



Aqui, no Terra Nova, casamos o autêntico e o natural, a cultura e o concreto, na base da emoção e do sacrifício de homens que fizeram da pesca do bacalhau a sua aventura e de cada aventura uma surpresa.

Here, at Terra Nova, we engage the authentic and the natural, the culture and the true, based on the passion and hard work of men who have made cod fishing their adventure and from each adventure a surprise.

www.terranovalybypopuli.pt



Couvert

Pão de alfarroba e de sementes, manteiga de alho assado e ervas e azeitona Galega marinada

Carob and seed bread, roasted garlic butter and herbs and marinated Galega olives

Pain à la caroube et aux graines, beurre et herbes à l'ail rôti et olives Galega marinées

Petiscos Portugueses | Starters & Portuguese Snacks

Cogumelos salteados com queijo de cabra e ovo a baixa temperatura

Sautéed mushrooms with goat cheese and egg at low temperature

Champignons sautés au fromage de chèvre et aux œufs à basse température

Ovos Rotos trufados com presunto em duas texturas

Spanish "broken eggs" flavored with truffle and ham

Oeuf truffés au jambon

Bruschetta de bacalhau, tomate confitado e coentros

Cod bruschetta on a rustic bread with cherry tomato confit & coriander

Bruschetta de morue sur un pain rustique avec confit de tomates cerises et coriandre

Carpaccio de novilho, queijo da ilha, maionese de alho e chips de batata doce

Beef carpaccio with portuguese cheese, garlic mayonnaise and sweet potato chips

Carpaccio de bœuf, fromage portugais, mayonnaise à l'ail et croustilles de patate douce

Lâminas de polvo, vinagrete de coentros e couli de pimentos assados

Octopus slices, coriander vinaigrette and roasted pepper couli

Ceviche de la mer, salade de concombre et pomme verte

Ceviche do Mar, salada de pepino e maçã verde

Sea ceviche, cucumber and green apple salad

Ceviche de mer, salade de concombre et pomme verte

Camarão salteado na frigideira com alho, azeite e coentros

Sautéed shrimp in the frying pan with garlic, olive oil and coriander

Crevettes sautées avec de l'ail, de l'huile d'olive et de la coriandre



Tábua de queijos portugueses com azeitonas e tomate cereja marinado, compota e crostini

Cheese platter with portuguese cheeses,olive,tomato,jam and crostini

Planche de fromages avec olives noires et tomates cerise marinées

Tábua de enchidos portugueses e presunto de Parma com azeitonas e tomate cereja marinado, compota e crostini

Selection of traditional portuguese sausage and ham with olive, tomato, jam and crostini

Planche de charcuterie portugaise et jambon de Parme

Tábua de queijos e enchidos portugueses com azeitonas e tomate cereja marinado, compota e crostini

Selection of traditional portuguese sausages and cheeses with olive, jam, tomato and crostini

Planche de fromage et charcuterie portugais et jambon de Parme

Sopa | Soups | Soupes

Caldo de bacalhau com coentros | Traditional Codfish soup | Soupe de morue traditionnelle

Creme de legumes | Vegetable soup | Velouté de légumes

Gaspacho

Comeres da Horta | Eat from the Garden | Mets du Potager

Caesar de frango com maçã e pancetta

Caesar salad with chicken ,apple and pancetta

Salade Caesar de poulet aux pommes et “pancetta”

Caesar de camarão com abacate, croutons e lascas de parmesão

Shrimp caesar salad with avocado, croutons and parmesan cheese

Salade Caesar aux crevettes avec avocat, croûtons e parmesan

Salada de bacalhau, ovo baixa temperatura, espinafres e tomate assado em alho e coentros

Cod salad with egg, spinach, tomato roasted in garlic and coriander

Salade de morue, avec oeuf, épinards et tomate rôtie à l'ail et coriandre



Comeres do Mar | Eat from the sea | Mets de la Mer

Bacalhau confitado com puré de grão e bok choy

Codfish with mashed chickpeas and bok choy
Confit demorue avec purée de pois chiche et bokcho

