



GARDEN

RESTAURANT

ALMOÇO

TURNOS: 12h30-13h30 | 13h30-15h00

JANTAR

TURNOS: 19h00-20h45 | 20h45-22h00

Reserve o turno pretendido para o almoço ou jantar no Restaurante com a maior antecedência que lhe for possível.

ÍNDICE

Clique para a categoria pretendida.

SUGESTÃO DO DIA

À CARTA

COUVERT

SOPAS E ENTRADAS

SALADAS

PEIXES

VEGETARIANO

CARNE

SOBREMESAS

BEBIDAS

CARTA DE VINHOS

VOLTAR AO SITE



GARDEN
— RESTAURANT —

Sugestão do Dia



Almoço

1 COUVERT DO CHEF + 1 ENTRADA + 1 PRATO +
1 SOBREMESA DA NOSSA SELEÇÃO

16€

Segunda

Creme de Legumes

Esparguete Salteado com camarões ao
molho de alho e manteiga

ou

Lombo de novilho ao molho pimenta com batatas rústicas

Terça

Creme de grão de bico

Atum ao escabeche com batata cozida

ou

Bife de alcatra com ovo frito e molho regional,
batatas fritas e salada da estação

Quarta

Creme de courgetes

Espadarte grelhado com legumes salteados e arroz branco

ou

Alcatra regional com linguiça e morcela,
com batatas cozidas (prato regional)

Quinta

Creme de couve flor

Filetes de abrótea ao molho tártaro com
salada da estação e arroz de cenoura

ou

Bifinhos de porco ao molho mostarda com batatas
rústicas e salada de tomates com orégãos



GARDEN

RESTAURANT

Sexta

Canja

Bacalhau a Gomes de Sá com salada da estação
ou

Escalopes de frango ao molho de cogumelos
com batatas salteadas em azeite e salsa

Sábado

Creme de brócolos

Abrótea grelhada com arroz cremoso de amêndoas
e salada da estação

ou

Escalopes de alcatra grelhado
com bacon e batatas fritas

Domingo

Creme de cenoura

Espadarte grelhado ao molho de maracujá
com brócolos e batata doce cozida

ou

Lombo de novilho ao demi glace
com arroz de frutos secos





GARDEN

RESTAURANT

À Carta

COUVERT

Couvert do Chef

3,50€

SOPAS E ENTRADAS

Sopa do Dia

3,50€

Tábua de Petiscos

Variedade de Queijos e Enchidos dos Açores,
Compota Caseira

7,00€

SALADAS



Salada Angra Garden

Mistura de Folhas Verdes, Tomate Cherry, Melão,
Presunto, Queijo da Ilha, Molho Vinagrete

7,50€

Salada Primavera

Mistura de Folhas Verdes, Milho, Cenoura, Courgette,
Cebola Roxa, Azeitonas, Tomate e Ovo Cozido

7,50€

Salada Caesar

Alface, Frango, Croutons, Molho Caesar e Queijo Parmesão
Laminado

9,00€



GARDEN

RESTAURANT

PEIXES



Espadarte Grelhado com Batatinha Salteada,
Tomate Cherry e Molho de Alcaparras

14,50€



Lombo de Atum Selado coberto com molho Teriyaki,
Pimentos Salteados e Batatinhas a Murro

15,00€

Lombo de Bacalhau Grelhado com Migas, Feijão
Frade, Grelos, Bacon

15,00€

Crianças
Panadinhos de Peixe Caseiros com Batata Frita
e Salada

7,50€



VEGETARIANO

Penne Al Pesto com Cenouras e
Courgettes Salteadas e Nozes

10,00€

CARNE



Bife à Chef
Alcatra de Novilho Grelhado com Chimichurri,
Batata Rústica, Salada

15,00€



Bife à Regional
Lombo de Novilho Frito com Molho de Alho e Pimenta,
Ovo, Batata Frita

18,50€



GARDEN

RESTAURANT

Escalopes de Frango Gratinados com Queijo Da Ilha, Molho de Manjerição e Tomate Frescos, Batata-Doce Frita, Salada da Época
15,00€

Crianças
Esparguete ao Molho Bolonhesa Caseiro com Queijo Parmesão Ralado
7,50€



SOBREMESAS

Sugestão da Nossa Pastelaria
4,00€

Ananás Grelhado com Gelado de Baunilha e Licor de Maracujá
5,50€

Salada de Fruta
4,00€

IVA incluído à taxa em vigor. Informação sobre Alergénios mediante solicitação.
Neste estabelecimento existe livro de reclamações.



