

COUVERT

Pão & Manteiga / Bread & Butter

3.50

PARA COMEÇAR TO START

Aveludado de cebola caramelizada, queijo cabra e tomilho

Caramelised onion goat's cheese and thyme velouté

Abóbora, cogumelos shimeji, granola

Pumpkin, shimeji mushrooms, granola

10

A nossa Sopa de Cozido / Our Cozido Soup

12

Salada de Lentilhas, Cenoura, Beterraba e Nozes

Lentils, Carrot, Beetroot and Walnut Salad

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

Chard, kale, wholegrain mustard and maple syrup dressing

15

Carpaccio de polvo / Octopus Carpaccio

Chouriço de porco preto, azeitona, chimichurri, torresmo

Iberian pork chorizo, olive, chimichurri, crackling

16

Tártaro De Lombo De Novilho / Beef Tenderloin Tartare

Trufa preta, cogumelo shimeji, pão de alho

Black truffle, shimeji mushrooms, sourdough garlic bread

17

Terrina de Frango do campo, Pato e Codorniz, Presunto, Foie-gras e Cogumelos

Free range Chicken Terrine, Duck, Quail, Serrano Ham, Foie-gras and Mushroom Terrine

Molho de madeira e trufa preta, brioche, manteiga de pele de frango crocante

Madeira and black truffle jus, brioche, crispy chicken skin butter

18

MENU "3 TEMPOS" 3 COURSE MENU

Entrada ou Sopa / Starter or Soup

Prato Principal / Main Course

Sobremesa / Dessert

50

A NOSSA SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES OUR SELECTION OF PORTUGUESE CHEESES

3 Opções / Options

14

5 Opções / Options

19



RESTAURANT

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 | 2 pessoas / 2 persons – 57

Raiz de aipo cozinhada nas caldeiras

Hot springs slow cooked celeriac

Cevada, cogumelos, maçã verde, molho de cidra

Pearl barley, mushrooms, granny smith apple, cider jus

26

Risoto de Boletos e Trufa Preta

Porcini and Black Truffle risotto

Carpaccio de cogumelos, manteiga ácida, ervas aromáticas e queijo S. Jorge

Mushroom carpaccio, acid butter, fresh herbs, S. Jorge cheese

28

Lombo de Peixe Porco à Grenoblesa

Triggerfish Loin with Grenoblaise sauce

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

Brown butter creamy potato, braised romaine lettuce, radish

32

Filetes de Abrótea TN

TN Forkbeard Fillets

Arroz pilaf de açafroa, legumes da época e molho tártaro

Safflower rice pilaf, seasonal vegetables, tartare sauce

34

Lombo de Novilho 200g

Beef Tenderloin 200g

Puré de chalotas, cogumelos eryngii, batata ponte nova,

salada e molho regional

Shallot purée, king oyster mushrooms, Pont Neuf potatoes,

garden salad, and regional sauce

35

HORÁRIO / HOURS

Pequeno almoço / Breakfast

7h30 / 10h30

Almoço / Lunch

13h00 / 15h00

Jantar / Dinner

19h00 / 21h30

Preços em Euros | Prices in Euros (€)

MENU CRIANÇA KIDS MENU

Crème de Legumes

Vegetable Soup

Ou / Or

Salada de Tomate e Queijo Fresco

Tomato and Fresh Cheese Salad

Filetinho de Abrótea, Arroz Branco e Legumes da Época

Small Forkbeard Fillet Steamed Rice and 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, 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

25

SOBREMESAS DESSERTS

Gelados e Sorvetes Artesanais

Artisan Ice-Creams And Sorbets

10

Ananás dos Açores / Azorean Pineapple

10

Limão Galego / Galician Lemon

12.5

Délice de chocolate negro de São Tomé

São Tomé Dark Chocolate Délice

Avelã, Gelado de café / Hazelnut, coffee Ice-cream

12.5

Cheesecake de Manga e Chocolate Branco

Mango and White Chocolate Cheesecake

Compota de Manga e baunilha, cidreira, gelado de manga e maracujá

Mango and vanilla compote, lime, lemon balm, mango and passion fruit Ice-cream

12.5

Parfait de Ananás dos Açores

Local Pineapple Parfait

Compota de ananás caramelizado, gel de lima, sorbet de coco e cardamomo

Caramelised pineapple jam, lime gel, coconut and cardamom sorbet

12.5