



---

A nossa equipa preparou uma experiência gastronómica de matriz regional com os melhores produtos que os Açores têm para oferecer, combinando os sabores de cá com alguns dos ingredientes mais nobres e valorizados do mundo.

O À TERRA proporcionar-vos-á uma viagem pelo receituário insular com uma visão contemporânea, elevação do produto local e respeito pelos ciclos da natureza, pela terra e pelo mar dos Açores

*Our team prepared a gastronomic experience based on traditional recipes and flavours using the best products Azores has to offer creating and rediscovering combinations between these unique ingredients along with an exclusive selection of the best ingredients from worldwide.*

*À TERRA will offer you an experience through Azorean gastronomy with a contemporaneous approach respecting nature, the sea and the Azores legacy.*

***Bem-vindos ao À Terra.***

---

---

## ***À TERRA Experience***

**Menu de degustação criado pela nossa equipa com os melhores produtos dos Açores em estreita relação e sintonia com os nossos fornecedores, respeitando e promovendo o que a natureza, ao seu ritmo, nos oferece.**

Tasting menu created by À TERRA team with the best ingredients from the Azores, working closely with local suppliers and nature. A menu built according to nature's cycles and its rhythm.

**Devido à complexidade da nossa cozinha e para prestarmos um melhor serviço os menus Experience estão disponíveis até às 21h30 e será servido apenas para mesa completa**

Due to the complexity of our menu and for a better service, tasting menu will be served for the entire table only.

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

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

***Menu 5 momentos / 5 courses menu*** **60,00**

***Menu 9 momentos / 9 courses menu*** **75,00**

### ***Harmonizações vínicas / Wine pairings***

***4 referências / 4 references*** **40,00**

***6 referências / 6 references*** **55,00**

***6 Vinhos vulcânicos / 6 Volcanic wines*** **70,00**

---

---

## **COUVERT**


**Pão, Manteiga dos Açores / Bread, Butter from Azores**  
4,50

**Queijos dos Açores / Azorian cheeses**  
Seleção de queijos dos Açores, tostas de pão, compota e frutos secos  
*Azorian cheeses selection with bread toasts, jam and nuts*  
18,00


## **ENTRADAS / STARTERS**

**Bonito & Meloa de Sta. Maria / Atlantic bonito & Sta. Maria melon**  
Atum Bonito, meloa, pepino e dashi  
*Atlantic Bonito, Sta. Maria melon, cucumber and dashi*  
12,00

**Polvo & Tomate / Octopus & Tomato**  
Salada de polvo dos açores, tomate em texturas e pimentos  
*Octopus salad with tomato textures and bell peppers*  
14,00

**Repolho, queijo fresco e café / Cabbage, fresh cheese and coffee**  
Repolhos assados, queijo fresco, gel de café dos Açores e pevides  
*Roasted cabbages, fresh cheese, Azorean coffee gel and pumpkin seeds*  
12,00 

**Chicharro e milho verde / Jack mackerel & Sweet corn**  
Chicharro do Alto curado, puré de milho verde, folhas frescas e cebola em cortume  
*Cured Jack Mackerel, sweet corn puré, leaves and local pickled onion*  
10,00

**Sopa de queijo da ilha / Ilha cheese soup**  
Creme de queijo da ilha com ovo a baixa temperatura  
*"Ilha" cheese soup with low temperature egg*  
10,00 

---

---

## PEIXES / FISH

### Peixe do alto & lapas / Offshore fish & limpets

Xerém de lapas, couve e molho de espumante do Pico

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

**28,00**

### Peixe de rocha / Rockfish catch & Squid

Grelhado no carvão com estufado de lula dos Açores, alho francês, puré de alcaparras e molho de crustáceos

*Charcoal grilled fish with azorean giant squid stew, leeks, cappers puree and crustaceans sauce*

**30,00**

### Bacalhau / Portuguese codfish

Bacalhau assado, batata doce das furnas, anchova, azeitonas e funcho


*Roasted cod with local sweet potato, anchovis, olives, onions and fennel sauce*

**26,00**

### Peixe do dia grelhado / Grilled catch of the day

Peixe especial do dia grelhado no carvão com arroz do mar

*Special catch of the day charcoal grilled with sea food moistered rice*

**65,00** 

---

## CARNES / MEAT

### Costela assada / Roasted short rib

Costela assada lentamente, puré de inhame fumado, pão frito e couve galega e molho do assado

*Slow-roasted beef short rib, smoked yam puree, fried breadcrumbs, portuguese kale cabbage and jus*

**26,00**

### Borrego de Sta. Maria / Lamb from Sta. Maria

Lombo e estufado de borrego, batata recheada, algas e puré de laranja

*Lamb sirloin and stew, stuffed potato, seaweed and orange puree*

**30,00**

### Leitão / Piglet

Leitão crocante, chutney de tomate e goiaba, caneloni de batata, caiotas salteadas e caviar

*Crispy piglet, tomato and guava chutney, potato caneloni, sauteed chayote and caviar*


**28,00**

### Costeletão maturado / Dry-aged Ribeye ou / or

### Lombinho de novilho / Beef tenderloin

Batata frita caseira e salada

*French fries and salad*

**70,00** 

---

## VEGETARIANOS / VEGETARIANS

### Gnocchi de batata-doce & alho francês / Sweet potato gnocchi & Leeks

Gnocchi caseiro de batata doce com alho francês e compota de pimento assado

*Homemade sweet potato gnocchi with leeks and roasted red pepper jam*

**24,00**

### Beringela & Mel de incenso / Eggplant & Incense honey

Beringela assada com mel, batata brava, alho assado e pepino

*Roasted eggplant with honey, stuffed spicy potato, garlic and cucumber*

**22,00**

---

---

## **SOBREMESAS / DESSERTS**

### **Ananás, côco e jasmim / Pineapple, coconut and jasmine**

Ananás caramelizado, especiarias, sorvete de côco e jasmim dos Açores  
*Caramelized Pineapple from São Miguel, spices, coconut sorbet and local jasmine*

**8,50**

### **Café e Maracujá dos Açores / Coffee and Azorean passion fruit**

Cremoso de chocolate branco e café, crumble e sorvete de maracujá  
*White chocolate and coffee crèmeux, cocoa crumble and local passion fruit sorbet*

**9,00**

### **Chocolate / Chocolate**

It's all about chocolate

**10,00**

### **Milho verde & Mel / Sweet corn & Honey**

Entremet de milho verde com gelado de milho, gel de mel e pérolas de iogurte natural  
*Sweet corn entremet and ice cream, honey gel and yogurt pearls*

**8,50**

### **Queijos dos Açores / Azorean cheeses**

Seleção de queijos dos Açores, tostas de pão, compota e frutos secos  
*Azorean cheeses selection with bread toasts, jam and nuts*

**18,00**

---

---

**Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações solicite a lista detalhada de ingredientes.**

*Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list.*

**Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.**

*No course, food, or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.*

**IVA incluído à taxa legal.**

**Este estabelecimento tem Livro de Reclamações.**

*VAT included at the legal rate.*

---