



NM

RESTAURANT

AO ALMOÇO
AT LUNCH



RESTAURANTE



COUVERT

Pão & Manteiga
Bread & Butter

3.50 €

PARA COMEÇAR TO START

A nossa Sopa de Cozido
Our Cozido Soup

13.00 €

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

15.00 €

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

16.00 €

Tártaro de Lombo de Novilho

Trufa preta, cogumelo shimeji, pão de alho
Beef Tenderloin Tartare

Black truffle, shimeji mushrooms, sourdough garlic bread

18.00 €

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

22.00 €





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 (slow-cooked for 8 hours in the volcano)
with various vegetables, meats, and local smoked meats

1 pessoa / 1 person – 31.00 €

2 pessoas / 2 persons – 57.00 €



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 risott

28.00 €

Lombo de Peixe Porco à Grenoblesa

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

Triggerfish Loin with Grenoblaise sauce

Brown butter creamy potato, braised romaine lettuce, radish

30.00 €

Filetes de Abrótea TN

Arroz pilaf de açafroa, legumes da época e molho tártaro

TN Forkbeard Fillets

Safflower rice pilaf, seasonal vegetables, tartare sauce

34.00 €

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

35.00 €



RESTAURANTE

SOBREMESAS DESSERTS

Gelados e Sorvetes Artesanais 🌿
Artisan Ice-Creams and Sorbets

10.00 €

Ananás dos Açores 🌿
Azorean Pineapple

10.00€

Délice de Chocolate Negro de São Tomé 🌿

Avelã, Gelado de café
São Tomé Dark Chocolate Delice
Hazelnut, coffee ice cream

12.50 €

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

12.50 €

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

12.50 €





RESTAURANTE

MENU "3 TEMPOS" "3 SEASONS" MENU

Entrada ou sopa
Starter or soup

Prato principal
Main course

Sobremesa
Dessert

50.00 €

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, 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

"Cordon bleu" de Frango, Batata frita, Legumes
Chicken Cordon Bleu, Fries, 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

25.00 €





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

