

# 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 Appétit!*



A partir das 19h15 de terça-feira a sábado, 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 19h15, tuesday to saturday, 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

## À LA CARTE

### COUVERT COUVERT

#### Humores do chef

entrada escolhida pelo chef consoante o seu humor

#### *Kitchen's mood*

*starter chosen by the chef according to his mood*

5,50€

### SOPAS SOUPS

#### Caldo verde

couve galega, chouriço caseiro e tosta de broa

#### *Caldo verde*

*traditional cabbage soup, homemade chorizo and cornbread toast*

4,50€



#### 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*

4,50€



#### Creme de curgete e amêndoa

sopa cremosa de curgete, amêndoa torrada, creme de nata vegetal

#### *Creamy courgette and almond soup*

*cream of courgette, toasted almond, vegetable cream*

4,50€



Ricardo Catarro Photography

 Sem Laticínios Dairy free

 Vegan Vegan

 Sem glúten Gluten free

 Contém moluscos Contains molluscs

 Contém crustáceos Contains crustaceans

# TERRA ROSSA

À LA CARTE



Ricardo Catarro Photography

<sup>1</sup>Green Thai: mistura de ervas e especiarias muito utilizada na gastronomia tailandesa

<sup>1</sup>Green Thai Curry: mixture of spices and herbs, popular in Thai cuisine

<sup>2</sup>Cevadoto: grão obtido através da germinação da cevada

<sup>2</sup>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

## ENTRADAS APPETIZERS

### Canelones de curgete e molho *green thai*

salteado de legumes envolto em curgete com molho *green thai*<sup>1</sup>

*Courgette and green thai cannelloni*

*sautéed vegetables wrapped in courgette with green thai<sup>1</sup> sauce*

12,50€



### 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, cevadoto<sup>2</sup> e óleo de trufa

*Scallops and barley*

*scallops, pea puree, barley<sup>2</sup> and truffle oil*

19,00€



# TERRA ROSSA

## À LA CARTE

### PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

#### Cevadoto de cogumelos

especialidade à base de cevada<sup>2</sup> e mistura de cogumelos

*Mushroom cevadotto*

*specialty made with barley<sup>2</sup> and a variety of mushrooms*

24,50€

#### Ramen to be

massa de arroz, salada wakame<sup>3</sup>, gengibre marinado, cenoura e cebola salteadas, seitan glaceado, caldo de legumes e miso<sup>4</sup>

*Ramen to be*

*rice noodles, wakame<sup>3</sup>, marinated ginger, sautéed carrot and onion, glazed seitan, vegetable and miso<sup>4</sup> broth*

25,00€



#### Risoto de açafrão e granny smith

arroz carnaroli<sup>5</sup>, filamentos de açafrão e cubos de maçã granny smith

*Saffron risotto and granny smith*

*carnaroli<sup>5</sup> rice, saffron filaments and granny smith apple cubes*

25,50€



#### Estaladiço de tofu e cogumelos

cogumelos, tofu fresco e aromáticas envoltos em massa filo, acompanhado de bulgur<sup>6</sup>

*Crispy tofu and mushroom wrap*

*mushrooms, fresh tofu and herbs wrapped in phyllo pastry, served with bulgur<sup>6</sup>*

27,00€



Ricardo Catarro Photography

<sup>3</sup>Wakame: espécie de alga marinha

<sup>3</sup>Wakame: type of seaweed

<sup>4</sup>Miso: ingrediente tradicional japonês, da fermentação da soja e sal

<sup>4</sup>Miso: traditional japanese food, derived from fermenting soybeans and salt

<sup>5</sup>Arroz carnaroli: variedade de arroz italiana, ideal para um risoto cremoso

<sup>5</sup>Carnaroli rice: italian rice strain, ideal for a creamy risotto

<sup>6</sup>Bulgur: cereal produzido a partir de grãos secos

<sup>6</sup>Bulgur: cereal obtained from dried grains

 Sem Laticínios Dairy free

 Vegan Vegan

 Sem glúten Gluten free

 Contém moluscos Contains molluscs

 Contém crustáceos Contains crustaceans



# TERRA ROSSA

À LA CARTE



Ricardo Catarro Photography

## Risoto de gambas e kimchi

arroz cremoso, gambas marinadas em kimchi<sup>7</sup>, salada wakame<sup>3</sup>, ananás braseado

### *Shrimp and kimchi risotto*

*creamy rice, kimchi<sup>7</sup> marinated shrimp, wakame<sup>3</sup> salad, braised pineapple*

29,00€



## Bacalhau e chícharo

lombo de bacalhau braseado a baixa temperatura |180g a 200g|, puré de chícharo<sup>8</sup>, couve sofrida

### *Cod loin and grass pea*

*low temperature braised cod loin |180g to 200g|, puree of grass peas<sup>8</sup>, soffrita cabbage*

31,00€



## Robalo do mar

robalo do mar recheado |180g a 200g|, duo de couve flor e *beurre blanc*<sup>9</sup>

### *Sea bass*

*stuffed sea bass |180g to 200g|, cauliflower duo and *beurre blanc*<sup>9</sup>*

35,50€



<sup>7</sup>Kimchi: molho à base de vegetais fermentados, tipicamente coreano

<sup>7</sup>Kimchi: sauce derived from fermented vegetables, typically korean

<sup>8</sup>Chícharo: grão de sabor similar ao grão-de-bico

<sup>8</sup>Chícharo: grain similar in taste to chickpeas

<sup>9</sup>Beurre blanc: molho de manteiga emulsificada

<sup>9</sup>Beurre blanc: creamy sauce made with butter



Sem Laticínios Dairy free



Vegan Vegan



Sem glúten Gluten free



Contém moluscos Contains molluscs



Contém crustáceos Contains crustaceans

# 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 chilli*

36,00€



Ricardo Catarro Photography

 Sem Laticínios Dairy free

 Vegan Vegan

 Sem glúten Gluten free

 Contém moluscos Contains molluscs

 Contém crustáceos Contains crustaceans

# TERRA ROSSA

À LA CARTE



Ricardo Catarro Photography

## 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€

## Tartellete de mirtilo e amêndoa

puré de mirtilo, amêndoa torrada e mousse de baunilha

*Blueberry and almond tartellete*

*blueberry puree, toasted almond and vanilla mousse*

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€

## 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*

10,00€

## Tábua de queijos

variedade de queijos, compota e pão

*Cheese board*

*variety of cheeses, jam and bread*

15,00€



 Sem Laticínios *Dairy free*

 Vegan *Vegan*

 Sem glúten *Gluten free*

 Contém moluscos *Contains molluscs*

 Contém crustáceos *Contains crustaceans*



# 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

*Hamburger 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

DEGUSTAÇÃO | SET MENU  
*be my guest*



Ricardo Catarro Photography

## 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*

Este menu é desenhado em pormenor 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.*

