle de Cogumelos e Trufa Preta, Risotto de ervilhas, favas e curgette, limão e ervas aromáticas

Stuffed Artichoke

White Asparagus, mushroom and black truffle duxelle, pea, broad beans, zucchini, lemon and fine herbs risotto

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)

with various vegetables, meats, and local smoked meats

Lombo de Novilho

Puré de chalotas, cogumelos eryngii, batata ponte nova, salada e molho regional

Beef Tenderloin

Shallot purée, king oyster mushrooms, Pont Neuf potatoes, garden salad, and regional sauce

Lombo de Porco Ibérico

Puré de tomate fumado, bimi grelhado, compota de maçã e chouriço de porco preto, molho de cidra e avelã

Iberian Pork Loin

Smoked tomato purée, grilled tenderstem broccoli, apple and Iberian chorizo jam, cider and hazelnut jus

Lombo de Peixe Porco à Grenobles

Cremoso de batata e manteiga noisette, alface romana braseada e rabanete

Triggerfish Loin with Grenoblaise Sauce

Brown butter creamy potato, braised romaine lettuce, radish

Filetes de Abrótea TN

Arroz pilaf de açafroa, legumes da época, molho tártaro

TN Forkbeard Fillets

Safflower rice pilaf, seasonal vegetables, tartare sauce



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 VegetablesR

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

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 🌿
Artisanal Ice Cream

Ananás dos Açores 🌿
Azorean Pineapple

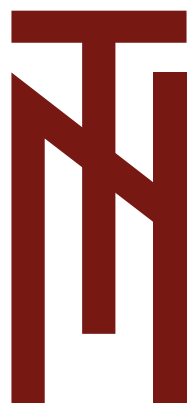
Délice de Chocolate Negro de São Tomé 🌿
Avelã, gelado de café
São Tomé Dark Chocolate Delice
Hazelnut, coffee ice cream

Texturas de Iogurte Local 🌿
Limão, gaspacho de pepino e lúcia lima, gin dos Açores
Local Yogurt Textures
Lemon, cucumber and lemon verbena gazpacho, Azorean gin

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

Parfait de Ananás dos Açores 🌿
Compota de ananás caramelizado, gel de lima, sorbet de coco e cardamomo
Local Pineapple Parfait
Caramelized pineapple jam, lime gel, coconut, and cardamom sorbet

Ruibarbo Escalfado 🌿
Morangos, pistachio, gaspacho de ruibarbo e morango, sorbet de vinho rose
Poached Rhubarb
Strawberries, pistachio, , strawberry and rhubarb gazpacho, rosé wine sorbet



RESTAURANTE