

TERRA ROSSA

À MEIA DÚZIA . *BY THE DOZEN*



Das 19h30 às 21h30 - para um número mínimo de 10 pessoas - este serviço está disponível na sala de refeições da Mãe Casa e funciona com pré-reserva e seleção antecipada, mediante disponibilidade.

A opção escolhida deverá ser igual para todo o grupo. Opções para crianças disponíveis.

Por favor informe-nos das suas restrições alimentares.

Bebidas não incluídas.

Os valores apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor.

45,00€ por pessoa | inclui: uma entrada . um prato principal . uma sobremesa

From 19h30 to 21h30 - for a minimum of 10 people - this service is available in the dining room of the Mother House, and operates with pre-booking and previous selection, subject to availability.

The option chosen must be the same for all the group. Options for children available.

Please advise your dietary requirements.

Beverages are not included.

The prices shown include VAT.

45,00€ per person | includes: one starter . one main course . one dessert

Inspirado nas tradições locais de partilha e reunião, o nosso menu Terra Rossa apresenta pratos portugueses sobre um olhar diferente, continuando, porém, o 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.

Taking inspiration from the local tradition of sharing and gathering, our Terra Rossa menu features inspiring twists on delicious dishes from Portugal.

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

Bon Appétit!



TERRA ROSSA

À MEIA DÚZIA . BY THE DOZEN



Ricardo Catarro Photography

ENTRADAS APPETIZER

Creme de legumes
Vegetable cream soup



Caldo verde
couve galega, chouriço caseiro e tosta de broa

Caldo verde
traditional cabbage soup, homemade chorizo and cornbread toast



Aveludado de ervilhas e hortelã
creme de ervilhas e hortelã com creme de nata vegetal e sementes de girassol

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



Texturas de tomate
pesto de tomate, tomate confitado, bolo fofo de tomate, gelado de tomate e pérolas de mozzarella marinadas

Tomato textures
tomato pesto, tomato confit, fluffy tomato cake, tomato ice cream, marinated mozzarella pearls

Canelones de courgette e molho green thai
salteado de legumes envolto em courgette com molho green thai¹

Courgette and green thai cannelloni
sautéed vegetables wrapped in courgette with green thai¹ sauce



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

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

 Sem Laticínios Dairy free

 Vegan Vegan

 Sem glúten Gluten free

TERRA ROSSA

À MEIA DÚZIA . BY THE DOZEN

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

Cevadoto de cogumelos

especialidade à base de cevada² e mistura de cogumelos

Mushroom cevadotto

specialty made with barley² and a variety of mushrooms

Estaladiço de cogumelos

cogumelos, tofu fresco e aromáticas envoltos em massa filo, acompanhado de bulgur³

Mushroom wrap

mushrooms, fresh tofu and herbs wrapped in phyllo pastry, served with bulgur³



Bacalhau e ervilha

lombo de bacalhau |180g a 200g| braseado a baixa temperatura, broa frita, puré de ervilha e hortelã, salteado de ervilha e bacon

Codfish and green pea

braised low temperature codfish |180g to 200g|, fried cornbread, green pea and mint puree, sauteed green peas and bacon



Risotto de gambas

risotto de gambas e kimchi⁴

Prawn risotto

prawn risotto and kimchi⁴



Barriga de leitão e bulgur

barriga de leitão a baixa temperatura |180g a 200g|, bulgur³, cítricos confitados, croquete de leitão, molho de laranja e louro

Piglet belly with bulgur

slow-cooked piglet belly |180g to 200g|, bulgur³, candied citrus, piglet croquette and orange laurel sauce



Lombo de novilho e escabeche de legumes

lombo de novilho |180g a 200g|, puré de cebola assada, brunoise⁵ de legumes salteados e um toque sweet chili

Veal tenderloin and vegetables escabeche

veal tenderloin |180g to 200g|, roasted carrot puree, sautéed vegetable brunoise⁵ and a touch of sweet chill



Ricardo Catarro Photography

²Cevadoto: grão obtido através da germinação da cevada

²Barley: grain obtained from it's germination

³Bulgur: cereal produzido a partir de grãos secos

³Bulgur: cereal obtained from dried grains

⁴Kimchi: molho à base de vegetais fermentados, tipicamente coreano

⁴Kimchi: sauce derived from fermented vegetables, typically korean

⁵Brunoise: vegetais finamente cortados

⁵Brunoise: thinly sliced vegetables

Sem Laticínios Dairy free

Vegan Vegan

Sem glúten Gluten free

TERRA ROSSA

À MEIA DÚZIA . BY THE DOZEN



Segmentopont04

SOBREMESAS *DESSERTS*

Laranja e caju

gel de sumo de laranja, tomilho, mousse de caju e crocante de café e chocolate

Orange and cashew

orange juice gel, thyme, cashew mousse and coffee and chocolate crumble



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

Tarte de queijo

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

Baked cheese tart

mountain cheese tart, mascarpone, crumble, stewed berries

 Sem Laticínios *Dairy free*

 Vegan *Vegan*

 Sem glúten *Gluten free*