



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 e valorizados.

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 flavours using the best products Azores have to offer. By creating and rediscovering, we combine these unique flavours 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.

À TERRA PONTA DELGADA SIGNATURE

COUVERT

Couvert À TERRA

Pão e manteiga dos Açores, snacks À TERRA
Bread and azorean butter, À TERRA snacks

4,00

ENTRADAS / STARTERS

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

9,00

Lapas grelhadas / Grilled limpets

Lapas dos Açores grelhadas com manteiga, alho e limão, holandês de lapas e tostas de pão
Grilled limpets with butter, garlic and lemon, limpets hollandaise and bread toasts

18,00

Croquetes caseiros / Homemade croquettes

8,00 ✓

Atum dos Açores / Azorean tuna

Bife de atum dos Açores com salada de funcho, dióspiro e nozes
Tuna steak with fennel salad, persimmon and walnuts

12,00

Sopa de queijo da ilha / "Ilha" cheese soup

Sopa de queijo da ilha com ovo BT e cogumelos
"Ilha" cheese soup with low temperature poached egg and mushrooms

8,00 ✓

CLÁSSICOS À TERRA / CLASSICS

Pizza Margherita À TERRA

Molho tomate, mozzarella, tomate cherry e oregãos
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes and oregano

15,00 ✓

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

18,00

Pizza Atum, funcho e caviar / Tuna, fennel and caviar pizza

Crème fraîche, mozzarella fresca, parmesão, funcho, óleo de funcho, atum fresco e caviar
Crème fraîche, mozzarella, parmesan, fennel, fennel oil, fresh tuna and caviar

23,00

Hamburguer À TERRA / À TERRA Burger

200g carne moída, refogado de tomate picante, pickle de pepino, queijo da ilha, agrião e maionese de alho
200g ground beef, spicy tomato soffrito, gherkin, "ilha" cheese, watercress and roasted garlic mayonnaise

20,00

PEIXES / FISH

Peixe do alto / Offshore catch of the day

Grelhado no carvão, xerém de lapas, couve assada e molho de Verdelho dos Açores

Charcoal grilled fish, limpets polenta, grilled savoy cabbage and Azorean Verdelho white wine sauce

24,00

Bacalhau / Portuguese codfish

Lombo assado com feijoada de linguas de bacalhau e cogumelos

Roasted fillet with local white bean cassoulet with cod kokotxas and mushrooms

26,00

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

65,00 🍴

CARNES / MEAT

Arroz de pato / Duck rice

Arroz de pato em forno de lenha com peito de pato maturado

Woodoven roasted duck rice with dry aged duck magret

21,00

Leitão À TERRA / À TERRA Suckling pig

Leitão assado, batata contifada, chutney de ananás e salada

Roasted suckling pig, potato chips, pineapple chutney and salad

28,00

Alcatra de rabo de boi / Oxtail "Alcatra"

Alcatra de rabo de boi em forno de lenha com inhame frito, puré de inhame, cogumelos e agrião

Braised oxtail "Alcatra" with fried yam, yam puree, mushrooms and watercress

24,0

VEGETARIANOS / VEGETARIAN

"Schnitzel" de beringela / Eggplant "Schnitzel"

Schnitzel vegan de beringela, salada fria de batata doce, mostarda e beterraba

Crispy eggplant with cold sweet potato salad, mustard and beetroot

20,00 ✓

Feijão arroz e espinafres / Local white beans and spinach

Feijão arroz estufado com espinafres e wasabi, gelatina de café de São Jorge e beurre-blanc

White beans stew with spinaches and wasabi, São Jorge island coffee gelatin and beurre-blanc

20,00 ✓

PEIXE DOS AÇORES / AZOREAN FISH

A nossa seleção de peixes 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 tecnics 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 da ilha de São Miguel, 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 from São Miguel island, dry aged in our facilities and grilled on charcoal.

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

Vazia / Sirloin steak

62,00 /kg

Picanha / "Picanha" Rump steak

70,00 /kg

Costeletão / Bone-in Ribeye

65,00 /kg

T-Bone / T-Bone steak

74,00 /kg

Escolha dois acompanhamentos

Choose two side dishes

Batata frita / French fries

Batata brava À TERRA / À TERRA spicy fried potatoes

Salada do chef / Chef's salad

Puré de batata com queijo da ilha / Potato puree with "Ilha" cheese

Legumes grelhados / Grilled vegetables

Acompanhamento extra / *Extra sidedish +5,00*

SOBREMESAS / DESSERTS

Sagu de côco com Ananás dos Açores / Tapioca, coconut and Azorean pineapple

Sagu cremoso de côco, ananás grelhado e sorvete de ananás

Creamy tapioca pearls with coconut, grilled pineapple and pineapple sorbet

7,00 ✓

Soufflée de maracujá dos Açores / Azorean passion fruit Soufflée

Soufflée de maracujá com chocolate de leite e sorvete de maracujá – 20`min

Passion fruit soufflée with milk chocolate and passion fruit sorbet – 20`min

12,00

Malassada, doce de leite e café / “Malassada”, dulce de leche and coffee

Malassada caseira com doce de leite caseiro e gelado de café dos Açores

“Malassada” fried pastry with homemade dulce de leche and azorean coffee ice cream

8,00 🍷

Charuto de São Miguel / Cigar from São Miguel

Charuto de chocolate, mousse de chocolate, ganache de folha de tabaco, meregue fumado e gelado de baunilha

Chocolate Cigar, chocolate mousse, tobacco leaf infused gel, smoked meringue and vanilla ice cream

10,00

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 correcto 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 potencial or semi-cured cheese with pleasant acidic and freshness,

Queijos dos Açores / Azorean cheeses

Seleção de 3 queijos dos Açores / Selection of 3 portuguese cheeses

14,00

Seleção de 5 queijos dos Açores / Selection of 5 portuguese cheeses

18,00

Todos os queijos são servidos com tostas de pão, compota caseira, frutos secos e uvas.

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

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.

VAT included at the legal rate.

Este estabelecimento tem Livro de Reclamações.

A complaints book is available.
