

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





Chef Nuno Gonçalves

“Os Açores sempre estiveram no meu coração e, desde a primeira vez que tive a oportunidade de visitar esta bela parte do mundo há 22 anos atrás, tornou-se um objetivo pessoal poder viver e trabalhar aqui.

Tenho a honra de me juntar à mais conhecida e respeitada instituição de hospitalidade nos Açores, o Terra Nostra Garden Hotel. Em harmonia com a natureza e com a abundante despensa que os Açores têm para oferecer, iremos desenvolver um fantástico conceito *farm to table* para o Restaurante TN. O novo menu foi inspirado na cozinha clássica, com alguns toques modernos. Com a sustentabilidade na vanguarda de tudo o que fazemos aqui, o objetivo é homenagear e ajudar a desenvolver produtos locais e colocá-los como protagonistas em todas as nossas ofertas culinárias.

Passei a maior parte da minha carreira em Londres, bem como algum tempo em Portugal Continental. Tive a oportunidade de fazer parte e liderar algumas das melhores cozinhas do mundo, desde hotéis a restaurantes com estrelas Michelin, mas devo confessar que estou muito empolgado com este novo capítulo no Terra Nostra Garden Hotel e espero que esse entusiasmo e paixão se sinte ao longo das vossas experiências gastronómicas connosco.”

“The Azores have always been close to my heart and since the first time I had the opportunity to visit this beautiful part of the world at a young age, it became a personal goal of mine to be able to live and work here.

Now, I have the honour to join the most well-known and respected hospitality institution in the Azores, Terra Nostra Garden Hotel. In harmony with nature and with the bountiful larder that the Azores have to offer and develop a fantastic farm to table concept for TN Restaurant. The new menu will be inspired on classic cooking done well, with a few modern twists.

With sustainability at the forefront of everything we do here, my aim is to honour and help develop local products and place them as the main players in all our culinary offerings throughout the hotel.

I have spent most of my career cooking in London, as well as some time in mainland Portugal and have had the opportunity to be part of and lead some of the world’s best kitchens, from Hotels to Michelin starred restaurants, but I must confess I look upon this new chapter at Terra Nostra Garden Hotel with great enthusiasm and hope you will feel this enthusiasm and passion throughout your dining experiences with us.”



RESTAURANTE


ENTRADAS STARTERS

Sopa de peixe dos Açores, "rouille" de açafroa, queijo de S. Jorge com tostas de azeite e flor de sal
Azorean bouillabaisse, rouille, S. Jorge cheese with olive oil and sea salt croutons


14.00 €

Filete de Cavala, puré de abacate, toranja, pepino e emulsão de caranguejo
Mackerel filet, avocado puree, grapefruit, cucumber and crab emulsion

14.00 €

Salada de quinoa, brócolos, laranja, romã, pinhão e vinagrete de limão 
Quinoa, broccoli, orange and pomegranate salad, pinenuts and lemon dressing

11.00 €

Abóbora, cogumelos shimeji, granola, aveludado de cebola caramelizada, 
queijo cabra e tomilho

Pumpkin fondant, shimeji mushrooms, granola, caramelised onion,
goat's cheese and thyme velouté

12.00 €

A nossa sopa de cozido com toucinho crocante e hortelã
Our Cozido soup with crispy belly and mint

11.00 €

Balotina de pernil e morcela regional das nossas caldeiras,
maçã, aipo e maionese de trufa

Volcano slow cooked ham hock and black pudding ballotine,
apple, celery and truffle mayonnaise

12.00 €

Parfait de fígado de galinha e foie gras, marmelada, pêra rocha,
noz caramelizada e brioche tostado

Chicken liver and foie gras parfait, quince marmalade, pear,
caramelised walnut and toasted brioche

16.00 €

Tártaro de lombo de novilho, gema de ovo confitada e torrada de pão de massa mãe
Beef tenderloin tartare, confit egg yolk and toasted sourdough bread

16.00 €



RESTAURANTE

DAS NOSSAS CALDEIRAS FROM FURNAS HOT SPRINGS

(Cozido lentamente debaixo da terra com calor vulcânico/ **slow cooked in the ground with natural volcanic heat**)

Bife de bola de aipo, risotto de cevadinha e cogumelos, molho de cidra 🍃
Slow cooked charred celeriac steak, pearl barley and mushroom risotto, cider jus

24.00 €

O nosso famoso Cozido das Furnas*
Our famous Portuguese Pot-au-feu from Furnas*
(slow cooked for 8 hours in the volcano)

1 pessoa / 1 person – 27.00 €

2 pessoas / 2 persons – 52.00 €

*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.

Pá de borrego cozinhada lentamente
servida com couscous de pimenta da terra, sultanas, amêndoas, coentros
e uma salada de espinafre, alperce e romã, molho de iogurte alho e ervas
Slow cooked lamb shoulder
served with local red pepper, raisin, almond and coriander couscous
and a spinach, apricot and pomegranate salad, yoghurt garlic and herb dressing

2 pessoas / 2 persons – 70.00 €



RESTAURANTE

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSE

Filetes de Abrótea TN, batata ponte nova, esmagado de ervilha e hortelã, molho tártaro
TN Forkbeard fillets, pomme neuf, pea and mint crush, tartare sauce

26.00 € (200 gr)

34.00 € (300 gr)

Filete de Peixe porco, endívia braseada, couve-flor, vinagrete de caril,
sultanas, alcaparras e pinhão

Grey triggerfish fillets, braised endive, cauliflower, raisin, caper,
pinenuts and curry dressing

27.00 €

Risoto de boletos e trufa, ervas aromáticas e queijo de S. Jorge curado 24 meses 🍄

