À TERRA

FURNAS

COUVERT

Manteiga, Pão Rústico, Pimenta da Terra com Frutos Vermelhos, Queijo Fresco e Azeitonas
Butter, Bread, Local Pepper with Red Berries, Fresh Cheese and Olives
5

Couvert Vegan
Caponata de Beringela, Compota de Ananás com Pimenta e Hummus
Eggplant Caponata, Pineapple Jam with Pepper and Hummus
5

Queijos Regionais e Queijo Panado, Fruta, Azeitonas e Compota
Regional Cheese selection, Breaded cheese, Olives and Jam
18

ENTRADAS À TERRA / À TERRA STARTERS

Tataki de Atum, Cogumelos, Gengibre e Molho de Soja
Tuna Tataki, Mushrooms, Ginger and Soy Sauce
13

Torresmo com Lima Grelhada
Pork Belly *Chichárron* with grilled lime
13

Ceviche de Peixe dos Açores, Leite de Tigre e Malagueta
Locally sourced Fish Ceviche, *Leche de Tigre* and Chilli
15

Tártaro de Camarão, Abacate e Manga
Shrimp Tartar, Avocado and Mango
15

SOPAS

Creme de Couve-flor
Cauliflower Cream
10

Gaspacho
Gazpacho
10

Sopa do Dia
Soup of the day
10

SALADAS / SALADS

Salada de Figo, Morango, Nozes, Queijo Vegan e Vinagrete de Ananás
Fig Salad, Strawberry, Wallnuts, Vegan Cheese and Pineapple Vinagrette
15

Salada de Frango, Agrião, Croutons, Queijo São Jorge, Ananás em Pickle e Vinagrete de Maracujá
Chicken Salad, Watercress, Croutons, São Jorge Cured Cheese, Pickled Pineapple and Passion Fruit Vinagrette
15

Salada de Polvo, Pimentos e Limão
Octopus Salad, Bell Pepper and Lemon
16

Caprese Açoriana, Tomate, Queijo Fresco, Manjericão e Vinagre Balsâmico
Azorean Caprese Salad, Tomato, Fresh Cheese, Basil and Balsamic Vinager
13

A CARVÃO E LENHA / CHARCOAL AND WOOD

Costeletão // Ribeye on the bone
Maturação // Dry aged ≈ 15 days
80

T-Bone
Maturação // Dry aged ≈ 7 days
70

Barriga de Leitão // Suckling Pig Belly
65

Picanha // Rump Steak
Maturação // Dry aged ≈ 15 days
70

Acompanhamentos
Feijão Tropeiro, Farofa, Batata Regional, Batata Frita, Legumes, salada mista
4 (cada)

Side dishes
Tropeiro style beans, Yucca, Potato, French Fries, Vegetables, mix salad
4 (each)

OS PRAZERES DA CARNE / MEAT ON FIRE

Lombo de Porco Preto, Espargos, Queijo Gratinado, Maçã e Redução de Vinho Tinto
Iberian Pork Loin, Asparagus, Gratinated Cheese, Apple and Red Wine Reduction
30

Bife de Lombo Grelhado e Molho "à Regional"
Sauteed Beef Tenderloin in a "Regional" Sauce
32

Franguito Açoriano, Batata Frita e Molho Chimichurri
Azorean Chicken, French Fries and Chimichurri
20

Sete da Pá, Molho de Ameixa, Esmagada de Batata, Alho Francês e Cenoura
Blade, Plum Sauce, Potato, Leeks and Carrot
24

O Cozido das Furnas
Furnas Stew
40 (2pax)

Hamburguer À Terra com bacon e queijo

"À Terra" hamburger with bacon and cheese

20

DAS ARTES DA PESCA LOCAL / LOCAL FISH

Garoupa, Pêra Assada com Mel e Queijo da Ilha
Grouper, Roasted Pear with Honey and Local Cured Cheese
26

Atum Grelhado, Kiwi, Molho Tare e Folha de Massa de Arroz
Grilled Tuna, Kiwi, Tare Sauce and Rice Paper
28

Cavala, Molho de Vilão, Inhame e Brócolos
Mackerel, Azorean Traditional Sauce, Yam and Broccoli
24

Espadarte à Regional
Swordfish whith traditional bread stew
26

Peixe do Dia Grelhado, Batata a Murro e Molho Aioli
Catch of the Day, Potato and Aioli
35

GO VEGANS

Cogumelo Eryngii Glaceado, Tofu e Queijo Vegan
Glazed Eryngii Mushroom, Tofu and Vegan Cheese

18

Penne com Beterraba e Manjericão
Penne with Beetroot and Basil

17

Beringela Recheada, Cogumelos, Pimentos e Queijo Vegan
Stuffed Eggplant, Mushrooms, Peppers and Vegan Cheese

17

Hamburguer de Grão de bico , pasta de amêndoa e sabores da ilha

Chickpeas Burguer, almond and herbs Vegan burguer

16

PIZZAS EM FORNO DE LENHA / WOOD OVEN PIZZAS

Marguerita

15

Peperoni
17

Queijo e Chili
Cheese and Chilli Pizza
16

Bacon, Cogumelos, Queijo Ilha
Bacon, Mushrooms and Island cheese Pizza
17

Legumes (Queijo Vegan opcional)
Vegetable Pizza (Vegan cheese optional)

16

Ingredientes extra sob pedido
Extra ingredients if requested
(+3,50)

O DOCE NUNCA AMARGOU / THE SWEET TOOTH

Arroz-doce do Diogo, Gelado de Baunilha e Compota de Frutos
Diogo's rice pudding, vanilla ice cream and fruit compote
10

Chamuça de Maça e Gelado de Maça Assada
Apple samosas and baked apple ice cream
10

Ananás grelhado, sorbet de ananás e manjericão
Grilled pineapple, pineapple sorbet and basil
10

Mousse de Chocolate de Maracujá
Passion Fruit Chocolate Mousse
10

Pannacotta de Maracujá
Passion Fruit Pannacotta
10

Gelados Caseiros
Homemade Ice Creams
4

SUGESTÃO DE PAIRING / PAIRING SUGGESTION

Lajido 2008
14

10 anos / 10 years Pico
15

20 anos/20 years Pico
20

10 anos / 10 years Porto
10

20 anos / 20 years Porto
15

30 anos / 30 years Porto
20

Moscatel Roxo
12

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.