Ingrediente principal do prato com selo Marca Açores



GARDEN

RESTAURANT

BEBIDAS

Água Purificada

Água sem Gás 0,375 lt - 0,75 lt	1,50 € 2,50€
Água com Gás 0,375 lt - 0,75 lt	1,60 € 2,80€

Sumos e Refrigerantes



Coca Cola (normal/zero), Sprite, Fanta	1,50 €
Kima de Maracujá	1,50 €
Sumos de Fruta (néctar)	2,00 €
Ice Tea	2,00 €
Sumo de Laranja Natural	3,75 €

Cerveja

Cerveja de Pressão	
Pequena 0,20 lt	1,70 €
Média 0,30 lt	2,50 €
Grande 0,50 lt	4,00 €

Cerveja de Garrafa

Super Bock / Sagres / Sem álcool	2,00 €
Super Bock Stout 0,33 lt	2,50 €
Cerveja Regional Artesanal 0,33 lt	4,20 €

Cafetaria

Café Descafeinado	1,00 €
Galão	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Café Americano	2,50 €
Chá	1,60 €



GARDEN

RESTAURANT

CARTA DE VINHOS

Vinho Azoris Branco - Tinto 3,00 €

Vinho Regional Branco - Tinto 4,00 €

Vinho Rosé 4,00 €

Espumante 4,00 €

Vinha da Defesa - Esporão Branco 4,00 €
Alentejo, 2003, 13% alc. vol.

Grão Vasco Tinto 3,50 €
Dão, 2013, 13% alc. vol.

Monte Velho Tinto 3,00 €
Alentejo, 2016, 13% alc. vol.

Vinhos Licorosos



Lajido Pico Superior DOP 4,50 €

Moscatel 4,00 €

Porto 4,00 €

Madeira 4,00 €

Vinho Branco

AÇORES TERCEIRA

Magma 2016 Adega Cooperativa dos Biscoitos 27,00 €
Monocasta: Verdelho 12,5% alc. vol.

AÇORES SÃO MIGUEL

Quinta da Jardinete 2017 26,00 €
Sauvignon Blanc e Fernão Pires 12,5% alc. vol.



Cerrado do Mar 2015 21,00 €
Verdelho, Terrantez do Pico 12% alc. vol.

AÇORES GRACIOSA



Pedras Brancas Reserva 2017 33,00 €
Verdelho, Arinto Açores, Boal 12% alc. vol.



GARDEN

RESTAURANT

AÇORES PICO

- Cacarita Colheita Seleccionada**
2017 Adega “A Buraca” 28,00 €
Verdelho 12,5% alc. vol
-  **Frei Gigante 2017** 29,00 €
Cooperativa Vitivinícola da ilha do Pico
Arinto, Verdelho, Terrantês dos Açores 13% alc. vol
- Curral Atlantis Colheita Seleccionada 2016** 25,00 €
Arinto dos Açores 12% alc. vol
-  **Arinto dos Açores 2017** Azores Wine Company 38,00 €
Monocasta: Arinto dos Açores 12,5% alc. vol
-  **Verdelho o Original 2017** Azores Wine Company 38,00 €
Monocasta: Verdelho de 3 ilhas. 12% alc. vol

ALENTEJO

- Pato Frio Grande Escolha 2015** Ribafreixo Wines 20,00 €
Monocasta: Antão Vaz 13% alc. vol
- Esporão Reserva 2017** 24,00 €
Antão Vaz, Arinto, Roupeiro 14,5% alc. vol

PENÍNSULA DE SETÚBAL

- Cova da Ursa 2016** Bacalhôa 26,00 €
Monocasta: Chardonnay 13% alc. vol

LISBOA

- Sottal Leve 2016** 14,50 €
Cooperativa Agrícola do Sanguinhal
Moscatel, Arinto, Vital 9% alc. vol

BEIRA INTERIOR

- Casas Altas Riesling 2016** 22,00 €
Monocasta: Riesling 13,5% alc. vol

DÃO

- Quinta de Carvalhais Encruzado 2016** 28,00 €
Monocasta: Encruzado 13% alc. vol

