

ENTRADAS | APPETIZERS

Couvert (1 pessoa 1 person) Azeitonas temperadas, patê do dia, torradinhas e manteiga <i>Seasoned olives, patê of the day, toasted bread and butter</i>	3,00€
Sopa do dia <i>Soup of the day</i>	4,50€
Ameijoas suadas com tomilho <i>Littlenecks with thyme</i>	10,00€
Camarão salteado com piri-piri *1 <i>Sautéed shrimp with piri-piri *1</i>	11,00€
Salmão com endro <i>Salmon with dill</i> Queijo Filadélfia com salada, croutons com alho, salada exótica e vinaigrette de beterraba <i>Philadelphia cheese with salad, croutons with garlic, exotic salad and vinaigrette of beet</i>	12,00€
Tempura de polvo <i>Octopus tempura</i>	11,00€

Com ovo e cebola de cortume, esponja de beterraba, sobre maionese e de açafroa
With egg, pickled onion and beetroot sponge on a safflower mayonnaise

DA NOSSA HORTA | FROM OUR GARDEN

Espetada da horta com salada <i>Vegetables on stick with salad</i>	9,50€
Courgete grelhada <i>Grilled courgette</i> Creme de cenoura com rebentos de soja salteados e salada verde <i>Carrot cream with sautéed soybean sprouts and green salad</i>	9,50€

MASSAS & OVOS | PASTA & EGGS

Omeleta à sua escolha <i>Omelet on your choice</i> Salsa, cebola, cogumelos, queijo, fiambre e mistas <i>Parsley, onion, mushroom, cheese and ham</i>	9,50€
Tagliatelle à la Carbonara Bacon e ovo <i>Bacon and egg</i>	12,50€
Tortellini Pimentos, espinafres e bacon <i>Peppers, spinach and bacon</i>	14,00€
Linguine negro salteado com camarão <i>Sautéed black linguini with shrimp</i> Aromatizado com ervas aromáticas <i>Aromatic herb-infused</i>	14,00€

SALADAS | SALADS

Salada Gourmet com Queijo Fresco e Croutons de Alho <i>Gourmet Salad with Cheese and Garlic Croutons</i>	8,50€
Salada de Frango e Bacon com Queijo de S. Jorge <i>Chicken and Bacon Salad with São Jorge Island Cheese</i>	9,50€
Salada de Atum dos Açores com Tomate Cherry <i>Azorean Tuna Salad with Cherry Tomatoes</i>	10,00€

Todas as saladas são compostas por mistura de saladas com cenoura, milho, pepino, ovo cozido e croutons
All salads are composed with a mix of greens, carrots, sweet corn, cucumber, boiled egg and croutons

Vinaigrette de Balsâmico e Mel, Iogurte e Hortelã ou "Caesar"
Balsamic Vinaigrette and Honey, Yogurt and Mint or "Caesar"

DA NOSSA COSTA | FROM OUR SHORE

Espadarte do mar dos Açores <i>Sword-fish from the Azorean sea</i> Com puré de batata doce e fava verde salteada <i>On sweet potato purée and sautéed green fava beans</i>	16,00€
Filetes de peixe do mar dos Açores <i>Fish fillet from Azorean sea</i> Com arroz de tomate e courgette salteada <i>With tomato rice and sautéed courgetti</i>	17,50€
Hot roll de abrótea do mar dos Açores *1 <i>Hot roll of hake from Azorean sea *1</i> Com tomate, abóbora e cesto de presunto com legumes e ovo <i>With tomato, pumpkin, smoked ham basket with vegetables and egg</i>	18,50€

DOS NOSSOS PASTOS | FROM OUR PASTURES

Alentejana de coelhos de porco <i>Pork Alentejo style</i> Batata aromatizada, fava verde salteada e ameijoas <i>Aromatized potato, sautéed green fava beans and and littlenecks</i>	15,50€
Bife de Novilho dos Açores à regional *1 <i>Azorean veal steak typical style *1</i> Com batata frita e ovo <i>With french fries and egg</i>	21,00€
Alcatra à moda da Terceira Prato típico <i>Typical dish</i> 1 pessoa 1 person 2 pessoa 2 person	17,00€ 32,00€

SOBREMESAS | DESSERTS

Tábua de queijos dos Açores <i>Azorean cheese board</i>	5,00€
Pedra de sabores <i>Flavour trilogy</i>	
Gelado Caseiro <i>Homemade Ice cream</i>	
Ananás natural dos Açores ou gratinado <i>Natural or gratin Azorean pineapple</i>	
Salada de Fruta <i>Fruit salad</i>	

Memória de chocolate, manjar de limão e torrão de alcaçoila
Chocolate cake, lemon mousse and caramelized peanuts

MENU INFANTIL | CHILDREN 'S MENU

Hamburguer grelhado <i>Grilled hambúrguer</i>	8,00€
Mini filetes de peixe <i>Mini fish steak</i>	9,00€
Bifinhos de vitela <i>Mini sirloin steak</i>	10,00€

*1 Extra Meia Pensão | Half Bord Charge



MONTE BRASIL
RESTAURANTE | RESTAURANT

HERALDE HOTELS
AZOREAN
HOSPITALITY
SINCE 1955

TERCEIRA MAR HOTEL
★★★★

Os pratos constantes da carta podem conter ingredientes considerados alergénios ou passíveis de causar intolerância. Para informações adicionais, por favor, consulte os nossos colaboradores. (DL 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento CE nº 1169/2011 de 25 de Outubro). 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).

Este estabelecimento beneficia do apoio à restauração e hotelaria para a aquisição de produtos açorianos.

IVA incluído | Neste Hotel existe livro de reclamações

The dishes on the menu may contain ingredients considered allergenic or likely to cause intolerance. For additional information, please consult one of our team members. (DL 26/2016 of June 9 and Annex II to EC Regulation #1169/2011 of October 25). No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if it is not requested or consumed by the customer. (Article 135 - DL 10/2015, of January 16).

This establishment benefits from support for restaurants and hotels to acquire Azorean products.

VAT included | This Hotel has a Complaints Book

