

TERRA ROSSA

MENU



Inspirado nas tradições locais de partilha e reunião, o nosso menu Terra Rossa apresenta um conjunto de pratos sob um olhar diferente, continuando, porém, o seu traço e sabor genuíno.

Da oferta mais saudável à mais indulgente, o nosso foco são os produtos mais frescos e de qualidade, sendo a maioria deles selecionados nos nossos produtores locais.

Respeitamos o tempo das coisas. Por isso, temos uma produção limitada.

Reserve com a antecedência que nos permitirá ir ao encontro das suas expectativas.

Taking inspiration from the local tradition of sharing and gathering, our Terra Rossa menu presents an array of dishes under a different perspective, maintaining however, it's genuine signature and flavour.

From healthy to indulgent offerings, our focus is on fresh and high quality ingredients, mostly sourced from local producers.

We respect the time things take to be made. So, our production is limited.

Make your reservation in advance in order to allow us to meet your expectations.

Bon Appetit!



A partir das 19h30 de quinta a segunda feira, este serviço está disponível na sala de refeições da Mãe Casa e funciona com pré-reserva e seleção até às 18h00. Por favor informe-nos das suas restrições alimentares. Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

Starting from 19h30, thursday to monday, you can enjoy this service in the Mother House's dining room with pre-booking and selection until 18h00. Please advise us of your dietary requirements.

The prices shown include VAT.

TERRA ROSSA

DEGUSTAÇÃO | SET MENU
tailor made

Desenhe o seu próprio menu, de entre as várias opções disponíveis.

Design your own menu, between the many available options.

2 entradas
2 pratos principais
1 sobremesa |para partilhar|

2 starters
2 main courses
1 dessert |to share|

105,00€/para duas pessoas *for two people*



De forma a garantir uma experiência plena, os menus de degustação são servidos para a totalidade da mesa, respeitando os mesmos momentos.
Os valores apresentados não incluem bebidas.

*In order to provide a full experience the set menus are served to the entire party, respecting the same moments.
The values shown do not include beverages.*



Este menu é desenhado em promenor para si. Como tal, está pendente de disponibilidade, e deve ser pedido até às 16h00 do próprio dia. De forma a garantir uma experiência plena, os menus de degustação são servidos para a totalidade da mesa, respeitando os mesmos momentos. Os valores apresentados incluem apenas a harmonização de vinhos, outras bebidas não estão incluídas.

This menu is designed in detail for you. As such, it is subject to availability, and must be requested up until 16h00 of the given day. In order to provide a full experience the set menus are served to the entire party, respecting the same moments. The values shown include only the wine pairing, other beverages are not included.

TERRA ROSSA

DEGUSTAÇÃO | SET MENU
be my guest

PERCA-SE DE HUMORES

Neste menu sinta-se um verdadeiro convidado e deixe-se levar numa viagem pelas várias iguarias da nossa carta e pelos humores... do Chef! Cada momento é pensado em si e para si mas com uma pitada de surpresa, pois depende de como lhe correu o dia!

LOOSE YOURSELF IN MOODS

Feel like a real guest with this menu and let yourself be taken on a journey through the various delicacies from all over our menu and the moods... of the Chef! Each moment is carefully thought of, with you in mind and with a hint of surprise, because it depends on how the day went for the chef.

80,00€/por pessoa *per person*

harmonização de vinhos incluída *wine pairing included*

TERRA ROSSA

À LA CARTE

COUVERT COUVERT

Humores do chef

Kitchen's mood

5,00€

SOPAS SOUPS

Caldo verde

couve galega, chouriço caseiro e tosta de broa

Caldo verde

traditional cabbage soup, homemade chorizo and cornbread toast

4,00€



Aveludado de ervilhas e hortelã

creme de ervilhas e hortelã, creme de nata vegetal e sementes de girassol

Peas velouté

cream of green peas, mint, vegetable cream and sunflower seeds

4,00€



Creme de cogumelos e avelã

brunesa de cogumelos, avelã torrada e espuma de avelã

Hazelnut and mushroom cream






mushroom brunoise, roasted hazelnut and hazelnut foam

5,50€



Ricardo Catarro Photography



-  Sem Laticínios *Dairy free*
-  Vegan *Vegan*
-  Sem glúten *Gluten free*
-  Contém moluscos *Contains molluscs*
-  Contém crustáceos *Contains crustaceans*



