



COUVERT

Pão, torras e manteiga de algas
Bread, toasts and seaweed butter
4

A ABERTURA À TERRA / OVERTURE À TERRA

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

Lula, massa de arroz cogumelos e cebolinho
Squid, rice noodles, shitake and chives
12

Sashimi de lírio, ponzu com alho francês e
maracujá
Amberjack sashimi, passionfruit and leeks
“ponzu”
14

Queijo “Mistérios” panado com compota de
nectarina
Bread coated “Misterios” cheese and nectarine
jam
12

Caranguejo de casca mole, algas, milho fresco e
lima
Soft Shell crab, seaweed, local fresh corn and
lime
16

Cavala marinada e tostada com toranja, ananás,
Pimenta timut
Grapefruit marinated mackerel, pineapple and timut
pepper
10

Lapas na grelha com alho, manteiga e sumo de lima
assada
Grilled limpets with garlic, butter and roasted lime
16

Croquete de rabo de boi e creme de cogumelos e
queijo fresco
Ox tail and bone marrow “croquette” with duxelles
and cream cheese
10

SALADAS / SALADS

...de funcho, laranja, agrião e avelã torrada
Fennel, orange and hazelnuts salad
14

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

...de quinoa com atum, milho, ervilha, alface e
cenoura
Quinoa, tuna, corn, peas and carrot salad
16

A CARVÃO E LENHA / CHACOAL AND WOOD

Pernil de porco assado com mel de incenso e mostarda

Honey and mustard roasted pork shank

56

T-Bone

Dry aged T-Bone

70

Costeletão de acém 1kg

Dry aged rib eye

75

Os cortes de novilho são servidos com ...

Maçaroca, batatas rusticas, legumes e cogumelos assados, aioli e molho regional

All cuts served with...

Corn cob, potato wedges, vegetables, mushrooms, aioli and "regional" meat sauce

OS PRAZERES DA CARNE / MEAT ON FIRE

Bochecha de novilho em vinho de cheiro, grão bico e hortelã

Braised beef cheeks with chickpeas, carrots and mint leaves

25

Plumas de porco, achar de ananás e "kimchi" açoriano

Grilled pork neck slices and a home-made "kimchi"

24

Alcatra de coelho e sopas secas de massa sovada

Oven baked rabbit roulade and "Massa Sovada"

22

Bife do lombo grelhado e molho "à regional"

Sauteed Beef tenderloin in a "regional" sauce

30

Hambúrguer À Terra com queijo e bacon

"À Terra" hamburger with cheese and bacon

20

DAS ARTES DA PESCA LOCAL / LOCAL FISH

Lagosta grelhada, molho de caril verde e espargos

Grilled local lobster, green curry sauce and

asparagus

150

Encharéu de fricassé, "mil folhas" de batata-doce e inhame

Guelly jack fish and a sweet potato and yam

"millefeuille"

26

Espetada de polvo com cebola, tomate seco e pimento

Octopus, onion, bell peppers, dry tomatoes grilled

"kebab"

30

Abrótea, algas, gengibre e coentros em "papelote" de conteira

Forkbeard fish, mushrooms and coriander in a

ginger leave "papelotte"

25

Massada de peixes com camarão, açafroa e poejo

Fish and shrimps' pasta stew with pennyroyal leaves

24

GO VEGANS

COUVERT VEGAN / VEGAN COUVERT

Legumes crus, torras de pão de milho e dips
Crudities, corn 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
Chili com legumes bio e arroz de coentros

16

Couscous com legumes assados e menta
Couscous with baked vegetables and mint

15

PIZZAS EM FORNO DE LENHA / WOOD OVEN PIZZAS

Marguerita

15

Pimentos e chourição e manjeriço
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

17

Pizza de beringela com rúcula (queijo s. Miguel
opcional) vegan

Eggplant, tomato and rocket leaves (optional
cheese)

14€ (+2€)

***O DOCE NUNCA AMARGOU / THE
SWEET TOOTH***

Queimado de chá dos açores e biscoitos
Tea "crème brullée" and home-made biscuits
8

A sobremesa de chocolate e pistacho da Sónia
Sónia's chocolate and pistachio dessert
13

Tarte fina de pêssago e sorbet de vinho tinto
Puff pastry peach pie and red wine sorbet
9

O queijo fresco do Vale e o mel das Furnas
Do Vale cottage cheese and Furnas honney
8

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

Queijos das ilhas com compotas
Assorted local cheeses and jams
18

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.
