



Terra Nostra: a excelência da cozinha

O restaurante Terra Nostra fica situado no mais antigo Hotel de São Miguel: Hotel Terra Nostra Garden. Sofreu uma grande renovação e reabriu em Junho de 2013.

Está inserido no parque botânico do Hotel e oferece uma vista sobre a magnífica vegetação que caracteriza as Furnas, uma das maiores hidrópoles da Europa.

Ao entrarmos no restaurante somos bafejados pela serenidade e a natureza, que são transportadas para o interior pelas paredes envidraçadas, e a decoração em cores pastel. O espaço é amplo e com um ambiente Art Deco com requinte, em harmonia perfeita com a natureza. Um verdadeiro santuário que nos relaxa e tranquiliza.

intrínseca, não se limitando a explorar apenas o palato, mas também o olfacto e a visão.

Como especialidades, tem o famoso cozido das furnas (40 euros para duas pessoas e 24 euros só para uma pessoa) cozinhado nas caldeiras junto à Lagoa do Furnas. Um dos meus pratos favoritos. O sabor a enxofre até passa despercebido com a riqueza de sabores que se encontra neste prato. Até os comensais vegetarianos podem degustar esta iguaria com a versão vegetariana; os famosos filetes de abrótea (200g - 20 euros; 300g - 25 euros) com molho tártaro também são um must. Os filetes são suculentos, com um polme subtil que mantém o verdadeiro sabor do peixe, que é complementado com um delicioso molho tártaro; o bife de vaca à regional (200g - 24 euros; 300g - 29 euros) é soberbo. Carne macia e suculenta, confeccionada na perfeição, onde se verifica o tão falado conceito do prado para o prato. E a caldeirada de bacalhau (21 euros), igualmente cozinhada nas caldeiras, pouco condimentada, dando destaque ao sabor natural da cebola, pimento, tomate e onde o bacalhau é rei. Qualquer um destes pratos mostra um amor à gastronomia

regional.

Quando entramos no restaurante somos logo abordados, de forma muito simpática e cordial, e levados à mesa por um dos empregados. É-nos entregue a ementa e, logo depois, chega um azeite de qualidade superior, com um sabor furtado e leve de acidez, temperado com flor de sal e tomilho para mergulhar um delicioso pão. Deve ser dos poucos restaurantes que possuem uma vasta selecção de pães à escolha.

O meu manjar dos Deuses começou

com uma couvert, composta por uma sopa fria de tomate, uns palitos de queijo velho de S. Miguel e uns croquetes de cozido. A sopa era deliciosa, com um sabor acentuado a tomate e acompanhada com um talo de aipo que complementava o paladar. Os palitos eram estaladiços, polvilhados com sal grosso para intensificar o crocante. E os croquetes de cozido tinham um sabor profundo ao típico cozido, num delicado bolinho, com um pouco de mostarda dijon para realçar o sabor. Um autêntico regalo.

Para entrada escolhemos uma sopa de cozido (8,5 Euros) e uma sopa de peixe (8 euros). Não estejam à espera das tradicionais sopas... Chega à mesa uma trouxa de couve composta por uma amostra de todas as carnes, enchidos e tubérculos que constituem o tradicional cozido, com uma estaladiça fatia de chouriço, uns crotons deliciosos e uns rebentos de agrião, que contrastam na perfeição com os sabores intensos do prato, dando uma certa leveza e frescura. Esta obra de arte é banhada com um rico caldo de carne que vem num lindíssimo bule. Estou pasma! A sopa de peixe é-nos apresentada num prato fundo com um crostini coberto com queijo ilha e dois ilhéus de uma vinagrete acentuada de cebola, alho e salsa, que nos vem à memória o tradicional molho verde. O empregado traz uma grande taça com um creme aveludado de peixe, que verte sobre mais esta criação. Uma simbiose perfeita entre cozinha tradicional e contemporânea.

Como prato principal, elegemos um peixe fresco dos Açores confiado com açorda de coentros, alcaparras e chips de alho (21 euros) e um capão do Nordeste a "baixa temperatura", recheado com alheira de Santa Maria, batata doce assada e tempura de pimenta da terra (19 euros). O peixe fresco do dia era veja. Impecavelmente confitada, regada com um molho de azeite e alcaparras, com uns chips de alho. O peixe estava carnuado e fresco e a açorda no ponto. Os chips estavam um pouco queimados demais, o que despertava um travo amargo. O capão estava delectoso. Cozinhado e recheado de forma a enriquecer o seu sabor, a lembrar um vulcão em erupção. Para além da surpresa da apresentação

do prato, a tempura de pimenta da terra foi a cereja no topo do bolo.

E, para terminar o vinho, veio uma 3 ilhas 3 queijos (7 euros) composta por queijo S. Jorge, Castelinhos e queijo velho de S. Miguel, acompanhada por um delicioso vinho do Porto.

O serviço é discreto, personalizado e funcional! Sem dúvida um serviço de excelência, que tem como Maitre o senhor João Vertentes, que comanda a magia que se passa na sala.

Para regar estas excelentes criações existe uma excelente carta de vinhos.



A cozinha está a cargo do Chef Luís Pedro, que incorpora na sua ementa os mais belos aromas com as ervas aromáticas, colhidas no Parque Terra Nostra.

Os pratos são apresentados de forma requintada, a fazer lembrar a cozinha francesa. É evidente a criatividade do Chef e os bons detalhes, tendo como destaque os produtos regionais, que são confeccionados de forma delicada e valorizados em toda a sua qualidade



A melhor garrafeira dos Açores. Sugiro que deixe o escanção propor o vinho, que de certeza o deixará maravilhado.

Sugeria que o Terra Nostra utilizasse as nossas águas açorianas, especialmente as das Furnas.

Foi sem dúvida uma experiência gastronómica memorável e relaxante!

Para abrir o apetite, como se fosse preciso, sugiro um 'Gin Garden' no bar do hotel e, para digerir o manjar, um 'Hot Springs'. Duas bebidas muito bem conseguidas.

Publicidade

A sua viagem de sonho é connosco!

Melo
Viagens e Turismo

Contatos: 296205380 / outgoing@melotravel.com

Publicidade

Restaurante Associação Agrícola do prado ao prato

6.50€
Aprox. 250g de batata frita e 2 ovos
Hamburger para dois

6€
Porção de 200grs
Bife Low Cost

Visite-nos!!
Faça a sua reserva!

Tel. 298 490 007 | www.associacaoagricola.com.pt
A menos de 10 minutos de Ponta Delgada e R. Grande - RECINTO DA FEIRA
CAMPO DE SANTANA - 9600-096 RIBEIRA GRANDE