¹**Green Thai:** mistura de ervas e especiarias muito utilizada na gastronomia tailandesa

¹**Green Thai Curry:** mixture of spices and herbs, popular in Thai cuisine

²**Cevadoto:** grão obtido através da germinação da cevada

²**Barley:** grain obtained from it's germination

 Sem Laticínios *Dairy free*

 Vegan *Vegan*

 Sem glúten *Gluten free*

 Contém moluscos *Contains molluscs*

 Contém crustáceos *Contains crustaceans*

TERRA ROSSA

À LA CARTE

ENTRADAS APPETIZERS

Canelones de courgette e molho *green thai*

salteado de legumes envolto em courgette com molho *green thai*¹

Courgette and green thai cannelloni

sautéed vegetables wrapped in courgette with green thai¹ sauce

12,00€



Ravioli de marisco

massa fresca recheada com marisco cremoso e molho de coco suave

Seafood Ravioli

fresh pasta filled with creamy seafood and soft coconut cream

15,50€



Vieiras e cevadoto

vieiras, puré de ervilha, cevadoto² e óleo de trufa

Scallops and barley

scallops, pea puree, barley² and truffle oil

17,00€



TERRA ROSSA

À LA CARTE

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

Risoto de açafrão e granny smith

arroz carnaroli³, filamentos de açafrão e cubos de maçã *granny smith*

Saffron risotto and granny smith

carnaroli³ rice, saffron filaments and granny smith apple cubes

24,00€



Cevadoto de cogumelos

especialidade à base de cevada² e mistura de cogumelos

Mushroom cevadotto

specialty made with barley² and a variety of mushrooms

24,50€

Ramen to be

massa de arroz, salada wakame⁴, gengibre marinado, cenoura e cebola salteadas, seitan glaceado, caldo de legumes e miso⁵

Ramen to be

rice noodles, wakame⁴, marinated ginger, sautéed carrot and onion, glazed seitan, vegetable and miso⁵ broth

25,00€



Estaladiço de tofu e cogumelos

cogumelos, tofu fresco e aromáticas envoltos em massa filo, acompanhado de bulgur⁶

Crispy tofu and mushroom wrap

mushrooms, fresh tofu and herbs wrapped in phyllo pastry, served with bulgur⁶

27,00€





³Arroz carnaroli: variedade de arroz italiana, ideal para um risoto cremoso

³Carnaroli rice: italian rice strain, ideal for a creamy risotto

⁴Wakame: espécie de alga marinha

⁴Wakame: type of seaweed

⁵Miso: ingrediente tradicional japonês, da fermentação da soja e sal

⁵Miso: traditional japanese food, derived from fermenting soybeans and salt

⁶Bulgur: cereal produzido a partir de grãos secos

⁶Bulgur: cereal obtained from dried grains

 Sem Laticínios Dairy free

 Vegan Vegan

 Sem glúten Gluten free

 Contém moluscos Contains molluscs

 Contém crustáceos Contains crustaceans



⁷Chícharo: grão de sabor similar ao grão-de-bico

⁷Chícharo: grain similar in taste to chickpeas

⁸Polenta: farinha de milho com textura granulada

⁸Polenta: corn flour with grainy texture

⁹Kimchi: molho à base de vegetais fermentados, tipicamente coreano

⁹Kimchi: sauce derived from fermented vegetables, typically korean

 Sem Laticínios Dairy free

 Vegan Vegan

 Sem glúten Gluten free

 Contém moluscos Contains molluscs

 Contém crustáceos Contains crustaceans

TERRA ROSSA

À LA CARTE

Bacalhau e chícharo

lombo de bacalhau braseado a baixa temperatura |180g a 200g|, puré de chícharo⁷, couve sufrida

