



COUVERT

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

5

ENTRADAS À TERRA / À TERRA STARTERS

Queijos Regionais, Presunto, Azeitona e Compota
Regional Cheese, Smoked Ham, Olives and Jam

18

Tártaro de Lombo de Novilho, Ovo e Crostinis
Beef Tartare, Egg and Crostinis

16

Triologia de Enchidos dos Açores com Ananás, Maçã e Maracujá
Azorean Sausages Trilogy with Pineapple, Apple and Passionfruit

12

Lapas na Grelha com Alho, Manteiga e Sumo de Lima Assada
Grilled Limpets with Garlic, Butter and Roasted Lime

17

Queijo de Vaca das Furnas Aromatizado Panado, Nozes e Mel
Bread Coated Local Cheese, Walnut and Honey

12

SOPAS

Creme de Couve-flor
Cauliflower Cream

10

Aveludado de Frango
Chicken Velouté

12

Sopa Azeda D'Avó
Grandma's Soup

10

SALADAS / SALADS

Salada de Couve-flor fumada
Smoked Cauliflower Salad

14

Salada de Camarão, Manga e Abacate
Shrimp Salad with Avocado and Mango

16

Salada de Frango com Pickles, Mostarda e Mel
Chicken Salad with Pickles, Honey and Mustard

15

A CARVÃO E LENHA / CHARCOAL AND WOOD

Pernil de Porco assado com Mel de Incenso e Mostarda
Honey and Mustard roasted Pork Shank



58

T-Bone
Maturação // Dry aged ≈ 7 days



70

Tomahawk
Maturação // Dry aged ≈ 15 days



90

Misto de Carnes dos Açores, Ramo Grande e Frísia
Ramo Grande and Frísia Azorean Meat Mix
Maturação // Dry aged ≈ 20 days

150

Acompanhamentos
Arroz, Feijão-fava, Pão de alho, Batata frita,
legumes e Salada mista
3,50 (cada)

Side dishes
Rice, Fava beans, Garlic bread, Fried Potatoes,
Vegetables and Mixed salad
3,5 (each)

OS PRAZERES DA CARNE / MEAT ON FIRE

Entrecosto de Porco, Creme de Cenoura e Legumes
Pork Ribs, Carrot Cream and Vegetables
22

Carré de Borrego, Ameixa e Batata duchesse
Rack of lamb, Plums and Duchesse potatoes
28

O Cozido das Furnas
Furnas Stew
32 (2pax)

Bife da Vazia Grelhado e Molho “à Regional”
Sauteed Beef Sirloin in a “Regional” Sauce
28

Hambúrguer À Terra com Queijo e Bacon
“À Terra” Hamburger with Cheese and Bacon
20

DAS ARTES DA PESCA LOCAL / LOCAL FISH

Atum Grelhado, Creme de Abóbora e Molho Verde
Grilled Tuna, Pumpkin Cream and Green Sauce
27

Polvo Grelhado, Puré de Batata-doce e Pickles de Legumes
Grilled Octopus, Sweet Potato Puree and Pickled Vegetables
30

Caldeirada de Raia com Pimentos
Stingray Stew with Bell Peppers
24

GO VEGANS

Croquete De Grão de Bico
Chickpea Croquette



12

Bruschetta Trio
Caponata de Bringela, Compota de Ananás com
Pimenta e Tomate assado com Pesto
Bringela Caponata, Pineapple Jam with Pepper and
Roasted Tomatoes with Pesto



5

Hamburger de Inhame, Cogumelos e Sabores da Ilha
Yam, Mushrooms and Herbs Vegan Hamburger



16

Penne com Manjeriçã(queijo vegan opcional)
Penne with Basil (optional vegan cheese)



16

Risotto de Legumes e Laranja
Vegetables and Orange Risotto



20

PIZZAS EM FORNO DE LENHA / WOOD OVEN PIZZAS

Marguerita



14

Pimentos, Chourição e Manjeriçã
Bell Peppers and Local Pepperoni

16

Atum, Ananás e Coentros Frescos
Tuna, fresh pineapple and coriander

16

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

17

Tomate Cherry, Alho Francês e Sementes (Queijo
Vegan opcional)

Cherry Tomato, Leek and Seed 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
9

Banana, Mousse de Amêndoa e Caramelo
Salgado
Banana, Almond Mousse and Salted Caramel
8

Mousse de Chocolate de Maracujá
Passion Fruit Chocolate Mousse
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.
