



COUVERT

Pão, torras e manteiga de algas
Bread, toasts and seaweed butter
3 (por pessoa/per person)

PARA COMEÇAR / TO START

Creme de funcho com torresmos e chouriço
Fennel soup with pork cracklings and chorizo
10

Canja de polvo assado com netos de salsa
Octopus broth with parsley dumplings
12

Queijo das furnas panado com compota de capuchos
Bread coated Furnas cheese and physalis jam
13

Tiras de lula frita com molho tártaro de algas
Fried squid strips and seaweed tartar sauce
12

“Tortellini” da Leila com morcela, ananás e coentros
Leila’s “tortellini” with regional black pudding and pineapple
11

Croquete de rabo de boi e tutano com abóbora
Ox tail and bone marrow “croquette” with butternut squash
12

Começar a partilhar/ To Share (2 pax)

(ovos mexidos com alheira, empadas de cozido, queijo fresco e queijo de torresmo)
(scrambled eggs and White sausage, cozido pies, cottage cheese and pressed pork)
22

SALADAS... / THE SALADS...

...de funcho, laranja, agrião e avelã torrada
...fennel bulb, orange, watercress and roasted hazelnuts
14

...de frango, bacon, queijo velho e manjeriço
...chicken, bacon, cheese and basil
17

...de atum, ovo, batata e tomate seco
...tuna, egg, potato and sun-dried tomato
16

PRATOS DE S.MIGUEL / S.MIGUEL'S LOCAL DISHES

Sopa rica de peixe com torras de bolo lêvedo
Fish soup and local bread croutons
15

Arroz de búzios e chicharros
Fried blue jack mackerels and knobbed triton rice
20

Bife do lombo á Regional
Sautéed beef loin in a traditional sauce
30

**O PEIXE QUE A ILHA TEM DE MELHOR /
THE BEST FISH ON THE ISLAND**

Abrótea de fricassé, “mil folhas” de abóbora e inhame
Forkbeard fish in a “fricassé” sauce, pumpkin and yams
26

Mero assado e guisado de couve com feijão arroz
Roasted grouper with beans and galega cabbage porridge
28

Atum na brasa, batata-doce e funcho com citrinos
Grilled tuna fish, sweet potatoes, fennel and citrus
24

Massada de peixes com camarão e hortelã
Pasta and fish stew, shrimp, and mint
26

DO CAMPO PARA O FOGO / MEAT ON FIRE

Bochecha de novilho, vinho de cheiro e cogumelos num arroz
Braised beef cheeks and mushrooms baked rice
24

Lombinho de porco, achar de ananás e “kimchi” açoriano
Grilled pork sirloin and a home-made “kimchi”
22

Coxa de pato, papas de milho, morcela e romã
Duck leg “confit”, corn and black pudding “polenta”
23

Alcatra de coelho e sopas secas de massa sovada
Oven baked rabbit roulade and “Massa Sovada”
23

Hambúrguer À TERRA com queijo e bacon
À Terra Hamburger with bacon and cheese
20

**NO JOSPER, PARA PARTILHAR/FROM THE JOSPER,
TO SHARE**

T-Bone
Dry aged T-Bone
70

Costeletão de acém 1kg
Dry aged Ribeye boné 1kg
75

Pernil de porco assado com mel de incenso e mostarda
Honey and mustard roasted pork shank
56

Todos os cortes a partilhar são servidos com ...
Milhos fritos, batatas rusticas, legumes e cogumelos
assados, aioli e molho regional
All cuts served with...
Polenta cubes, potato wedges, vegetables, mushrooms,
aioli and "Regional" meat sauce

GO VEGANS

COUVERT VEGAN / VEGAN COUVERT

Legumes crus, torras de pão de milho e dips
Crudities, corn bread toasts and dips
6

Creme de milho com coentros e bagas goji
Fresh corn soup with goji berries and coriander
10

Salada de algas marinadas com tofu e sésamo
tostado
Marinated seaweed, tofu and roasted sesame
seeds
16

Hamburger de inhame, cogumelos e sabores da
ilha
Yam, mushrooms and herbs vegan hamburger
15

Chili com legumes bio e arroz de coentros
Vegetable chilli and coriander rice
16

Guisado de grão-de-bico com cenouras e seitan
Cheek pea, carrots and seitan stew
15

AS PIZZAS EM FORNO DE LENHA / A WOOD OVEN PIZZAS

Marguerita
14

Queijo fresco regional e manjeriço
Local cottage cheese and basil
15

Pimentos e chouriço
Bell peppers and local pepperoni
16

Atum, ananás e coentros frescos
Tuna, fresh pineapple and coriander
16

Pizza de bacon, cogumelos, queijo Ilha
Bacon, mushrooms and Ilha cheese and truffle oil
17

Vegan
Pizza de beringela com rúcula (queijo s. Miguel
opcional)
Tomato, eggplant and rocket leaves (optional
cheese)
15 (+2,5 com queijo/with cheese)

UM DOCE PARA TERMINAR / THE SWEET TOOTH

Filhoses de forno com creme de maracujá
"Choux" with a passion fruit cream
10

Queimado de chá dos Açores e biscoitos
Tea "crème brûlée" and home-made biscuits
10

Bolo de abóbora com coco e gelado de café
Pumpkin and coconut cake with coffee icecream
10

Malassadas em calda de anis e gelado de canela
"Malassadas" with anise and cinnamon
10

Bolo de chocolate negro, ananas e rum da ilha
Dark chocolate cake with rhum and pineapple
12

Tábua com 3 sobremesas escolhidas pelo nosso
Chef
Board with 3 desserts chosen by our Chef
22

Queijos das ilhas com compotas
Assorted local cheeses and jams
18

Gelados À TERRA (bola)
À TERRA icecream (scoop)
4

VINHOS LICOROSOS / FORTIFIED WINE (6cl)

Porto Tawny
8

10 ANOS/ 10 years Porto
10

20 ANOS/ 20 years Porto
15

30 ANOS/ 30 years Porto
20

Moscatel Roxo
12

Lajido Pico Meio Doce
10

ESTE ESTABELECIMENTO BENEFICIA DO PROGRAMA DE APOIO À RESTAURAÇÃO E HOTELARIA, PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS CERTIFICADOS MARCA AÇORES

THIS ESTABLISHMENT BENEFITS FROM THE CATERING AND HOSPITALITY SUPPORT PROGRAM, FOR THE ACQUISITION OF AÇORES BRAND CERTIFIED PRODUCTS

OS PREÇOS ACIMA INDICADOS SÃO EM EUROS (€). IVA INCLUÍDO. ALGUNS DOS ALIMENTOS EXPOSTOS E FORNECIDOS PODEM CONTER ALERGÉNIOS. PARA MAIS INFORMAÇÕES AGRADECEMOS QUE SOLICITE A LISTA DE INGREDIENTES. LIVRO DE RECLAMAÇÕES DISPONÍVEL.

THE PRICES ABOVE ARE IN EUROS (€). VAT INCLUDED. SOME OF THE EXPOSED AND PROVIDED FOOD MAY CONTAIN ALLERGENS. FOR MORE INFORMATION, PLEASE REQUEST THE INGREDIENTS LIST. COMPLAINTS BOOK AVAILABLE.
