

— ✂ —
À TERRA

FURNAS



MENU



Este é um local de encontros e sinergias. Na terra do fogo, unimos os produtos do campo aos do mar, cozinhados no forno a lenha, no Jospier ou nas caldeiras.

Das carnes que nos chegam dos produtores locais, aos peixes da lota e aos verdes mais frescos, somos apaixonados pelos sabores dos Açores – genuínos e rústicos, cozinhados tradicionalmente ou de forma mais contemporânea. Será fácil por isso, viajar pela imensidão da ilha, mesmo sem sair do lugar à mesa.

Aproveite ainda o nosso lobby market para comprar alguns dos produtos e utensílios usados no restaurante À TERRA, ou outras iguarias e peças locais.

This is a place for meetings and synergies. In the land of fire, we combine products from the countryside with those from the sea, and cooked them in a wood-fired oven, in a Jospier or naturally in ovens dug out over the hot springs. From the meats that come to us from local producers, to the fish from the auction and the freshest greens, we are passionate about the flavours of the Azores – genuine and rustic, cooked traditionally or in a more contemporary way. So it will be easy to travel through the immensity of the island, even without leaving your seat at the table. Take the opportunity, too, to visit our Lobby Market and buy some of the products and utensils used at the À TERRA restaurant, or other local delicacies and items.

COUVERT

Pão rústico, mousse de queijo fresco, compota de pimenta da terra, manteiga dos Açores e azeite Virgem Extra
Traditional bread, fresh cheese mousse, peppers jam, Azorean butter and Extra Virgin olive oil

5

Conserva de queijo vegan, compota de laranja e funcho, pasta de amêndoa, tostas de manteiga vegetal e salva
Vegan Cheese preserve, Orange and fennel jam, almond paste, toasted bread with sage



5

PARA ENTRETER / TO ENTERTAIN

Queijos regionais, fruta, *tapenade* de azeitonas e compota
Regional cheese selection, fruit, olives and jam

18

Carpaccio de peixe dos Açores, salada de algas, ponzu e presunto
Azorean fish carpaccio, seaweed salad, ponzu and smoked ham

13

Barriga de Porco, Puré de Batata-doce, Maçã e Cebola Caramelizada
Pork belly, sweet potato purée, apple and caramelized onion

14

SOPAS E SALADAS / SOUPS & SALADS

Sopa do dia
Soup of the day

10

Sopa de peixe
Fish soup

15

Creme de abóbora, natas, beterraba e gengibre
Creamy pumpkin soup, heavy cream, beetroot and ginger



11

Salada de frango, brócolos, laranja, alface, maionese de brócolos e sementes de abóbora
Chicken salad, broccoli, orange, lettuce, broccoli mayonnaise and pumpkin seeds

14

Salada de camarão, aioli de lima, rúcula, fruta da época e pistácio
Shrimp salad, lime aioli, arugula, peach and pistachio

15

DAS ARTES DA PESCA LOCAL
LOCALLY SOURCED FISH

Polvo guisado à Micaelense com batata-doce e bolo lêvedo <i>Traditional octopus stew with sweet potato and local sweet muffin</i>	28
Peixe dos Açores com arroz malandrinho <i>Azorean fish with creamy rice</i>	27
Peixe do dia grelhado, batata a murro e molho aioli <i>Catch of the day, potato and aioli</i>	(sob consulta)

PARTILHAS A CARVÃO E LENHA / CHARCOAL AND WOOD SHARING
***JOSPER GRILL**

Costeletão // Ribeye on the bone <i>Maturação // Dry Aged ≈ 15 days</i>	75
T-Bone <i>Maturação // Dry Aged ≈ 7 days</i>	65
Churrasco misto (Vazia, entrecosto, franguito, chouriço, morcela e ananás) <i>Barbecue (Rib Steak, spareribs, chicken, chorizo, blood sausage and pineapple)</i>	90
Acompanhamentos Salada Coleslaw, batata regional, batata frita, legumes, salada mista <i>Side dishes</i> <i>Coleslaw salad, potato, french fries, vegetables, mix salad</i>	4(cada)

OS PRAZERES DA CARNE / MEAT ON FIRE

Alcatra micaelense e massa sovada dos Mosteiros <i>Traditional round steak beef stew with local sweet bread</i>	26
Bife de Lombo Grelhado e Molho “à Regional” <i>Sauteed Beef Tenderloin in a “Regional” Sauce</i>	29
Franguito açoriano, batata frita e molho chimichurri <i>Azorean chicken, french fries and chimichurri</i>	20
Hamburguer À Terra com bacon e queijo <i>“À Terra” Hamburger with bacon and cheese</i>	19
Lombo de porco preto grelhado, puré de couve-flor, alecrim frito, pó de azeitona e molho de laranja e gengibre <i>Grilled Iberian pork tenderloin, cauliflower purée, fried rosemary, olives powder, orange and ginger sauce</i>	24
O Cozido das Furnas (2 pessoas) <i>Furnas Stew (2 people)</i>	38

GO VEGANS

Beringela panada, hummus de beterraba, frutos secos e salada com vinagrete de maracujá
Corn breaded eggplant, beetroot humus, mixed nuts and salad with passionfruit vinaigrette



17

Hambúrguer vegetariano, maionese de inhame

Chickpeas burger, yam mayonnaise



15

PIZZAS EM FORNO DE LENHA / WOOD OVEN PIZZAS

Marguerita



14

Presunto, tomate Cherry, cebola roxa curtida e manjeriçã

Smoked Ham, Cherry tomato, pickled red onions and basil

16

Burrata, pesto, rúcula, tomate cherry e nozes

Burrata, pesto, arugula, Cherry tomato and wallnuts



17

Bacon, Cogumelos, Queijo Ilha

Bacon, Mushrooms and Island cheese Pizza

16

Peperoni, ananás, azeitonas e cebola curtida

Pepperoni, pineapple, olives and pickled onion

15

Três queijos dos Açores em massa de Tinta de choco com borda recheada de queijo

Azorean cheeses pizza in cuttlefish ink bread and cheese stuffed rim

15



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian

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 for inutilizado.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações. IVA incluído.

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

No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer even if it is consumed. Complaint book available. VAT included.
