



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 os ingredientes mais nobres.

A nossa carta foi elaborada para permitir momentos de descontração e partilha durante a refeição. Embora servidos em doses individuais ou para duas pessoas, quase todos os nossos pratos podem e devem ser partilhados com total liberdade.

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 flavors using the best products Azores have to offer. By creating and rediscovering, we combine these unique flavors along with an exclusive selection of the best products.

Our menu was built to be at the center, and to be served with total freedom, offering a pleasant meal in a relaxed environment.

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

Bem-vindos ao À TERRA.

COUVERT

Seleção de pães / Bread selection

Pão de massa mãe, bolo lêvedo, manteiga dos Açores

Sourdough bread, "bolo lêvedo" bread and Azorean butter

4,00  

Couvert À TERRA

Seleção de pães, manteiga dos Açores, queijo fresco, pé de torresmo e cebola curtida

Bread selection, Azorean butter, fresh cheese, homemade pork pate and pickled onion

6,00   

QUEIJOS / CHEESES

Os melhores queijos dos Açores, selecionados de forma criteriosa junto de produtores e fornecedores. Consulte a nossa equipa para conhecer os queijos disponíveis. Desde os curados, que passam por processo de envelhecimento e afinação potenciando todo o seu sabor, à frescura e acidez, garantidos pelo correto acondicionamento, dos queijos de meia cura, permitindo a degustação no seu auge.

The best cheeses from the Azores selected from best producers and suppliers. Check with our team to know our selection of cheeses from aged cheeses on its full potential to semi-cured cheese with a pleasant acidic and freshness,

Queijos dos Açores / Azorean cheeses *

Seleção de 3 queijos dos Açores / Selection of 3 azorean cheeses **20,00**

Seleção de 5 queijos dos Açores / Selection of 5 azorean cheeses **24,00**

As seleções de queijo são servidas com tostas de pão, compota caseira, frutos secos e uvas.

All cheeses are served with bread toasts, homemade jam, nuts and grapes.



ENTRADAS / STARTERS

Alho francês, uvas e amendoim / Leeks, grapes and peanuts

Alho francês assado, uvas maceradas, agrião e vinagrete de amendoim tostado

Charred leeks, marinated grapes, watercress and roasted peanut vinaigrette

12,00   

Atum “tonatto” / Tuna “tonatto” *

Atum dos Açores ligeiramente fumado, molho tonatto, queijo São Miguel, pinhão, alcaparras e funcho

Azorean tuna, tonatto sauce, “São Miguel” cheese, pine nuts, cappers and fennel

14,00     

Carne maturada e tutano / Dry aged beef and bone marrow *

Tártaro de carne dos Açores maturada e tutano assado

Local dry aged beef tartare and roasted bone marrow

12,00    

Terrine de leitão, foie-gras e atum / Piglet, foie-gras and tuna terrine *

Terrina de leitão, foie-gras, atum marinado e ananás, alface grelhada, citrinos e massa sovada

Piglet, foie-gras, tuna terrine and pineapple, grilled lettuce, citrus and “massa sovada” bread

16,00       

Lapas grelhadas / Limpets *

Lapas grelhadas com manteiga, alho e limão, holandês de lapas e pão de massa mãe

Grilled limpets with butter, garlic and lemon, limpets hollandaise and sourdough bread

25,00    

Sopa de queijo da ilha / “Ilha” cheese soup *

Sopa de queijo da ilha com ovo a baixa temperatura e cogumelos

“Ilha” cheese soup with low temperature poached egg and mushrooms

8,00   

Cogumelos de São Miguel / Mushrooms from S. Miguel *

Cogumelos grelhados no carvão, creme de queijo São Miguel Velho DOP, estragão e croutons fumados

Charcoal grilled mushrooms, São Miguel PDO cheese creme, tarragon and smoked croutons

12,00   

À TERRA SIGNATURE

Sortido de peixes / *Assorted grilled fish **

Seleção de peixes grelhados com arroz de peixes e marisco
Charcoal grilled fish selection with traditional fish and shellfish rice

70,00    

Bacalhau, castanhas e espinafre / *Codfish, chestnuts and spinach **

Lombo de bacalhau grelhado, castanhas, raiz de aipo e cogumelos assados e creme de espinafres
Charcoal grilled cod, roasted chestnuts with celeriac and mushrooms and spinach creme

30,00   

Rabo de boi / *Oxtail*

Couve lombarda recheada com rabo de boi e foie-gras, assado de batatinhas, legumes e cogumelos
Stuffed cabbage with oxtail stew and foie-gras and vegetables, mushrooms and potatoes roast

28,00

Arroz de pato À TERRA/ *À TERRA Duck rice*

Arroz de pato em forno de lenha com peito de pato maturado e trufa
Traditional woodoven roasted duck rice with dry aged duck magret and truffle

28,00  

VEGETARIANOS / VEGETARIAN

Cogumelos e espinafres / *Mushrooms and spinaches*

Lasanha de cogumelos com espinafres gratinada em forno de lenha, creme de espinafres e salada fresca com pickle de cogumelos
Mushrooms and spinaches lasagna, spinach creme, fresh salad with pickled mushrooms

22,00    

Couve-flor / *Cauliflower*

Couve-flor assada, puré de couve-flor caramelizada, avelã e laranja queimada
Roasted cauliflower, caramelized cauliflower puree, hazelnut and burnt orange

22,00  

PEIXE DOS AÇORES / AZOREAN FISH

A nossa seleção de peixe fresco é exclusivamente do mar dos Açores e provém de fornecedores e artes de pesca sustentáveis respeitando cotas e períodos de defeso.

