

AGUA
TERRA FRIA

Programa
de Natal
2026



Terra Fria “Celebração”

Menu Especial do Chef | Chef's Menu – All You Can Eat



ENTRADAS | STARTERS

Pasta de Azeitonas | Azeite DOP Trasmontano
Pão de Centeio | Presunto Ibérico
Croquetes de Alheira | Salada de Polvo | Camarões Picantes
Olive Tapenade | DOP Trás-os-Montes Olive Oil
Rye Bread | Iberian Cured Ham
Alheira (Trás-os-Montes Regional Sausage) Croquettes
Octopus Salad | Spicy Prawns

€69
p/ pessoa

SOPA | SOUP

Creme de Espargos com Terrincho Velho e Azeite de Trufa
Asparagus Cream Soup with Aged Terrincho Cheese and Truffle Oil



PEIXE | FISH

Lombo de Bacalhau em Crosta de Broa, Grelos Salteados e Emulsão de Piquillos Assados
Cod Loin in Cornbread Crust, Sautéed Turnip Greens and Roasted Piquillo Pepper Emulsion

CARNE | MEAT

Medalhão de Novilho Assado, Puré de Beringelas, Salteado de Alcachofras e Tomate Cereja
Roasted Beef Tenderloin Medallion, Aubergine Purée, Sautéed Artichokes and Cherry Tomatoes

VEGETARIANO

Bife de Couve-Flor Gratinado, Puré de Beringelas, Salteado de Alcachofras e Tomate Cereja
Gratinated Cauliflower Steak, Aubergine Purée, Sautéed Artichokes and Cherry Tomatoes

SOBREMESAS CASEIRAS | HOMEMADE DESSERTS

Trifle de Limão (Crumble Shortcake, Suspiro e Sorbet)
Lemon Trifle (Shortcake Crumble, Meringue and Sorbet)



BEBIDAS | DRINKS

Água | Refrigerantes | *Vinho Branco e Tinto
*Water | Soft Drinks | *White and Red Wine*
*Arcossó Colheita Branco | Arcossó Reserva Tinto



Preços incluem IVA à taxa aplicável | Prices with VAT

Qualquer intolerância alimentar deverá ser comunicada aos colaboradores

Any food intolerances should be communicated to staff

Menu sujeito a alteração sem aviso prévio | Menu subject to change without notice

Terra Fria “Clássico”



Menu Especial do Chef | Chef's Menu – All You Can Eat

ENTRADAS | STARTERS

Pasta de Azeitonas | Azeite DOP Trasmontano
Pão de Centeio | Presunto Ibérico
Croquetes de Alheira | Salada de Polvo | Camarões Picantes
*Olive Tapenade, DOP Trás-os-Montes Olive Oil,
Rye Bread | Iberian Cured Ham
Alheira Croquettes | Octopus Salad | Spicy Prawns*

€55
p/ pessoa

PEIXE | FISH

Brandada de Bacalhau, Esmagada de Batatas e Azeitonas Marinadas
Cod Brandade, Smashed Potatoes and Marinated Olives

CARNE | MEAT

Postinha de Vitela Grelhada com Couve-flor Gratinada e Repolgas *
Grilled Veal Steak with Gratinated Cauliflower and "Repolgas" Mushrooms
* Cogumelo Regional | *Local Mushroom*

SOBREMESAS CASEIRAS | HOMEMADE DESSERTS

Rabanadas Douradas | Crumble de Maçã | Gelado de Baunilha
Golden French Toast | Apple Crumble | Vanilla Ice Cream

BEBIDAS | DRINKS

Água | Refrigerantes | *Vinho Branco e Tinto
*Water | Soft Drinks | *White and Red Wine*
*Tiago Cabaço .COM Branco | Castelaes Colheita Tinto



Preços incluem IVA à taxa aplicável | *Prices with VAT*
Qualquer intolerância alimentar deverá ser comunicada aos colaboradores
Any food intolerances should be communicated to staff
Menu sujeito a alteração sem aviso prévio | *Menu subject to change without notice*