

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

The prices shown include VAT.

TERRA ROSSA

À LA CARTE



Ricardo Catarro Photography

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 com creme de nata vegetal e sementes de girassol

Peas velouté

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

4,00€



 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 thai¹

Courgette and green thai cannelloni

sautéed vegetables wrapped in courgette with green thai¹ sauce

11,50€



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

12,00€

Gaspacho de frutos vermelhos

terrina de pêsego e gengibre, gaspacho de frutos vermelhos, frutos vermelhos marinados e frescos

Wild berries gaspacho

peaches and ginger terrine, wild berries gaspacho, marinated and fresh wild berries

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

15,00€



Vieiras e cevadoto

vieiras, puré de ervilha, cevadoto² e óleo de trufa

Scallops and barley

scallops, pea puree, barley² and truffle oil

17,00€



Ricardo Catarro Photography

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

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

²Cevadoto: grão obtido através da germinação da cevada

²Barley: 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



Ricardo Catarro Photography

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

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

⁴Seitan: alimento derivado da proteína do trigo

⁴*Seitan: food derived from wheat protein*

⁵Teriyaki: molho tradicional japonês, à base de soja e vinho de arroz

⁵*Teriyaki: traditional japanese sauce, derived from soy and rice wine*

⁶Bulgur: cereal produzido a partir de grãos secos

⁶*Bulgur: cereal obtained from dried grains*



Sem Laticínios *Dairy free*



Vegan *Vegan*



Sem glúten *Gluten free*



Contém moluscos *Contains molluscs*



Contém crustáceos *Contains crustaceans*

PRATOS PRINCIPAIS *MAIN DISHES*

Risoto de clorofila e gema

arroz carnaroli³, clorofila, espargos, lima e gema a baixa temperatura

Chlorophyll and yolk risotto

carnaroli³ rice, chlorophyll, asparagus, lime and low temperature yolk

22,50€



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€



Seitan crocante

seitan⁴ marinado com soja, teriyaki⁵ e sésamo em massa crocante, noodles salteados com legumes

Crispy seitan

crispy seitan⁴ marinated in soy sauce, teriyaki⁵ and sesame, sautéed noodles and vegetables

25,00€



Estaladiço de cogumelos

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

Mushroom wrap

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

26,00€



TERRA ROSSA

À LA CARTE

Risoto de gambas e kimchi

arroz cremoso, gambas marinadas em kimchi⁷, salada wakame⁸, ananás braseado

Shrimp and kimchi risotto

creamy rice, kimchi⁷ marinated shrimp, wakame⁸ salad, braised pineapple

27,00€



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

29,00€



Tamboril e molho caldeirada

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

Monkfish and caldeirada

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

32,50€



O Cantaril

filete de cantaril selado |180g a 200g|, quinoa ao fumet, creme de banana, jus de camarão

The blackbelly rosefish

sealed blackbelly rosefish |180g to 200g|, fumet quinoa, banana cream, shrimp jus

34,50€



Ricardo Catarro Photography

⁷Kimchi: molho à base de vegetais fermentados, tipicamente coreano

⁷Kimchi: sauce derived from fermented vegetables, typically korean

⁸Wakame: espécie de alga marinha

⁸Wakame: type of seaweed

 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

Ballotine de pintada e as fases do milho

ballotine⁹ de pintada |180g a 200g| recheada com pistácio, acompanhado por polenta cremosa, maçaroca de milho e milho baby

Guineafowl ballotine and the stages of corn

guineafowl ballotine⁹ |180g to 200g| stuffed with pistachio, served with creamy polenta, corn cob and baby corn

31,50€



Barriga de leitão e gratin de batata

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

Piglet belly with potato mille feuille

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

33,00€



Lombo de novilho e escabeche de legumes

lombo de novilho |180g a 200g|, puré de cebola assada, brunoise¹⁰ de legumes salteados e um toque sweet chili

Veal tenderloin and vegetables escabeche

veal tenderloin |180g to 200g|, roasted carrot puree, sautéed vegetable brunoise¹⁰ and a touch of sweet chilli

36,00€



⁹Ballotine: prato tradicionalmente francês à base de aves

⁹Ballotine: traditionally french poultry dish

¹⁰Brunoise: vegetais finamente cortados

¹⁰Brunoise: thinly sliced vegetables



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€



Mousse de mascarpone e amêndoa

mascarpone em mousse, fofo de limão e strudel de amêndoa

Summer's dream

mousse mascarpone, lemon chiffon and almond strudel

8,50€



Tarte de mel e limão

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

Honey and lemon pudding

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

8,50€

Pistácio e matcha

mousse de matcha¹¹, pistácio estaladiço, praliné, bolo de pistácio

Pistachio and matcha

matcha¹¹ mousse, crunchy pistachio, praline, pistachio cake

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

terrina de frutos vermelhos, semifrio de queijo da serra e cardamomo, crumble, frutos vermelhos estufados

Iced cheese tart

wild berries terrine, mountain cheese and cardamom semifreddo, crumble, stewed berries

9,50€



Ricardo Catarro Photography

¹¹Matcha: variedade de chá verde moído muito fino

¹¹Matcha: finely ground powder of specially grown green tea leaves

 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



Ricardo Catarro Photography

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€



 Sem glúten *Gluten free*

 Para os mais pequenos *For the little ones*

TERRA ROSSA

DEGUSTAÇÃO | SET MENU



Ricardo Catarro Photography

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.*

 Sem Laticínios *Dairy free*

 Vegan *Vegan*

 Sem glúten *Gluten free*

 Contém moluscos *Contains molluscs*

 Contém crustáceos *Contains crustaceans*

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

Ravioli de marisco

Massa fresca recheada com marisco cremoso e suave molho de coco

Seafood Ravioli

Fresh pasta filled with creamy seafood and soft coconut cream



O Cantaril

Filete de cantaril selado |80g a 100g|, quinoa ao fumet, creme de banana, jus de camarão

The Blackbelly rosefish

Sealed blackbelly rosefish |80g to 100g|, fumet quinoa, banana cream, shrimp jus



Gaspacho de frutos vermelhos

Terrina de pêssigo e malagueta, gaspacho de frutos vermelhos, frutos vermelhos marinados e frescos

Wild berries gaspacho

Peaches and chilli terrine, wild berries gaspacho, marinated and fresh wild berries



Lombo de novilho e escabeche de legumes

Lombo de novilho |80g a 100g|, puré de cebola assada, brunoise de legumes salteados e um toque sweet chili

Veal tenderloin and vegetables escabeche

veal tenderloin |80g to 100g|, roasted carrot puree, sautéed vegetable brunoise and a touch of sweet chill



Mousse de mascarpone e amêndoa

mascarpone em mousse, fofo de limão e strudel de amêndoa

Summer's dream

mousse mascarpone, lemon chiffon and almond strudel

8,50€



65,00€/por pessoa *per person*

120,00€/para duas pessoas *for two people*

TERRA ROSSA

DEGUSTAÇÃO | SET MENU
be my guest

BE MY GUEST

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!

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.

70,00€/por pessoa *per person*

harmonização de vinhos incluída *wine pairing included*



Ricardo Catarro Photography

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.

“

A nossa estadia foi fantástica do início ao fim. Detalhes muito especiais a cada esquina. A equipa foi encantadora e certificou-se de que estávamos felizes em todos os momentos. Os quartos eram encantadores e tranquilos e os jardins eram lindos. Jantámos as duas noites e a comida e o serviço foram tão bons quanto a maioria dos restaurantes Michelin. O *chef* até veio à mesa e conversou connosco.

Our stay was fantastic from the beginning to the end. Very special touches at every turn. The staff were delightful and made sure we were happy at all times. The rooms were delightful and quiet and the grounds were beautiful. We ate both dinners there and the food and service was as good as most Michelin restaurants. The chef even came to the table and chatted with us.

Kraig, 2024 . Booking