

Uma homenagem à elegância com raízes Italianas

A taste of elegance
with Italian roots

Situado no Grande Real Villa Itália Hotel & Spa, outrora residência do Rei Umberto II de Itália, o restaurante La Terraza presta homenagem ao seu legado real e às suas raízes italianas através de uma experiência gastronômica sofisticada.

Inspirado pelos sabores do Mediterrâneo e pela tradição calorosa da cozinha italiana, o nosso menu combina ingredientes autênticos, receitas intemporais e toques de inovação, criando pratos que encantam e surpreendem. Uma viagem de sabores, onde cada detalhe celebra a elegância de Itália e a riqueza do mar.

Bem-vindo ao La Terraza – uma mesa onde o passado inspira o presente.

Nestled within the Grande Real Villa Itália Hotel & Spa, once the residence of King Umberto II of Italy, La Terraza pays homage to its royal Italian heritage with a refined culinary experience.

Inspired by the flavors of the Mediterranean and the warmth of Italian tradition, our menu blends authentic ingredients, timeless recipes, and innovative touches to create dishes that delight and inspire. A journey of flavors, where every bite celebrates the elegance of Italy and the vibrant essence of the sea.

Welcome to La Terraza – a table where the past inspires the present.

TAGLIERE ZINGHIALE,
GIGANTE

30,00

TAGLIERE
DEGUSTAZIONE CALDA

18,00

TAGLIERE DOLCE
CON CANTUCCI,
VIN SANTO & PANFORTE

8,00

PANINI

SALUMI

FORMAGGI

Couvert · 4

Insalate Saladas · Salads

Queijo de cabra da “Granja dos Moinhos” com fruta da época e nougat de frutos secos · 17
Goat cheese from “Granja dos Moinhos” with seasonal fruit and dried fruit nougat

Lactose, ovo, frutos de casca rija, mostarda, sulfitos | Lactose, egg, nuts, mustard, sulphites

Caesar de frango do campo grelhado com *pancetta* crocante · 16
Grilled free-range chicken Caesar with crispy pancetta

Glúten, lactose, ovo, mostarda, peixe, porco | Gluten, lactose, egg, mustard, fish, pork

Salada morna de lavagante · 38
Warm lobster salad

Glúten, lactose, peixe, crustáceos | Gluten, lactose, fish, crustaceans

Quinoa com camarão da costa, abacate, coentros e espinafres · 21
Quinoa with coastal shrimp, avocado, cilantro and spinach

Ovo, mostarda, crustáceos, sulfitos | Egg, mustard, crustaceans, sulphites

Panini

Sanduíche Club · 17
Club sandwich

Glúten, lactose, ovo, porco | Gluten, lactose, egg, pork

Sanduíche de lombo de novilho com manteiga de alho e ervas · 21
Veal loin sandwich with garlic and herb butter

Glúten, lactose, aipo, sulfitos | Gluten, lactose, celery, sulphites

Cheeseburger · 19

Glúten, lactose, ovo, aipo, sulfitos | Gluten, lactose, egg, celery, sulphites

Brioche de lavagante com maionese de pimenta e cebolinho · 29
Lobster brioche with chili mayonnaise and chives

Glúten, lactose, ovo, mostarda, crustáceos | Gluten, lactose, egg, mustard, crustaceans

Panuzzo com linguiça calabresa · 16
Panuzzo with calabrese sausage

Glúten, lactose, sulfitos, porco | Gluten, lactose, sulphites, pork

Vegetariano

Vegetariano · Vegetarian

Caril indiano de lentilhas com espinafres frescos · 19

Indian lentil curry with fresh spinach

Lactose, frutos de casca rija | Lactose, nuts

Trigo sarraceno com cogumelos pleurotus salteados e bimi ao chili · 19

Buckwheat with sautéed pleurotus mushrooms and bimi with chili

Lactose | Lactose

Quinoa tricolor salteada com vegetais e tofu em óleo de sésamo · 18

Stir-fried tricolor quinoa with vegetables and tofu in sesame oil

Sésamo, soja | Sesame, soya

Focaccia de tomate seco com abacate, ovo escalfado e sementes de abóbora tostadas · 16

