1ª Edição

28 . NOV . 2026

Jantar Enogastronómico

Local: Botania Hall
19H - 23H

PARA QUEBRAR O GELO
Altas Quintas Colheita Branco

Tártaro de Wagyu, rosti, caviar
Mini empada de cozido das Furnas
"Hot Dog" de lagosta, abacate, "pico de gallo"
Ostra, pepino, sésamo, wasabi

O PÃO NOSSO DE CADA DIA

O nosso pão artesanal de fermentação lenta
Seleção de manteigas compostas dos Açores

DA CABEÇA À CAUDA
Altas Quintas Talha Branco
Altas Quintas Mensagem Verdelho Branco
Altas Quintas Reserva Branco

Carabineiro
Carpaccio, bisque, tosta

NEM TANTO AO MAR, NEM TANTO À TERRA
Altas Quintas Mensagem Castelão Tinto
Altas Quintas Reserva Tinto
Altas Quintas Mensagem Syrah Tinto

Usuzukuri De Lírio
Trufa preta, espinafres e sésamo

Leitão cozinhado nas caldeiras
Vieiras, maçã, aipo, avelã, laranja

COMIDA DE TACHO, SÓ QUE NÃO...
Altas Quinta, Reserva-DO Tinto
Altas Quintas Obsessão Tinto

Feijoada Vulcânica
Pato, trufa branca, massa sovada

PASSEIO NUM POMAR DOS AÇORES
Altas Quintas Melitus

Limão Galego, Banana, Araçal,
Mel das Furnas

140€
por pessoa (IVA incluído)

Sharing Moments
· Uma mesa única, com momentos de partilha ·

TERRA NOSTRA
GARDEN · HOTEL

Para reservas ou mais informações,
por favor, contactar o Hotel.

@terranostragardenhotel

ALTAS QUINTAS
PORTALEGRE COM ELEVAÇÃO

A Vinha
GARRAFEIRA

T: +351 296 549 090
E: tngh@bensaudehotels.pt
BENSAUDEHOTELS.COM/TNGH