Cod loin and grass pea

low temperature braised cod loin |180g to 200g|, puree of grass peas⁷, sofrita cabbage

30,00€



Tamboril e molho caldeirada

lombo de tamboril selado |180g a 200g|, falsa batata, amêijoas à bulhão pato, salada de algas

Monkfish and caldeirada

monkfish |180g to 200g|, fake potato, clams "bulhão pato", seaweed salad, caldeirada sauce

32,50€



Robalo do mar

robalo do mar recheado |180g a 200g|, polenta⁸ frita, pak choi e jus de kimchi⁹

Sea bass

stuffed sea bass |180g to 200g|, fried polenta⁸, pak choi and kimchi⁹ jus

35,50€



TERRA ROSSA

À LA CARTE

Lombinho de javali e ragu de maçã e frutos secos

lombo de javali a baixa temperatura |180g a 200g|, maçã e frutos secos cozinhados lentamente

Wild boar, apple and dried fruits ragu

slow-cooked boar loin |180g to 200g|, slowly cooked apple and dried fruits

33,50€



Perdiz, castanha e arroz de forno

perdiz a baixa temperatura |180g a 200g|, puré castanha e bacon, arroz tostado no forno

Partridge, chestnut and oven rice

low temperature partridge |180g to 200g|, chestnut and bacon puree, oven rice

35,50€



Lombo de novilho e escabeche de legumes

lombo de novilho |180g a 200g|, puré de cebola assada, brunoise de legumes salteados e um toque de sweet chili

Veal tenderloin and vegetables escabeche






veal tenderloin |180g to 200g|, roasted carrot puree, sautéed vegetable brunoise and a touch of sweet chill

36,00€








Ricardo Catarro Photography



-  Sem Laticínios *Dairy free*
-  Vegan *Vegan*
-  Sem glúten *Gluten free*
-  Contém moluscos *Contains molluscs*
-  Contém crustáceos *Contains crustaceans*

Segmentoponto4



-  Sem Laticínios *Dairy free*
-  Vegan *Vegan*
-  Sem glúten *Gluten free*
-  Contém moluscos *Contains molluscs*
-  Contém crustáceos *Contains crustaceans*

TERRA ROSSA

À LA CARTE

Fruta da época

seleção de frutas laminadas

Seasonal fruit

fresh fruit selection

7,50€



Tarte de mel e limão

tarte de mel e limão, biscoito de avelã, mousse de limão e flocos de mel

Honey and lemon pudding

honey and lemon pudding, hazelnut biscuit, lemon mousse and honey flakes

8,50€

Iguaria de canela e maçã caramelizada

bolo quente de canela e noz, maçã laminada e amêndoa caramelizada, com bolinha de gelado

Cinnamon and caramelized apple treat

apple and walnut warm cake, laminated apple and caramelized almond, ice cream

9,00€



Bolo de banana e amendoim

bolo de banana vegan, praliné de amendoim, banho de chocolate e maltesers

Banana and peanut cake

vegan banana cake, peanut praline, chocolate bath and maltesers

9,50€



Tarte de queijo

tarte de queijo da serra, mascarpone, crumble, frutos vermelhos estufados

Baked cheese tart

mountain cheese tart, mascarpone, crumble, stewed berries

9,50€



Tábua de queijos

variedade de queijos, compota e tostinhas

Cheese board

variety of cheeses, jam and crackers

15,00€

TERRA ROSSA

MENU INFANTIL . CHILDREN'S MENU

Creme de legumes

Peito de frango com arroz de cenoura

ou

Hambúrguer com batata doce frita e salada

Gelado |consultar sabores disponíveis|

Fruta

Vegetable cream soup

Chicken breast with carrot rice

or

Hamburguer with fried sweet potato and salad

Ice cream |see available flavours|

Fruit

18,00€



Ricardo Catarro Photography



 Sem glúten *Gluten free*

 Para os mais pequenos *For the little ones*

TERRA ROSSA

People who like to eat, are always the best people!

Merci

Ricardo Catarro Photography