Our fresh fish is caught exclusively in the Azorean sea and is provided by fishermen and suppliers using sustainable techniques only, according to fishing quotas and close seasons.

Peixe fresco dos Açores *

Azorean fresh fish

Preço sob consulta €/kg *Market price €/kg*

CARNE REGIONAL MATURADA / LOCAL DRY AGED BEEF *

As nossas carnes de bovino são exclusivamente de produção açoreana, maturadas nas nossas instalações e grelhadas no carvão.

O tempo de maturação da carne pode variar consoante a disponibilidade, as peças e os cortes.

All our beef is exclusively produced in the Azores, dry aged in our facilities and grilled on charcoal.

The dry aged process may be different depending on cuts used and supplying availability.

Costeletão / *Bone-in Ribeye*

90,00 /kg 

T-Bone / *T-Bone steak*

90,00 /kg 

Escolha dois acompanhamentos

Choose two side dishes

Salada do chef / *Chef's salad*    

Legumes grelhados / *Grilled vegetables* 

Batata frita / *French fries* 

Brócolos assados com manteiga e mel / *Roasted broccoli with butter and honey*  

Batata-doce gratinada / *Sweet potato gratin*  

Acompanhamento extra / *Extra sidedish* 7,00

CLÁSSICOS À TERRA / CLASSICS

Pizza Margherita À TERRA

Molho tomate, mozzarella, tomate cherry e manjeriço

Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes and basil

18,00  

Pizza Açores / Azorean Pizza

Molho de tomate, mozzarella fresca, queijo da ilha, linguiça regional picante e ananás

Tomato sauce, fresh mozzarella, "ilha" cheese, local spicy chorizo and pineapple

20,00   

Pizza Cogumelos e trufa / Mushrooms and truffle pizza

Creme de queijo, mozzarella fresca, parmesão, cogumelos frescos, tomilho e trufa

Cheese crème, fresh mozzarella, parmesan, mushrooms, thyme and truffle

26,00  

SOBREMESAS / DESSERTS

Tangerina / Tangerine

Mousse de tangerina, coulis de tangerina com hortelã e biscoito de lima kaffir

Tangerine mousse, tangerine and mint coulis and kaffir lime biscuit

8,00 

Charuto de São Miguel / Cigar from São Miguel

Charuto de chocolate, cremoso de chocolate fumado com especiarias e gelado de rum

Chocolate Cigar, smoked chocolate cremeux with spices and rhum ice cream

12,00   

Abóbora e citrinos / Pumpkin and citrus

Mil-folhas de abóbora, queijo Morro do Faial, citrinos e sorbet de Grand Marnier

Pumpkin mille-feuille, Morro cheese from Faial Island, citrus and Grand Marnier sorbet

10,00  

Soufflé de café / “Coffee soufflé”

’20

Soufflé de café, noz pecan caramelizada e gelado de banana

Coffee soufflé, caramelized pecan nuts and banana ice cream

12,00    

Mousse de chocolate À TERRA / À TERRA Chocolate mousse

Caseira, da casa! Feita com chocolate belga

Homemade Belgian chocolate mousse

8,00    

-
-  **Aipo / Celery**
 -  **Amendoim / Peanuts**
 -  **Crustáceos / Crustaceans**
 -  **Frutos secos / Nuts**
 -  **Glúten / Gluten**
 -  **Lactose / Lactose**
 -  **Moluscos / Molluscs**
 -  **Mostarda / Mustard**
 -  **Ovos / Eggs**
 -  **Peixe / Fish**
 -  **Porco / Pork**
 -  **Sésamo / Sesame**
 -  **Soja / Soy**
 -  **Vegan / Vegan**
 -  **Vegetariano / Vegetarian**
 -  **Para dois / For two**

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 covert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.

O nosso café tem certificado de sustentabilidade Rain Forest Alliance

Rain Forest Alliance coffee sustainability certificate.

Os nossos chás são de origem local.

Our teas are locally sourced.

**** Estabelecimento apoiado pelo programa de apoio à restauração e hotelaria para a aquisição de produtos regionais.***

** Establishment supported by the restaurant and hotel support program for the acquisition of regional products*

IVA incluído à taxa legal.

VAT included at the legal rate.



OCTANT

Ponta Delgada