Sundried tomato focaccia with avocado, poached egg, and toasted pumpkin seeds

Glúten, ovo, frutos de casca rija | Gluten, egg, nuts

Antipasti

Entradas · Starters

Carapau maturado com lardo e espuma de "Rainha do Pico" · 17

Matured mackerel with lardo and "Rainha do Pico" foam

Glúten, lactose, peixe, porco | Gluten, lactose, fish, pork

Tártaro de Angus com gema de ovo a baixa temperatura · 23

Angus beef tartare with low-temperature egg yolk

Glúten, ovo, mostarda | Gluten, egg, mustard

Vieiras braseadas com ervilhas-tortas e speck crocante · 24

Seared scallop with snap peas and crispy speck

Lactose, moluscos, porco | Lactose, molluscs, pork

Carabineiro grelhado com bisque e manjeriço · 38

Grilled carabinero shrimp with bisque and basil

Aipo, crustáceos | Celery, crustaceans

Tataki de lombo de atum rabilho com pesto de tomate e anchovas · 22

Bluefin tuna loin tataki with tomato and anchovy pesto

Lactose, frutos de casca rija, peixe | Lactose, nuts, fish

Portate principali Principais · Mains

Cataplana de marisco (para 2) · 82

Seafood Cataplana (for 2)

Peixe, moluscos, crustáceos | Fish, molluscs, crustaceans

Lagareiro de bacalhau e polvo com batatas novas assadas e grelos salteados · 32

Cod and octopus "Lagareiro" style with roasted new potatoes
and sautéed turnip greens

Peixe, moluscos | Fish, molluscs

Garoupa grelhada com risoto de frutos do mar · 36

Grilled grouper with shellfish risotto

Lactose, peixe, moluscos, crustáceos | Lactose, fish, molluscs, crustaceans

Wagyu grelhado com ragú de cogumelos selvagens e batatas *pont-neuf* · 69

Grilled wagyu with wild mushroom ragout and *pont-neuf* potatoes

Lactose | Lactose

Preso de porco ibérico grelhado com gremolata · 28

Grilled Iberian pork shoulder with gremolata

Lactose, aipo, sulfitos, porco | Lactose, celery, sulphites, pork

Entrecôte Angus com abóbora assada e espargos grelhados · 34

Angus entrecôte with roasted pumpkin and grilled asparagus

Lactose | Lactose



Ispirazione italiana **Inspiração Italiana · Italian Inspiration**

Risoto de espargos com limão e vieiras braseadas · 32

Asparagus risotto with lime and seared scallops

Lactose, moluscos | Lactose, molluscs

Rigatoni "alla 'nduja" com burratina · 26

Rigatoni "alla 'nduja" with burratina

Glúten, lactose, ovo, porco | Gluten, lactose, egg, pork

Linguine de camarão da costa com bottarga e limão · 28

Coastal shrimp linguine with bottarga and lemon

Glúten, ovo, peixe, crustáceos | Gluten, egg, fish, crustaceans

Dolci **Sobremesas · Desserts**

Financier de alfarroba, crumble de cacau e gelado de ginja · 8

Carob financier, cocoa crumble, and sour cherry ice cream

Glúten, lactose, ovo, frutos de casca rija | Gluten, lactose, egg, nuts, soya

Pastéis de baunilha com caramelo salgado · 10

Vanilla pastries with salted caramel

Glúten, lactose, ovo, frutos de casca rija, soja, mostarda | Gluten, lactose, egg, nuts, soya, mustard

Petit gâteau de pistácio com gelado de fios de açafão · 12

Pistachio petit gâteau with saffron thread ice cream

Glúten, lactose, ovo, frutos de casca rija | Gluten, lactose, egg, nuts, soya