Cepe and truffle risotto, fresh herbs, 24-month aged S. Jorge cheese

29.00 €

Capão do Nordeste em vinho tinto, cremoso de batata, cogumelos de paris, bacon e crotões

Local rooster "coq au vin", mash potato, button mushrooms, bacon and croutons

26.00€

Barriga de porco prensada, lula grelhada, chouriço regional e ceviche de funcho

Pressed pork belly, grilled squid, local chorizo and fennel ceviche

28.00 €

Peixe fresco dos Açores
Fresh Azorean Fish of the day

Preço sob consulta
Market price



RESTAURANTE

BIFES STEAKS

Lombo de Novilho 200g
Beef Tenderloin 200g

30.00€

Acém redondo Angus 300g
35 dias de maturação

Angus Ribeye steak 300g
35 days of maturation

40.00 €

Chateaubriand para dois 500g
Chateaubriand for two 500g

60.00 €

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

MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

Couvert

Amouse bouche do chef

Parfait de fígado de galinha e foie gras, marmelada, pera rocha, noz caramelizada e brioche tostado
Chicken liver and foie gras parfait, quince marmalade, pear, caramelised walnut, toasted brioche

Filete de Cavala, puré de abacate, toranja, pepino, emulsão de caranguejo
Mackerel filet, avocado puree, grapefruit, cucumber, crab emulsion

Filete de Peixe porco, endívia braseada, couve-flor, vinagrete de caril, sultanas, alcaparras e pinhão
Grey triggerfish fillets, braised endive, cauliflower, raisin, caper, pinenuts and curry dressing

Barriga de porco prensada, lula grelhada, chouriço regional, ceviche funcho
Pressed pork belly, grilled squid, local chorizo, fennel ceviche

Seleção de Queijos Regionais

Selection of Local artisan cheese

Carpaccio de ananás, espuma de coco, manga, sorvete de maracujá e micro coentros
Pineapple carpaccio, coconut foam, mango, passionfruit sorbet and micro coriander

110.00 €

Por pessoa / Per person

(apenas servido para a mesa inteira / only served for the whole table)

Wine Pairing vinhos
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

Crème de legumes 
Vegetable soup

Ou / Or

Salada de tomate e queijo fresco
Tomato and fresh cheese salad

Mini filetes de abrótea TN com puré de batata, legumes da época
Small forkbeard fillet with mashed potatoes and seasonal vegetables

Ou / Or


Esparguete a bolonhesa
Spaghetti Bolognese

Ou / Or

Penne com molho de tomate
Penne Pasta with tomato sauce

Ou / Or

Peito de Frango grelhado, batata frita, legumes
Grilled chicken breast, 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

18.00 €



RESTAURANTE

A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / Options – 10.00 €

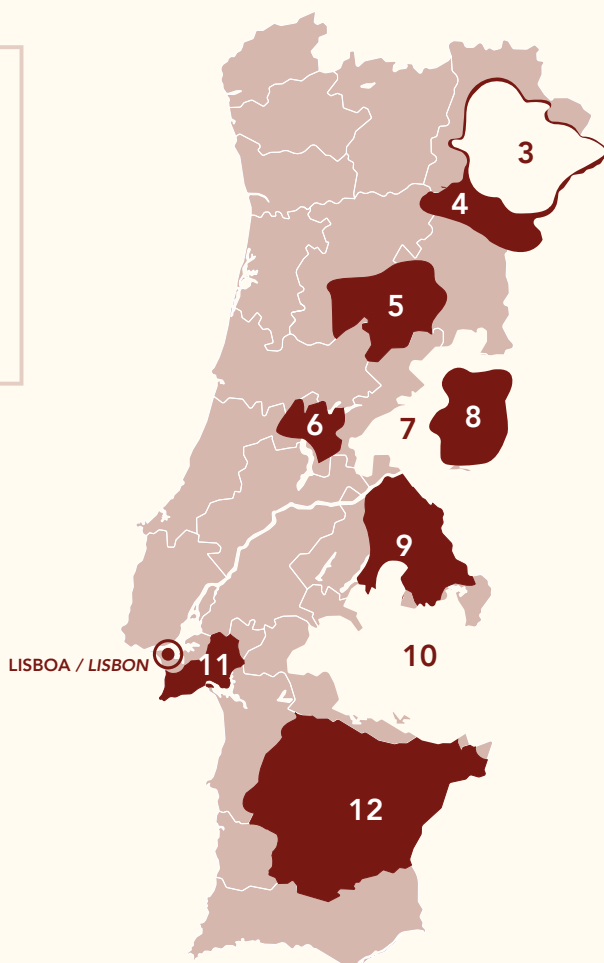
6 Opções / Options – 14.00 €



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

Limão galego
Galician lemon

Tarte Mont Blanc, castanha glaceada e gelado de leite
Mont Blanc Tart, glazed chestnuts and milk Ice cream


Fondant de chocolate negro, puré de araçá caramelizado e gelado de baunilha
Dark Chocolate fondant, caramelised wild guava puree and vanilla Ice cream

Carpaccio de ananás, espuma de coco, manga, sorvete de maracujá e micro coentros 
Pineapple carpaccio, coconut foam, mango, passionfruit sorbet and micro coriander

Tarte tatin de maçã, chantilly e caramelo salgado
Apple tart tatin, chantilly and salted caramel

Crème Brûlée de chocolate branco e limão, mirtilos, cremoso de amêndoa,
puré de tâmaras e chá preto Gorreana
White chocolate and lemon crème Brûlée, blueberries, almond cremeux,
date and Azorean black tea puree

Gelados e sorvetes artesanais TN
TN Artisan Ice-creams and sorbets

Ananás dos Açores 
Azorean pineapple

10,00€

BENSAUDE HOTELS
- COLLECTION -
AZOREAN
HOSPITALITY
*
SINCE 1935

