



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**

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**



RESTAURANTE

MENU MEIA PENSÃO  
HALF BOARD MENU

A sua meia Pensão inclui uma entrada, um prato principal e uma sobremesa que poderá escolher nesta carta.  
Para qualquer esclarecimento contacte a nossa equipa que terá o maior gosto em ajudar a responder a todas as suas questões.

Your half board includes a starter, a main course and a dessert that you can choose in this Menu.  
For any clarification please contact our team who will be happy to help answer all your questions.



RESTAURANTE

## ENTRADAS STARTERS

Creme de abóbora nas caldeiras com nata azeda e lascas de pata negra

Cream of pumpkin from the hot springs with sour cream and shredded Iberian ham

Sopa de Peixe dos Açores com sua tosta de peixe e molho rouille  
Azorean Fish Soup with its toast and rouille sauce

Abóbora manteiga com espinafres e gengibre, castanha assada, azeite de paprika fumada e limão galego  
Butternut squash with spinach and ginger, roasted chestnut, smoked paprika oil and Galician lemon

Couve-flor assada com morcela dos Açores, amêndoa, espuma de açafroa e caldo de enchidos fumados  
Roasted cauliflower with Azorean blood sausage, almonds, safflower foam and smoked sausage broth

Cavala curada com escabeche, óleo de cebola queimada e pó de azeite  
Cured Spanish mackerel with ceviche, burnt onion oil and olive oil powder

“Carpaccio” de língua de vaca nas caldeiras com ananás grelhado, pickles de brócolos, pinhões e cebola roxa curtida  
Cow's tongue carpaccio from the hot springs with grilled pineapple, pickled broccoli, pine nuts and shredded red cabbage

Peito de Codorniz e as suas perninhas crocantes, húmus e pickles de cenoura  
Breast of quail with its crispy drumsticks, hummus, and pickled carrots

Polvo assado com batata-doce, salada de pimento, molho de cozido e cogumelos  
Roasted octopus with sweet potato, pepper salad, Cozido sauce and mushrooms



RESTAURANTE

## OS NOSSOS CLÁSSICOS DE SEMPRE **OUR SIGNATURE CLASSICS**

Cozido vegetariano com couscous

Season's Vegetables served with couscous

Filetes de abrótea à Terra Nostra com arroz de tomate e feijão

Terra Nostra Forkbeard Fillets with tomato and beans rice

200 gr

O nosso famoso Cozido das Furnas

Our famous Portuguese Pot-au-feu from Furnas

(slow cooked for 8 hours in the volcano)



RESTAURANTE

## PRINCIPAIS MAIN COURSE

Beringela assada com duxelle de cogumelos e chalotas, puré de cebola e nozes, óleo de salsa e chips de cherovia

Roasted eggplant with mushroom duxelles and shallots, mashed onions and walnuts, parsley oil and parsnip chips

## PEIXE FISH

Raia escalfada em molho de caldeirada, sua guarnição com pezinhos crocantes

Poached ray in stew sauce, its garnish with crispy pig's feet

Bacalhau assado com couve-flor, agrião, molho de caldeirada e broa torrada

Roasted dried cod with cauliflower, watercress, stew broth and toasted corn bread

Peixe dos Açores com cevada, pimenta salgada e espinafres, palha de alho francês e molho de vilão

Azorean fish with barley, salted pepper and spinach, strawed leeks and Azorean fish sauce



RESTAURANTE

**CARNE**  
MEAT

Risoto de coelho e moscatel com o seu lombo a baixa temperatura  
Rabbit risotto and muscatel with its slow-cooked loin

Barriga de leitão com maçã assada, puré de  
cenoura branca e pak choi salteado  
Piglet belly with roasted apple, white carrot purée and sautéed pak choi

Interpretação do Bife à Regional versão TN 2019  
Regional Steak TN's 2019 version



RESTAURANTE

## CRIANÇAS CHILDREN'S MENU

Creme de Legumes ou Salada de tomate com queijo  
Vegetable soup or Tomato and Cheese salad

Filetinho de abrótea com arroz e legumes  
Small Forkbeard Fillet with rice and vegetables

Ou / Or

Supremo de frango assado com batata frita  
ou arroz e cenoura salteada  
Roasted Chicken Supreme with French fries  
or rice and sautéed carrots

Ou / Or

Bifinho de vaca com tudo o que a pequenada tem direito  
Junior Steak with everything kids deserve

Ou / Or

Esparguete à bolonhesa  
Spaghetti Bolognese

Espetadinha de Fruta ou Mousse de Chocolate  
ou Trilogia de gelado  
Fruit kabob on a stick or  
Chocolate Mousse or Ice Cream Trio





RESTAURANTE

## SELEÇÃO DE QUEIJOS DOS AÇORES SÉLECTION OF AZOREAN CHEESES

Temos a melhor seleção de queijos das diferentes Ilhas dos Açores.  
Pergunte à nossa Equipa qual a seleção do Chef para hoje.

We have the best selection of cheeses from all the different Azores Islands.  
Ask our Staff which is today's Chef's selection.

2 Opções / Options



RESTAURANTE

## SOBREMESAS DESSERTS

**Cerveja preta**

Black beer

**Castanhas confitadas**

Chestnut confit

**Leite dos Açores e pistachios**

Azorean milk and pistachios

**Limão galego e mandarina**

Galician lemon and mandarin orange

**Cenoura e mascarpone**

Carrot and mascarpone

**Chocolate**

Chocolate

**Ananás dos Açores**

Pineapple from the Azores