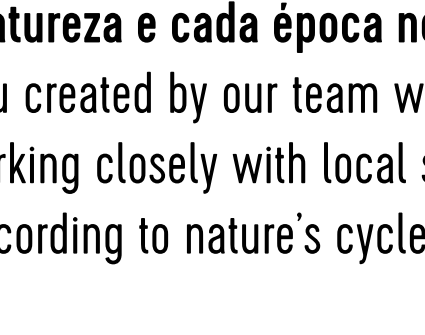




MENU

O À TERRA Azor é uma homenagem aos produtos frescos e locais, às tradições gastronómicas açorianas e aos seus sabores. Com uma grande variedade de carnes que nos chegam diretamente das pastagens, queijos produzidos artesanalmente, peixes e mariscos frescos, produtos biológicos, queremos partilhar consigo os sabores regionais e a nossa paixão pela ilha, desvendando em cada prato os segredos da culinária tradicional com o toque especial do nosso Chef.

The À TERRA Azor is a tribute to local and fresh produce, Azorean gastronomic traditions and its flavors. With a wide variety of meats that arrive directly from the pastures, artisan produced cheeses, fresh fish and seafood, organic greens, we want to share with you regional flavors and our passion for the island, revealing in each dish the secrets of traditional cuisine with the special touch of our Chef.



AZOR EXPERIENCE

Menu de nove momentos criado pela nossa equipa com produtos dos Açores, em sintonia com os nossos parceiros locais, respeitando e promovendo o que a natureza e cada época nos oferece.

Nine course menu created by our team with the ingredients from the Azores, working closely with local suppliers and nature.

A menu built according to nature's cycles and its rhythm.

Menu de degustação • Tasting menu

€ 65

por pessoa • per person

Por favor informe a nossa equipa de quaisquer restrições alimentares ou alergias.

Menu servido apenas para mesa completa.

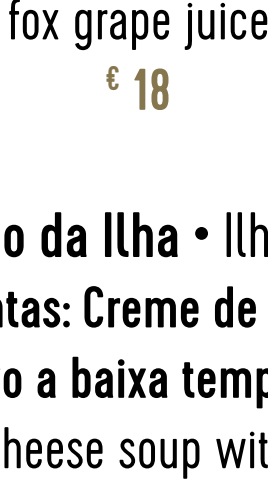
Please inform us if there's any food restrictions or allergies.

Menu served for the whole table only.

Pão e manteiga dos Açores

Bread and Butter from Azores

€ 3.50



ENTRADAS

STARTERS

Lula gigante dos Açores • Local giant squid

Tagliatelle de lula com caldo do cozido, chá verde dos Açores e erva príncipe

Azorean squid tagliatelle with pot-eu-feu consommé, green tea from Azores and lemongrass

€ 8

Foie-gras e Uva de cheiro • Foie-gras and Fox grape

Terrina de foie-gras, Cecina caseira e redução uva de cheiro

Foie-gras terrina with homemade Cecina ham and local fox grape juice reduction

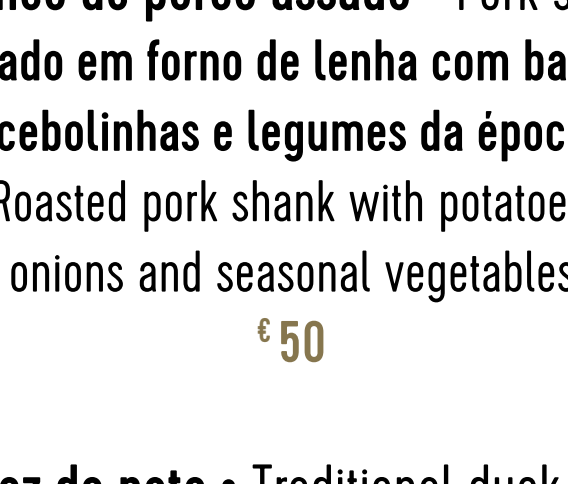
€ 18

Sopa de queijo da Ilha • Ilha cheese soup

3 curas distintas: Creme de queijo da ilha com ovo a baixa temperatura

3 different ages: Ilha cheese soup with low temperature egg

€ 7.50



PEIXE DOS AÇORES

FISH FROM AZORES

Peixe do dia • Catch of the day

Xerém de lapas, couve grelhada e molho de espumante do Pico

Limpets' polenta, grilled savoy cabbage and Pico island sparkling wine sauce

€ 25

Raia meunière com maracujá • Skate Meunière with passion fruit

Batata doce assada, inhame e legumes grelhados

Roasted sweet potato, yam and grilled vegetables

€ 23

Caldo de peixe • Fish stew

Caldo de peixe tradicional com pão de milho e açafrão dos Açores

Traditional fish stew with onion, tomato, bell peppers, potato and local saffron

€ 62



CARNE DOS AÇORES

MEAT FROM AZORES

Costeletão maturado • Dry aged bone-in rib steak

Batata frita caseira e salada

French fries and salad

€ 65

Chanco de porco assado • Pork shank

Assado em forno de lenha com batata, cebolinhas e legumes da época

Roasted pork shank with potatoes, onions and seasonal vegetables

€ 50

Arroz de pato • Traditional duck rice

Arroz de pato tradicional em forno de lenha com peito de pato

Wood oven cooked Portuguese duck rice with duck breast and herbs

€ 21



PIZZAS À TERRA

À TERRA PIZZAS

MARGHERITA

Molho de tomate, mozzarella fresca, parmesão e manjeriço

Tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan cheese and basil

€ 14

REGIONAL

Molho de tomate, chouriço regional, Queijo da Ilha e salsa

Tomato sauce, local chorizo, Ilha cheese and parsley

€ 15

AZOR

Cebola caramelizada, anchova, azeitona, cavala curada e salsa

Caramelized onions, anchovies, olives, cured mackerel and parsley

€ 16

SOBREMESAS

DESSERTS

Ananás, coco e jasmim • Pineapple, coconut and jasmine

Ananás caramelizado, especiarias, sorvete de coco e jasmim dos Açores

Caramelized pineapple from São Miguel, spices, coconut sorbet and local jasmine

€ 7.50

Café e Maracujá dos Açores • Coffee and Azorian passion fruit

Cremoso de chocolate branco e café, crumble e sorvete de maracujá

White chocolate and coffee crêmeux, cocoa crumble and local passion fruit sorbet

€ 8

Chocolate

It's all about chocolate

€ 8.50

Seleção de queijos • Cheese selection

Queijos nacionais e internacionais, tostas de pão, compota e frutos secos

Portuguese and international cheeses with bread toasts, jam and nuts

€ 16.50

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios.
Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
IVA incluído à taxa legal. Este estabelecimento tem Livro de Reclamações.
Some of the exposed and provided food may contain allergens.
For more information please request the ingredients list.
No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.
VAT included at the legal rate. This establishment has a Complaints Book.



HOTEL • AZORES

@azorhotel

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT