

T E R R A

SEASONAL MENU
OCTOBER 2023 – APRIL 2024

Embark on a global culinary journey with our menu, crafted from the adventures of Dawid and Jorge's travels, enriched with the creative twist and culinary mastery of Chef Vitor Andrade and his talented team.

STILL WATER 6
SPARKLING WATER 6

SOURDOUGH BREAD | BUTTER | BELL PEPPER HUMMUS 6

STARTERS

CEVICHE TRADICIONAL DE LA COSTA (PER) 13,50€

Delight in the flavors of the Pacific Ocean fishing tradition with our marinated red snapper, immersed in Leche de Tigre and served with sweet potato. A taste of Peru's coastal delicacies.

PERSIAN GARDEN MEZZE (IRN)** 11,00€

Immerse yourself in the grandeur of Iran with our trio: black hummus, kashke bademjan – a traditional eggplant dip and a home-made vegan mayonnaise flavored with garlic and coriander. Enjoy it with crudités and warm pita bread.

OUR BARBADOS BAJAN FISH CAKES (BRB) 12,00€

Savor the flavors of Barbados with our Bajan Fish Cakes, a traditional delicacy made with a blend of codfish, onion, potato, and coriander. Served alongside guacamole and Mary Rose sauce, a taste of the Caribbean's culinary heritage.

LEVANT INSPIRED CAULIFLOWER** 11,50€

Experience the rich traditions of the Levant region with our scorched cauliflower, paired with vegan sour cream and a sprinkling of jalapeños and tomato. Served with pita bread. An ode to Middle Eastern culinary vastness.

BULGOGI SARANG (KOR) 17,50€

Experience our Bulgogi-inspired stir-fried rare beef fillet, with shitake mushrooms, sake, tamari, maple syrup, pine nuts and a raw egg yolk on top. The dish became popular in Seoul and other parts of South Korea, introduced by the refugees from Pyongan.

NUSANTARA TOFU (IDN) ** 12,50€

Immerse yourself in the vibrant flavors of Indonesia with our Nusantara Tofu in this blend of traditional flavors and our chef's innovation. Glazed with tamari and maple, infused with ginger and sesame oil, served with fried banana and complemented by a velvety vegan orange cream sauce.

** VEGAN

KRAKEN PRAWN INDULGENCE (JAM) 17,50€

Immerse yourself in this vibrant, colorful and spirited dish. Inspired by the ingredients and flavors of Jamaica matched with our extra colossal (U-5) king prawn. Marinated in spiced rum, accompanied by a curry sauce, fruit chutney, crispy sweet potato fries and our home-made plum ketchup. A true celebration of Caribbean cuisine.

SIAM'S FOREST SOUP (THA) 12,00€**

Dive into the heart of Thai cuisine with our Siam's Forest Soup. Inspired by tom kha kai this version replaces the traditional chicken with mushrooms and combines the creaminess of coconut milk, lemongrass, the aroma of kaffir lime leaf and the spicy flavors of red Thai curry. Creating an explosive blend of flavors that pays tribute to Thailand's culinary heritage.

JAMAICAN JERK CHICKEN, REIMAGINED (JAM) 14,50€

Experience the reimagined taste of Jamaica with our deboned chicken, cooked in traditional jerk seasoning. Served alongside vegetable-stuffed mushrooms. It's a modern twist on a classic Jamaican favorite.

THE SPIRIT OF TOM YUM (THA) 17,50€

Embark on a culinary voyage through Thailand with our play on tom yum seafood soup. Succulent seafood and soba noodles are steeped in the exotic and spicy flavors of tom yum, offering a taste of the vibrant street food culture of Thailand.

SIAM'S RAMEN FUSION (THA) 14,50€

Experience the fusion of Thai spices in our red thai curry ramen. Featuring soba noodles, minced pork cooked in fish sauce, all embraced by a spicy and creamy coconut milk broth, crowned with a boiled egg. It's a celebration of Thailand's bold flavors and the ramen culture of Japan.

** VEGAN

MAIN COURSES

ROYAL THAI PRAWN DELIGHT (THA) 33,00€

Indulge in a regal feast with our curry bowl fit for a Thai royal! Showcasing Extra Colossal (U-5) king prawns bathed in the rich flavors of red Thai curry and coconut milk along succulent scorched pineapple, served with basmati rice. It's a royal tribute to Thai culinary excellence.

VEGAN MAKHANI CONFORT (IND) ** 18,50€

Experience the wholesome flavors of Makhani with our vegan creamy chickpea curry. Served with basmati rice and vegan naan. It captures the essence of Indian cuisine in it's flavorful simplicity.

MECHOUI REVIVAL (MOR) 23,50€

Inspired by the traditional mechoui, try our own revival on this iconic dish. Composed of tender pulled lamb leg, slow cooked using sous vide technology, paired with a fragrant Moroccan style rice that contains almonds, raisins and flavored with saffron. It's our homage to the rich North African culinary history..

DAAL DYNASTY (IND)** 18,50€

Red lentils, garam masala and tomato blend in this dish, served with basmati rice and vegan naan. Take the throne as part of the Indian royalty, with our Daal Dynasty recreation. A culinary throwback through India's dynastic past. Born from the historical necessity of finding a diversity in daal recipes and flavors for the royal family, it's a culinary throwback and homage to India's dynastic past.

BARRIO CHINO HERITAGE (PER) 23,50€

Take a walk in Barrio Chino with our Lomo Saltado. A Peruvian beef stir-fry, influenced by the historical Calle La Concepcion in Lima. In a sizzling wok, coriander, aji amarillo, red onion, apple cider vinegar, tamari and lime fill the kitchen with an incredible smell, getting ready to be joined by the juicy cut of black angus beef, served medium-rare. Enjoy it with fried baby potatoes, basmati rice, and avocado mayonnaise. It's a culinary celebration of one of the most notorious fusions in the world, the Japanese Peruvian known as Nikkei.

** VEGAN

SAHARA OASIS (EGY) 19,50€**

Embark on a culinary journey through the Sahara with our play on Mahshi, an ancient dish that we made vegan. Echoing the Egyptian tradition, eggplant and zucchini are filled with stewed rice with tomato and mushrooms. The addition of creamy vegan feta cheese and tomato sauce, places these vegetables in a oasis of flavors.

SPICE ROUTE MAKHANI (IND) 19,50€

Embark on a delightful journey along the Spice Route with our Makhani-inspired deboned chicken leg. Revel in the masala sauce, emulsified with butter and cream. Basmati rice on the side and warm naan bread are part of this entourage. Yet another celebration of India's diverse culinary influences.

SEABASS ENVELOPE (JAM) 23,50€

Immerse yourself in a Jamaican seascape with our Seabass Envelope. Steamed in a banana leaf, infused with Jerk seasoning, served alongside seasonal vegetables. This dish captures the essence of Caribbean culinary tradition, a feast inspired by the island's vibrant history.

CARIBBEAN SOUS-VIDE AFFAIR (JAM) 26,00€

Dare to try this affair of old traditions and new technologies, with our Jamaican-inspired spiced rum infused pork belly. Twice marinated and sous-vidé cooked at 68°C for 24 hours, this dish is on the lookout for the soul of Jamaica's culinary spirit. Complemented by cauliflower purée and sautéed mushrooms, it's an ode to Caribbean gastronomic lushness.

SRI LANKAN SUNSET (LKA) 20,50€**

Indulge in the harmonious flavors of our Sri Lankan Sunset. Roasted green asparagus, embraced by sweet potato and orange purée, adorned with toasted coconut and vegan feta cheese. A dish that captures the vibrant colors of a Sri Lankan sunset. This is Chef Vitor's creative vision of a light sambal.

ISLAND SPICE HERITAGE (IDN) 22,50€

Indulge in a fusion of centuries-old flavors with our play on Nasi Goreng. Inspired by Indonesian street food, jasmine rice is fried with homemade shrimp paste, slow-cooked tiger prawns and chicken, finished with scrambled egg. A beautiful culinary fusion shaped by the historical influence of Chinese migrants on Indonesia.

** VEGAN

DESSERTS

COUNTRYSIDE CUSTARD AFFAIR * 14,00€

Embark on a custard affair in the English countryside with our warm creation. Hot English custard meets a luscious apple crumble, adorned with a brûléed finish. A sweet rendezvous inspired by the charm of rural England.

This dessert takes approximately 15 minutes to prepare.

WHEN LATIN AMÉRICA MEETS FRANCE * 9,00€

Experience the soul of Latin América and the art of France, with our warm petit gateaux filled and flavored with dulce de leche, this culinary clash celebrates the union of French refinement with a Latin American flair. Served with pistachio ice cream, it's an indulgence where warmth and chill entwine.

This dessert takes approximately 15 minutes to prepare.

CHOCOLATE ALLEGRO* 8,00€

Experience an artisanal Chocolate Mousse, an allegro inspired by Henri Toulouse-Lautrec. Originally described as "mayonnaise de chocolat" this classic dessert echoes the artistic vibrancy of late 19th-century France, offering a sweet and harmonious journey.

VEERYA VERDE'S PASSIONFRUIT CHEESECAKE** 9,50€

Enter the garden of Veerya Verde with our Vegan Passion Fruit Cheesecake. Here, nature's ingredients are crafted with precision, focusing on achieving the perfect balance between exquisite flavors and inherent health benefits. Savor the passion fruit essence, complemented by the purity of homemade nut butters and plant-based milks.

VEERYA VERDE'S MANGO MACA ROOT CHEESECAKE** 9,50€

Embark on another journey with Veerya Verde's vegan mango maca Root Cheesecake. Crafted to harmonize with your body, this dessert is a symphony of flavors and health benefits. Veerya Verde's commitment to perfection shines through in every handmade nut butter, plant-based milk, and the natural sweetness derived from Medjool dates, dried figs, and dehydrated fruits.

* VEGETARIAN

** VEGAN

VEERYA VERDE'S TIRAMISÚ ** 10,00€

Indulge in Veerya Verde's vegan tiramisú. Inspired by the Italian classic, this rendition plays on widely recognizable flavors using a unique set of ingredients. Crafted with Veerya Verde's commitment to harmonizing with your body, every layer achieves a perfect balance between exquisite flavors and inherent health benefits.

FALA FALA'S PANACOTTA ** 9,50€

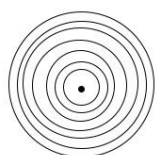
Experience a fusion of flavors with our "Fala Fala" vegan pannacotta. Rooted in Italian history, possibly influenced by Hungarian ingenuity, and expertly crafted by the talented Polish Zosia in her restaurant "Fala Fala". Each spoonful is a celebration of what the concept of TERRA really is, a variety of stories, people and cultures.

VEGANARIA'S VEGAN CHEESE PLATE ** 14,00€

Delight in an artisanal symphony of flavors with Veganaria's vegan cheese plate. Crafted by the talented Hanna Jonko, this weekly selection features a medley of homemade plant-based cheeses, predominantly nut-based, and infused with spices and herbs. Paired with crackers and a homemade fruit jam, it's a testament to our commitment to local craftsmanship.

* VEGETARIAN

** VEGAN



T E R R A

MENU DE
OUTUBRO 2023 – ABRIL 2024

Junte-se a nós numa viagem culinária através deste menu,
inspirada nas imensas viagens do Jorge e do Dawid,
enriquecidas pelo toque criativo e maestria
do Chef Vitor Andrade e da sua talentosa equipa.

ÁGUA SEM GÁS 6
ÁGUA COM GÁS 6

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL | MANTEIGA | HUMMUS DE PIMENTOS 6

ENTRADAS

CEVICHE TRADICIONAL DA COSTA (PER) 13,50€

Delicie-se nos sabores da tradição piscatória Peruana no Oceano Pacífico, através do nosso ceviche de pargo marinado em leite de tigre, servido com batata doce e mandioca. A melhor representação da culinária e da abundante riqueza de peixe fresco na costa marítima Peruana.

Á DESCOBERTA DOS APERITIVOS PERSAS (IRN)** 11,00€

Descubra a grandeza culinária do Irão com este trio: húmus negro, kashke bademjan – um dip de beringela tradicional e uma maionese vegan caseira de alho e coentros. Acompanhe-os com pão pita quente e legumes crus crocantes.

O NOSSO PASTEL DE PEIXE Á MODA DE BARBADOS (BRB) 12,00€

Viaje até Barbados com o nosso pastel de peixe, uma iguaria tradicional feita á base de bacalhau, cebola, batata e coentros. Servido com guacamole e molho Mary Rose (uma versão de molho cocktail). Uma ótima maneira de conhecer uma parte da herança gastronómica caribenha.

COUVE-FLOR DO LEVANTE** 11,50€

Desperte a curiosidade na região do Levante e na sua imensidão de tradições e culturas, a qual nos inspirou a criar este prato. Uma couve-flor “esturrizada” “enriquecida com um molho de natas azedas vegan, ao qual juntamos um toque de jalapeños e tomate e servimos com pão pita. Um tributo á vasta tradição culinária desta zona geográfica que se expande desde a Turquia até á Líbia passando pelo Chipre, Egito e não só.

HERANÇA DO BULGOGI (KOR) 17,50€

Inspiramo-nos num prato que se tornou extremamente conhecido na Coreia do Sul, uma herança gastronómica que veio na bagagem dos muitos refugiados da Coreia do Norte. O filete de vaca é cortado às tiras e servido mal passado, salteado com cogumelos shitake, sake, tamari, xarope de ácer, finalizando com pinhões tostados e gema de ovo crua.

TOFU NUSANTARA (IDN) ** 12,50€

Dedicamos este prato a Nusantara, a futura capital da Indonésia que será inaugurada em Agosto de 2024, um tributo á coragem de quem arrisca e quer inovar. Foi com esse idealismo que o Chef Vitor Andrade criou este tofu glaceado com tamari e xarope de ácer, marinado em gengibre e óleo de sésamo, servido com banana frita e com natas azedas vegan aromatizadas com laranja.

** VEGAN

GAMBA SINGULAR (JAM) 17,50€

Singular não só pelo número de gambas servidas, mas pela composição do prato ser algo única. Usamos gambas de calibre 2/4 por kilo. A gamba é marinada em rum especiado, acompanhada com um leve molho de caril, um chutney de fruta, batata-doce frita em cubos e um ketchup caseiro de ameixa. Uma celebração do espírito festivo, vibrante e colorido da Jamaica.

FLORESTA DO SIÃO (THA)** 12,00€

Se gosta de comida picante, aconselhamos-lhe a provar esta sopa vegan inspirada na tão icónica tom kha kai, na nossa versão fizemos desaparecer o típico frango substituindo-o por cogumelos. O caldo este, é rico em sabor. À erva-caninha e à folha de lima kaffir adicionamos-lhe o leite de coco, criando assim uma mistura de sabores, em homenagem à herança culinária da Tailândia.

TRADIÇÃO JAMAICANA (JAM) 14,50€

Nesta nossa versão de Frango em tempero Jerk, usamos perna de frango que cuidadosamente desossamos de forma a mantê-la o mais suculenta possível, servida com cogumelos recheados com legumes da estação. Globalmente famoso, o tempero jerk consiste numa mistura de ervas secas, especiarias em pó, e pimentas várias. Uma tradição adaptada dos costumes culinários trazidos pelos migrantes vindos de África.

SOPA DE MARISCO CENTENÁRIA (THA) 17,50€

Diz a história que esta sopa foi criada pelos chefes do reinado Ayutthaya em meados do século 14, cerca de 100 anos antes da descoberta da Madeira. Rica em história, em sabor, em marisco e em picante, esta sopa tradicional tailandesa é um dos ícones do país, e aqui no TERRA orgulhamo-nos de poder dar o nosso toque, podendo assim fazer parte da enorme história da Tom Yum.

FUSÃO COM O SIÃO (THA) 14,50€

Há inúmeras fusões culinárias nos dias em que correm, uns gostam mais de umas e outros de outras, nesta fusão criada pelo nosso Chef fundimos dois tipos de culinária: Japonesa e Tailandesa. Disfrute do nosso ramen de caril vermelho tailandês e leite de coco, com carne de porco moída cozinhada em molho de peixe, noodles soba terminado com ovo cozido. Uma sopa picante que sem dúvida o aquecerá.

** VEGAN

PRATOS PRINCIPAIS

BANQUETE REAL TAILANDÊS (THA) 33,00€

Não é um prato qualquer, é um festim de sabores digno de uma família real! Gambas (calibre 2/4 por kilo) seladas e terminadas no caril vermelho tailandês com leite de coco. À cerimónia junta-se ananás caramelizado e a acompanhar arroz basmati. Um prato para se deliciar. Um tributo à culinária tailandesa de excelência.

CONFORTO INDIANO (IND) ** 18,50€

Experiencie a panóplia de sabores Indianos representados neste prato inspirado por um caril cremoso de grão de bico, acompanhado de arroz basmati e pão naan vegan. Representa o fator mais importante da cozinha indiana, a simplicidade de técnica enaltecida pela variedade de especiarias.

ODE AO NORTE DE ÁFRICA (MOR) 23,50€

Inspirado numa tradição marroquina, em que á volta do braseiro se junta a comunidade para assar o borrego no espeto. No TERRA adaptamos esta experiência á modernidade e á tecnologia, cozinhando a perna de borrego lentamente em sous-vide, preservando os sucos dos legumes e das especiarias. A acompanhar uma lembrança da nossa infância, em que as tias faziam para o almoço arroz com amêndoas, passas e açafão.

LENTILHAS HISTÓRICAS (IND)** 18,50€

Retrocedemos no tempo, e prestamos atenção às grandes dinastias Indianas, onde os chefes de cozinha começam a existir, de forma a manter os Marajás e as suas cortes satisfeitas e consistentemente surpreendidas com a qualidade e variedade de comida disponível. Sendo as lentilhas um dos os ingredientes mais importantes na cultura Indiana, este ingrediente era das escolhas principais para criar novos pratos e sabores. Nesta recriação damos foco às vermelhas, cozinhadas com garam masala (uma mistura tradicional de especiarias) e tomate, servido com arroz basmati e pão naan vegan.

BAIRRO CHINO (PER) 23,50€

Voltamos ao Peru, passeamos na Calle La Concepcion no Bairro Chino em Lima, onde encontramos as raízes do Lomo Saltado, o prato que aqui nos inspira. Tiras de lombo de black-angus (uma raça de bovino Escocesa) são servidas ao ponto médio mal passadas. O wok ferve e adicionamos coentros, aji Amarillo, cebola roxa, vinagre de sidra de maçã, tamari e terminamos com lima. Os aromas na cozinha já nos deixam de água na boca, e ai adicionamos a carne para terminar. Servimos com batata baby frita, arroz basmati e uma maionese de abacate. Este prato celebra a fusão da culinária Peruana e Japonesa e de como ambas as culturas se orquestraram de forma tão subtil. Prove a nossa versão do Lomo Saltado e acompanhe-nos num passeio ao Bairro Chino.

** VEGAN

OASIS DE TRADIÇÃO EGÍPCIA** (EGY) 19,50€

Embarque nesta viagem culinária, desta vez acompanhados do calor e das areias do Deserto Sahara. O destino? A nossa versão do Mahshi, um dos pratos mais antigos na história da culinária egípcia. No TERRA preparamo-lo de forma vegan mas ainda ecoando a tradição Egípcia, recheamos courgete e beringela com arroz estufado com cogumelos e tomate. A cremosidade dada ao queijo feta vegan e o nosso molho de tomate envisionam um oásis de sabores.

ROTA DAS ESPECIARIAS (IND) 19,50€

A viagem agora é confortável e bem conhecida. O desejo do domínio do mercado das especiarias levou os Portugueses um dia numa rota incrível. Fazemos homenagem á coragem e determinação dos nossos antepassados neste caril de frango cremoso, inspirado no molho Makhani, no fundo, um Masala enriquecido com manteiga e natas. Servido com arroz basmati e pão naan.

ROBALO E FOLHA DE BANANA (JAM) 23,50€

Deixe-se “tentar” por esta tradição Jamaicana com o nosso robalo em folha de banana. A técnica de cozinhar o peixe (e não só) dentro da folha de bananeira garante que os sucos e sabores sejam melhor conservados no peixe, apesar da folha não ser comestível. Com origem num passado longínquo (o mesmo passado que trás o tempero Jerk usado neste prato), onde os escravos eram obrigados a partir a sua terra Mãe, África para as Caraíbas. No TERRA servimos o peixe com legumes da época. Damos o nosso melhor para honrar o difícil e importante percurso histórico que nos trouxe estas técnicas e sabores até nós.

PASSADO E PRESENTE (JAM) 26,00€

Atreva-se a provar esta harmonia entre tradições antigas e tecnologias modernas, com a nossa barriga de porco infundida em rum especiado, inspirada em sabores jamaicanos. Marinada duas vezes e cozida em sous-vide durante 24 horas á temperatura de 68°C, este prato quer demonstrar uma parte do espírito culinário Jamaicano. É servido numa cama de puré de couve-flor e com cogumelo salteados. Uma ode á variada e luxuosa diversidade da culinária caribenha.

PÔR DO SOL NO CEILÃO (LKA)** 20,50€

Foi nas cores do pôr do sol, no coco pendurado nas palmeiras, nas praias paradisíacas do Oceano Indico e na sua natural sutileza e tranquilidade que o Chef Vitor foi buscar inspiração para este prato. Espargos verdes assados, servidos num puré de batata-doce e laranja, coco tostado e terminado com queijo feta vegan. Um prato que tem como objetivo lhe proporcionar essa mesma harmonia do lusco-fusco a beira da praia.

HERANÇA INDO-CHINA (IDN) 22,50€

Introduzido na Indonésia pelos migrantes chineses, ao longo das centenas de anos este prato foi se reinventando de forma orgânica para o tão conhecido nasi goreng. Inspirado neste emblemático prato, cozinhamos gambas tigre e frango á baixa temperatura dentro da marinada. Aproveitando as cascas das gambas para fazer um delicioso caldo de camarão, fritamos o arroz com os demais ingredientes e ovo. Um clássico de street-food elevado a nossa maneira.

** VEGAN

SOBREMESAS

RURAL BRITÂNICO * 14,00€

Transporte-se para as zonas campestres do interior do Reino Unido, e prove esta nossa deliciosa adaptação. Um creme de ovos que acabado de sair do fogão cobre totalmente um crumble de maçã e canela que se encontra na base do prato. Açúcar queimado cobre este cofre cheio de sabor, tradição e inovação. Quem não lesse isto poderia pensar que era um creme brûlée gigante!

Esta sobremesa leva aproximadamente 15 minutos a ser preparada.

CASAMENTO DE CULTURAS * 9,00€

Sinta a alma Latina através da técnica Francesa. Soa estranho? Talvez. Mas é um casamento daqueles que jamais se vai esquecer. Um petit gâteau que sai a ferver do forno recheado com dulce de leche. Servido com gelado de pistachio, a combinação perfeita entre o quente e o frio.

Esta sobremesa leva aproximadamente 15 minutos a ser preparada.

MAYONNAISE DE CHOCOLAT* 8,00€

Há quem diga que a felicidade é uma questão de chocolate... Prove a nossa mousse de chocolate caseira, que quando inventada pelo pintor Francês Henri Toulouse-Lautrec no final do século 19, o mesmo chamou-lhe de "mayonnaise de chocolate" . Independentemente do que lhe quiser apelidar vale a pena provar!

CHEESECAKE DE MARACUJÁ DA VEERYA VERDE** 9,50€

Estão convidados a entrar neste "jardim" que é a Veerya Verde, um casal de estrangeiros que adotou a Madeira como sua casa. Nesta adaptação do tradicional cheesecake de maracujá, é fácil de entender que os ingredientes que a nossa ilha fornece são trabalhados com precisão, focando no equilíbrio entre o quão bem lhe sabe e o quão bem lhe faz. Saboreie o maracujá regional, enaltecido pelo nível de pureza e simplicidade, dado que são eles mesmos que produzem todas as bebidas vegetais e manteigas de frutos secos utilizados para as suas sobremesas.

CHEESECAKE DE MANGO E RAIZ DE MACA DA VEERYA VERDE ** 9,50€

Desta vez, este casal traz-nos uma sobremesa não tão comum. Um cheesecake feito de mango, banana e raiz de maca. Reza a lenda que os guerreiros incas incluíam na sua alimentação, antes das batalhas, raízes de maca que os tornariam mais fortes. Uma vez mais focados no equilíbrio entre sabor e saúde, esta é outra possibilidade para se deliciar e comprovar o compromisso que eles têm na atenção ao detalhe, que brilha no fator verdadeiramente artesanal de toda a produção. Esta sobremesa é naturalmente adocicada por tâmaras Medjool, figos secos e frutas desidratadas.

* VEGETARIAN

** VEGAN

TIRAMISÚ DA VEERYA VERDE ** 10,00€

A pergunta é óbvia, tiramisu é feito com queijo, palitos la reine e ovos, como pode ser vegan?

Pois, nesta sobremesa inspirada pode não se parecer visualmente ao Tiramisu, mas em sabor está “taco a taco” com a original, mais uma prova da maestria e experiência da equipa da Veerya Verde.

A FAMOSA PANNACOTTA DO FALA FALA** 9,50€

Experiencie a fusão de sabores e técnicas com a pannacotta que nos fornece o delicioso Restaurante Fala Fala.

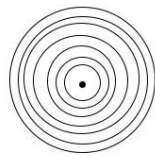
Enraizada na história Italiana, reza a lenda que influenciada pela culinária Húngara, na ilha da Madeira é adaptada e aperfeiçoada por uma talentosa Polaca chamada Zosia. Cada colherada é uma celebração do conceito e cultura do TERRA, uma variedade de histórias, pessoas e culturas.

SELEÇÃO DE QUEIJOS VEGAN DA VEGANARIA ** 14,00€

Delicie-se neste conjunto de queijos vegan feitos localmente pela Veganaria. Nos bastidores da produção dos queijos está a talentosa Hanna Jonko. Todas as semanas as seleções de queijos mudam, predominantemente são feitos á base de frutos secos, a seleção inclui queijos de vários estilos, várias especiarias e ervas. Servido com crackers e com doce de fruta feito por nós.

* VEGETARIAN

** VEGAN



T E R R A

Explore a nossa diversa carta de bebidas que conta com uma variedade de cocktails e mocktails, refrigerantes e uma seleção de vinhos nacionais e internacionais que dispomos por copo ou garrafa. Se há algum cocktail que lhe apeteça e não esteja na carta peça ajuda a um membro da nossa equipa, desde que tenhamos os ingredientes o nosso experiente bartender João Miguel terá todo o gosto em fazê-lo!

COCKTAILS

RUM

OLD CUBAN (HAVANA CLUB, ZACAPA SOLERA, SUMO DE LIMA, HORTELÃ, ANGOSTURA E PROSECCO) 14.00€

MOJITO (HAVANA, LIMA, HORTELÃ, SODA) 12.00 €

VODKA

MOSCOW MULE (ABSOLUT, GINGER BEER, SUMO DE LIMA) 12.00 €

EXPRESSO MARTINI (EXPRESSO, VODKA, LICOR DE CAFÉ) 13.00 €

WHISKEY

OLD FASHIONED (BOURBON,ANGOSTURA,SODA) 14.00 €

NEGRONI (TANQUERAY, CAMPARI, MARTINI ROSSO) 15.00 €

TEQUILA

SPICY PALOMA (TEQUILA, SUMO DE TORANJA, SUMO DE LIMA, PICANTE) 14.00 €

MEXICAN MULE (SILVER TEQUILA, SUMO DE LIMA, SUMO DE TORANJA, XAROPE DE AÇUCAR, GINGER BEER)13.50€

SPRITZ

APEROL SPRITZ (APEROL, PROSECCO, SODA) 12.00 €

ST GERMAIN SPRITZ (ST GERMAIN, PROSECCO, SODA) 16.50 €

GIN

MADEIRA MULE (GIN CANNINGS, SUMO DE LIMA, XAROPE DE AÇUCAR, GINGER BEER) 16.00 €

GIN BASIL SMASH (GIN MARE, SUMO DE LIMA, XAROPE DE AÇUCAR, MANJERICÃO) 16.00 €

CLOVER CLUB (SHARISH GIN, FRAMBOESA, XAROPE DE AÇUCAR, SUMO DE LIMA, CLARA DE OVO) 16.00 €

AMARETTO

ORANGE AMARETTO SOUR(AMARETTO, SUMO DE LIMA, SUMO DE LARANJA, XAROPE DE AÇUCAR , CLARA DE OVO)13.00€

PISCO

PISCO SOUR (PISCO, SUMO DE LIMA, XAROPE DE AÇUCAR, CLARA DE OVO, ANGOSTURA) 12.00 €

MOCKTAILS

MOJITO 7.00€

VIRGIN TEQUILA SUNRINE 7.00 €

CERVEJAS ARTESANAIS

REBENDITA (MILKSHAKE PASSIONFRUIT IPA – 6%) 9.00 €

VILA MARIA (BLOND ALE – 5%) 6.00 €

LETRA C (OATMEAL STOUT – 5.5%) 9.50 €

FRANK (APA – 5%) 9.00 €

CREATURE (IPA – 6.3%) 10.50 €

MURMÚRIO (AMBER ALE – 5.6%) 9.50 €

SIDRADA PÊRA ROCHA (PEAR SIDER – 4.5%) 9.50 €

BEBIDAS FRESCAS

KOMBUCHA

ORIGINAL / GENGIBRE / HORTELÃ 8.00€

WHY NOT (SODA ARTESANAL)

ROMÃ E PEPINO / PÊSSEGO E GENGIBRE / COLA NATURAL 6.50€

ICED TEA CASEIRO

FEITO DIARIAMENTE COM CHÁS REGIONAIS E FRUTOS 3.50€

O Ice Tea é feito sem açúcar, se desejar açúcar é só pedir na hora do pedido.

LIMONADA FRESCA

Se desejar açúcar é só pedir na hora do pedido.3.50€

VINHOS

SERVIMOS ALGUNS DOS NOSSOS VINHOS A COPO, OS MESMOS ESTÃO IDENTIFICADOS COM DOIS PREÇOS

ESPUMANTES:

Giz Cuvée de Noires 70,00€

Baga | Bairrada, Portugal

Uivo Pet-Nat 9.00€/30.00€

Vinhas Velhas | Douro, Portugal

Mailly Grand Cru Millésimé Brut Reserve 150.00€

Pinot Noir, Chardonnay | Champagne, France

ROSÉS:

Chateau Saint-Maur L'excelence 55.00€

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle | Provence, France

Quinta da Sequeira 10.00€/35.00€

Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca e Bastardo | Douro, Portugal

BRANCOS:

S A Prum Solitar Essence 30.00€

Riesling | Mosel, Germany

Monte Tondo 9.00€/30.00€

Pinot Grigio | Veneto, Italy

Barbeito 12.00€/40.00€

Verdelho | Madeira, Portugal

J Z Velue 45.00€

Gruner Veltliner | Niederösterreich, Austria

Chanson 60.00€

Chardonnay | Chablis, France

Quinta das Marias 9.00€/30.00€

Encruzado | Dão, Portugal

Uivo 9.00€/30.00€

Rabigato | Douro, Portugal

Hess 70.00€

Chardonnay | Napa Valley, USA

TINTOS:

Extranxeiro 60.00€

Mencia | Rias Baixas, Spain

Piccini 40.00€

Sangiovese | Chianti, Italy

Res Fortes Merlot Madness 9.00€/30.00€

Merlot | Roussillon, France

Vite Colte Essenze Riserva 100.00€

Nebbiolo | Barolo, Italy

Michel Lynch Nature 35.00€

Merlot | Bordeaux, France

Monte do Carrapatello Reserva 9.00€/30.00€

Alicante Bouschet, Petit Verdot, Tinta Miúda | Alentejo, Portugal

Uivo Vinhas Velhas 9.00€/30.00€

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional | Douro, Portugal

Quintas das Maria Cuvée TT 13.00€/45.00€

Touriga Nacional, Tinta Roriz | Dão, Portugal

Peter Lehmann Hill & Valley 55.00€

Shiraz | Barossa, Australia

Roquette & Cazes 45.00€

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz | Douro, Portugal

Hess 85.00€

Cabernet Sauvignon | Napa Valley, USA

LICOROSOS:

Barbeito 10 Anos 8.50€

Sercial | Dry | Madeira, Portugal

Verdelho | Medium Dry | Madeira, Portugal

Boal | Medium Sweet | Madeira, Portugal

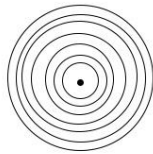
Malvasia | Sweet | Madeira, Portugal

Royal Tokaji Late Harvest 12.00€

Furmint | Tokaji, Hungary

Michel Lynch 12.00 €

Sauvignon Blanc, Sémillon | Sauternes, France



T E R R A

Explore our diverse drink menu featuring a delightful array of cocktails and mocktails, soft drinks, and a selection of wines available by the glass or by the bottle. If you're looking for something special, our experienced bartender, João Miguel can craft other classic cocktails not listed on the menu—just ask us about it!

COCKTAILS

RUM BASED

OLD CUBAN (HAVANA CLUB, ZACAPA SOLERA, LIME JUICE, MINT LEAVES, ANGOSTURA AND PROSECCO) 14.00€

MOJITO (HAVANA, LIME, MINT, SODA) 12.00 €

VODKA BASED

MOSCOW MULE (ABSOLUT, GINGER BEER, LIME JUICE) 12.00 €

EXPRESSO MARTINI (EXPRESSO, VODKA, COFFEE LIQUER) 13.00 €

WHISKEY BASED

OLD FASHIONED (BOURBON, ANGOSTURA, SODA) 14.00 €

NEGRONI (TANQUERAY, CAMPARI, MARTINI ROSSO) 15.00 €

TEQUILA BASED

SPICY PALOMA (TEQUILA, GRAPEFRUIT JUICE, LIME JUICE, CHILLI) 14.00 €

MEXICAN MULE (SILVER TEQUILA, LIME JUICE, GRAPEFRUIT JUICE, SIMPLE SYRUP, GINGER BEER) 13.50€

SPRITZ

APEROL SPRITZ (APEROL, PROSECCO, SODA) 12.00 €

ST GERMAIN SPRITZ (ST GERMAIN, PROSECCO, SODA WATER) 16.50 €

GIN BASED

MADEIRA MULE (GIN CANNINGS, LIME JUICE, SIMPLE SYRUP, GINGER BEER) 16.00 €

GIN BASIL SMASH (GIN MARE, LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP, BASIL) 16.00 €

CLOVER CLUB (SHARISH GIN, RASPBERRY, SIMPLE SYRUP, LEMON JUICE, EGG WHITE) 16.00 €

AMARETTO

ORANGE AMARETTO SOUR (AMARETTO, LEMON JUICE, ORANGE JUICE, SIMPLE SYRUP, EGG WHITE) 13.00 €

PISCO

PISCO SOUR (PISCO, LIME JUICE, SIMPLE SYRUP, EGG WHITE, ANGOSTURA BITTERS) 12.00 €

MOCKTAILS

MOJITO 7.00€

VIRGIN TEQUILA SUNRINE 7.00 €

CRAFT BEERS

REBENDITA (MILKSHAKE PASSIONFRUIT IPA – 6%) 9.00 €

VILA MARIA (BLOND ALE – 5%) 6.00 €

LETRA C (OATMEAL STOUT – 5.5%) 9.50 €

FRANK (APA – 5%) 9.00 €

CREATURE (IPA – 6.3%) 10.50 €

MURMÚRIO (AMBER ALE – 5.6%) 9.50 €

SIDRADA PÊRA ROCHA (PEAR SIDER – 4.5%) 9.50 €

SOFT DRINKS

KOMBUCHA

ORIGINAL / GINGER / MINT 8.00€

WHY NOT (CRAFT SODA)

POMEGRANATE & CUCUMBER / PEACH & GINGER / NATURAL COLA 6.50€

HOUSE ICED TEA

DAILY MADE WITH LOCAL TEA AND FRUITS 3.50€

Please let us know if you would like sugar in it.

FRESH LEMONADE

Please let us know if you would like sugar in it 3.50€

WINES

WE SERVE SOME WINES BY THE GLASS, THOSE WINES ARE EASILY RECOGNIZABLE AS THEY HAVE TWO DIFFERENT PRICES

SPARKLING:

Giz Cuvée de Noires 70,00€

Baga | Bairrada, Portugal

Uivo Pet-Nat 9.00€/30.00€

Vinhas Velhas | Douro, Portugal

Mailly Grand Cru Millésimé Brut Reserve 150.00€

Pinot Noir, Chardonnay | Champagne, France

ROSÉ:

Chateau Saint-Maur L'excellence 55.00€

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle | Provence, France

Quinta da Sequeira 10.00€/35.00€

Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca e Bastardo | Douro, Portugal

WHITE:

S A Prum Solitar Essence 30.00€

Riesling | Mosel, Germany

Monte Tondo 9.00€/30.00€

Pinot Grigio | Veneto, Italy

Barbeito 12.00€/40.00€

Verdelho | Madeira, Portugal

J Z Velue 45.00€

Gruner Veltliner | Niederösterreich, Austria

Chanson 60.00€

Chardonnay | Chablis, France

Quinta das Marias 9.00€/30.00€

Encruzado | Dão, Portugal

Uivo 30.00€

Rabigato | Douro, Portugal

Hess 70.00€

Chardonnay | Napa Valley, USA

RED:

Extranxeiro 60.00€

Mencia | Rias Baixas, Spain

Piccini 40.00€

Sangiovese | Chianti, Italy

Res Fortes Merlot Madness 9.00€/30.00€

Merlot | Roussillon, France

Vite Colte Essenze Riserva 100.00€

Nebbiolo | Barolo, Italy

Michel Lynch Nature 35.00€

Merlot | Bordeaux, France

Monte do Carrapatello Reserva 9.00€/30.00€

Alicante Bouschet, Petit Verdot, Tinta Miúda | Alentejo, Portugal

Uivo Vinhas Velhas 9.00€/30.00€

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional | Douro, Portugal

Quintas das Maria Cuvée TT 13.00€/45.00€

Touriga Nacional, Tinta Roriz | Dão, Portugal

Peter Lehmann Hill & Valley 55.00€

Shiraz | Barossa, Australia

Roquette & Cazes 45.00€

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz | Douro, Portugal

Hess 85.00€

Cabernet Sauvignon | Napa Valley, USA

FORTIFIED:

Barbeito 10 Anos 8.50€

Sercial | Dry | Madeira, Portugal

Verdelho | Medium Dry | Madeira, Portugal

Boal | Medium Sweet | Madeira, Portugal

Malvasia | Sweet | Madeira, Portugal

Royal Tokaji Late Harvest 12.00€

Furmint | Tokaji, Hungary

Michel Lynch 12.00 €

Sauvignon Blanc, Sémillon | Sauternes, France