Bacalhau à Brás com gema confitada

Codfish à Brás - traditional and portuguese recipe

Posta do meio de bacalhau assado com triologia de pimentos

Grilled cod with a mix of peppers
Morue grillée avec un mélange de poivrons
Preço para 2pax/ Price for 2pax/ Prix pour 2 personnes

Polvo com texturas de batata doce e espinafres

Octopus with sweet potato and spinach textures
Poulpe aux textures patates douces et épinards

Vieiras coradas sobre risotto de ervilhas em pó de bacon fumado

Scallops with pea and bacon risotto
Coquilles Saint-Jacques avec risotto aux petits pois et lardons

Cataplana de Marisco (Lagostim, Camarão de Moçambique, Amêijoa e Mexilhão) - 2pax

Seafood Cataplana with crayfish, Mozambique shrimp, clams and mussels
Cataplana de fruits de mer, crevette de Moçambique, palourdes et moules

Caldeirada de Bacalhau com Amêijoa

Codfish in a traditional portuguese stew with potato and clams
Morue dans un ragoût portugais traditionnel avec pommes de terre et palourdes

Comeres do Prado | Eat from the meadow | Viande

Peito de frango recheado com scamorza fumada, tomate seco, espinafres e nozes com puré de batata roxa
Chicken breast stuffed with smoked scamorza, dried tomatoes, spinach and walnuts with purple potato puree
Poitrine de poulet farcie de scamorza fumée, de tomates séchées, d'épinards et de noix à la purée de pommes de terre pourpre

Entrecôte Txogitxu do País Basco, 250gr com gratin de legumes

250 gr special sirloin beef Txogitxu with vegetable gratin
250 grs d'entrecôte de Bœuf Txogitxu avec gratin de legumes

Bife de Novilho na frigideira à portuguesa com ovo a cavalo e batata frita

Sirloin beef in frying pan with egg and french fries
Entrecôte de Bœuf dans une poêle à frire avec des œufs et des frites français

Lombinho de porco com amêijoa à Bulhão Pato com cremoso de batata doce

Pork tenderloin with clams à Bulhão Pato with sweet potato cream
Filet de porc avec palourdes à Bulhão Pato et crème de pomme de terre douce

Hambúrguer 100% novilho em bolo do caco, alho assado, cebola confit, cogumelos salteados e queijo cheddar

100% Beef burger in *bolo do caco*, roasted garlic, confit onion, sautéed mushrooms and cheddar cheese
Hamburger 100% bolo do caco, ail rôti, oignon confit, champignons sautés et fromage cheddar

Risotti & Pasta

Risotto de cogumelos (Portobello, Pleurotus, Paris e Marron) aromatizado com trufa preta

Mushrooms risotto (Portobello, Pleurotus, Paris e Marron) flavored with black truffle
Risotto de champignons sauvages aromatisé à la truffe

Spaghetti alla carbonara

Linguini com camarão, coco e lima

Linguini with shrimp flavored with coconut milk and lime
Linguini à la noix de coco, citron et crevettes



Comeres Doces | Sweet eats | Mets sucrés

Crème brûlée de Baunilha
Vanilla crème brûlée
Crème brûlée traditionnelle

Terrina de 3 chocolates e caramelo
Terrine of 3 chocolates and caramel
Terrine de 3 chocolats et caramel

A nossa tarte de limão com frutos vermelhos
Our lemon pie with red fruits
Notre tarte au citron aux fruits rouges

Crumble de maçã com gelado
Apple crumble with ice cream
Crumble aux pommes avec de la crème glacée

Sericaia com ameixa de Elvas

Sericaia is a very old and traditional recipe from the region of Alentejo, which comes from the conventual's confectionary from the Convent das Clarissas de Elvas. It is made with eggs, sugar, milk, flour and cinnamon. It's served with sugarplums in syrup, from Elvas city

Sericaia est une recette traditionnelle de la région de l'Alentejo, originaire du Monastère Das Clarissas D'Elvas. Elle est faite d'oeufs, sucre, lait, farine et cannelle. et servie avec des pruneaux au sirop de la ville d'Elvas