

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 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

COUVERT

Pão & Manteiga | Bread & Butter

3.00 €

ENTRADAS STARTERS

A nossa Sopa de Cozido | Our Cozido Soup

12.00 €

Aveludado de cebola caramelizada, queijo cabra e tomilho 🌿

Abóbora, cogumelos shimeji, granola

Goat's cheese and thyme velouté

Pumpkin, shimeji mushrooms, granola, caramelised onion

12.00 €

Salada de Lentilhas, Cenoura, Beterraba e Nozes 🌿

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

Lentils, Carrot, Beetroot and Walnut Salad

Green asparagus, rosti potato, S. Jorge cheese, leek soup, and truffle

15.00 €

Carpaccio de polvo

Chouriço de porco preto, azeitona, chimichurri, torresmo

Octopus Carpaccio

Iberian pork chorizo, olive, chimichurri, crackling

16.00 €

Tártaro de Lombo de Novilho

Trufa preta, cogumelo shimeji, pão de alho

Beef Tenderloin Tartare

Black truffle, shimeji mushrooms, sourdough garlic bread

17.00 €

Lagosta Escalfada em Manteiga de Erva Príncipe

Risotto de limão, espumante e baunilha, espuma de caril vermelho e coco

Poached Lobster in Lemongrass Butter

Lemon, sparkling wine, vanilla risotto, with red curry and coconut foam

20.00 €



RESTAURANTE

DAS NOSSAS CALDEIRAS FROM FURNAS HOT SPRINGS

**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)

1 pessoa / 1 person — 31.00€

2 pessoas / 2 persons — 57.00€

Borrego de Santa Maria Cozinhado Lentamente

Couscous de pimenta da terra amêndoa e sultanas, salada de espinafre, alperce e romã,
molho de iogurte alho e ervas

Slow Cooked Santa Maria Lamb

Local red pepper, raisin and almond couscous, spinach apricot and pomegranate salad,
yoghurt garlic and herb dressing

Para 2 pessoas / serves two — 75.00€

*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

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

Risoto de boletos e trufa preta 🍄

Ervas aromáticas e queijo de S. Jorge curado 24 meses

Cepe and truffle risotto

Fresh herbs, 24-month aged S. Jorge cheese

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, molho tártaro

TN Forkbeard Fillets

Safflower rice pilaf, seasonal vegetables, tartare sauce

34.00 €

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 black pork chorizo jam, cider and hazelnut sauce

28.00 €



RESTAURANTE

BIFES STEAKS

Lombo de Novilho
Beef Tenderloin

35.00 €

Os nossos bifes são servidos com puré de chalotas, cogumelos eryngii, batata ponte nova, salada e molho à regional
All our steaks are served with shallot puree, king oyster mushrooms, pomme neuf, garden salad and confit garlic sauce

ACOMPANHAMENTOS / **SIDES**

Batata ponte nova 🍃
Potato pomme neuf

Batata frita com queijo de S. Jorge e trufa 🍃
Truffle and S. Jorge cheese fries

Cremoso de batata 🍃
Creamy mashed potatoes

Salada da horta 🍃
Garden salad

Arroz pilaf de açafroa 🍃
Rice pilaf with safflower

Legumes da época 🍃
Seasonal vegetables

5.00 €



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 €



RESTAURANTE

A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / Options – 14.00 €

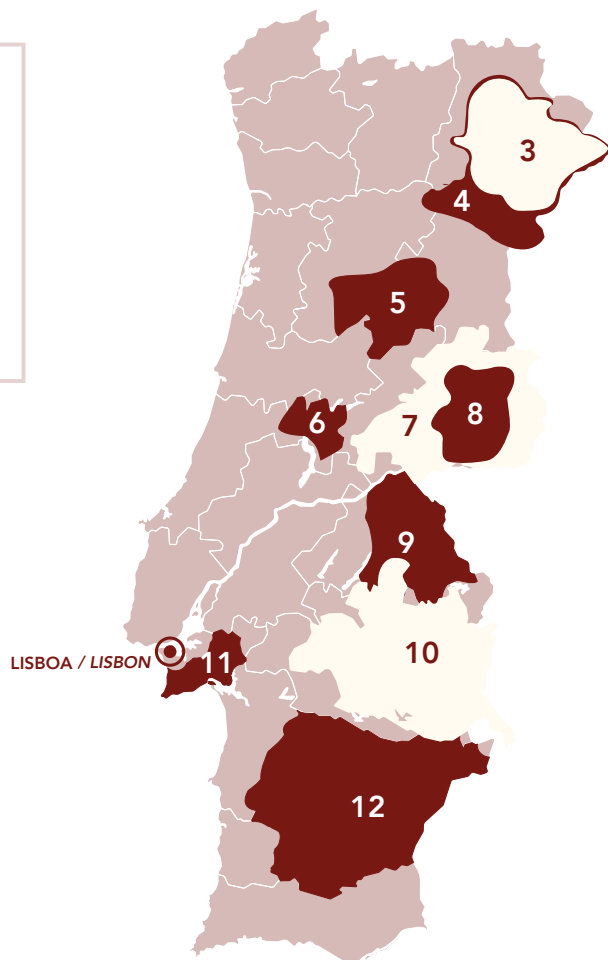
5 Opções / Options – 19.00 €



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

Gelados e Sorvetes Artesanais 🌿
Artisan Ice-creams and Sorbets

10.00 €

Ananás dos Açores 🌿
Azorean Pineapple

10.00 €

Limão galego 🌿
Galician lemon

12.00 €

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 €