DOURO

- Dalva Reserva 2016** C da Silva Vinhos 18,50 €
Viosinho, Malvasia fina, Códega, Rabigato 13% alc. vol



GARDEN

RESTAURANT

VINHOS VERDES ALVARINHO

Soalheiro Alvarinho 2016 24,00 €
Alvarinho 12,5% alc. vol

Quinta de SanJoanne Alvarinho 2015 23,00 €
Alvarinho 12% alc. vol

Vinho Rosé

AÇORES PICO



Rosé Vulcânico 2017 Azores Wine Company 22,00 €
Várias Europeias / Several European 12,5% alc. vol

DOURO

Mateus Sogrape Vinhos 14,00 €
Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca 11% alc. vol

Vinho Tinto

AÇORES SÃO MIGUEL

Quinta da Jardinete 2017 26,00 €
Merlot e Aragonês 13% alc. vol



Cerrado do Mar 2015 19,00 €
Touriga Nacional, Periquita e Aragonês 13% alc. vol

AÇORES PICO

Curral Atlantis Colheita Seleccionada 2015 17,00 €
Merlot, Cabernet Sauvignon 12% alc. vol

Tinto Vulcânico 2016 Azores Wine Company 29,00 €
Várias Europeias / Several European 11,5% alc. vol

ALENTEJO

Esporão Reserva 2014 Herdade do Esporão 30,00 €
Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon,
Alicante Bouschet 14,5% alc. vol

Ravasqueira Vinha das Romãs 2016 27,00 €
Touriga Franca, Syrah, Cabernet Sauvignon 14% alc. vol

Monte da Peceguina 2016 21,00 €
Herdade da Malhadinha Nova
Syrah, Alicante Bouschet, Aragonês, Touriga Nacional
14,5% alc. vol

Herdade do Rocim Reserva 2016 24,00 €
Touriga nacional, Alicante Bouschet, Aragonês 14% alc. vol



GARDEN

RESTAURANT

Aldeias da Juromenha 20,00 €

Touriga Nacional Reserva 2015

Monocasta: Touriga Nacional 14,5% alc. vol

PENÍNSULA DE SETÚBAL

Dona Ermelinda Freitas Reserva 2015 22,00 €

Castelão, Touriga Nacional, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

14,5% alc. vol

Quinta da Bacalhôa 2015 33,00 €

Cabernet Sauvignon, Merlot 14,5% alc. vol

**Carbernet Sauvignon Reserva
2014 Casa Ermelinda Freitas** 23,00 €

Monocasta: Cabernet Sauvignon 14,5% alc. vol

LISBOA

Quinta de Chocapalha 2010 18,50 €

Tinta Roriz, Castelão, Syrah, Touriga Nacional,

Alic. Bouschet 14,5% alc. vol

Vinho Tinto

DÃO

Casa de Santar Reserva 2012 24,00 €

Tinta Roriz, Touriga Nacional e Alfrocheiro 14% alc. vol.

BAIRRADA

Luís Pato Vinhas Velhas 2004 26,00 €

Monocasta: Baga 13,5% alc. vol

DOURO

Dalva Reserva 2015 C. da Silva Vinhos 18,50 €

Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional 13,5% alc. vol

Meandro do Vale Meão 2015 26,00 €

Quinta do Vale Meão

Touriga Nacional, Tour. Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca,

Tinto Cão, Sousão 14% alc. vol

Crasto 2016 24,00 €

Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional

13,5% alc. vol

Vinha dos Deuses 2013 Casa dos Frades 28,00 €

Várias tradicionais do Douro 14,5% alc. vol

Post Scriptum de Chryseia 2015 29,00 €

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca,

Tinta Roriz

14% alc. vol



GARDEN

RESTAURANT

Quinta do Ventozelo Syrah *Unoaked* 2016 23,00 €
Monocasta: Syrah 14,5% alc. vol

Quinta do Cotto 2005 23,00 €
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca,
Touriga Nacional 13,5% alc. vol

Vinho Espumante

Champagne Moet et Chandon Imperial *Brut* 76,00 €

Raposeira Super Reserva Brut 28,00 €

Aliança Tinto Reserva Brut 19,00 €

Lancers Bruto *José Maria Da Fonseca* 17,50 €

Para mais opções, por favor consulte a nossa Carta de Bar. Todos os Vinhos contêm Sulfitos. IVA incluído à taxa em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

[VOLTAR AO SITE](#)