



MUSA

BY THE FARM



INTERNATIONAL CUISINE

O restaurante Musa oferece uma experiência gastronómica única, com pratos elaborados a partir de produtos frescos e locais dos Açores.

Desde peixes recém-pescados nas águas cristalinas do Atlântico a carnes suculentas e vegetais cultivados nas terras vulcânicas férteis das ilhas, cada prato celebra a riqueza e diversidade da cozinha açoriana.

Deixe-se levar pelos sabores autênticos dos Açores, cuidadosamente preparados pelo Chef Rodrigo Medeiros.

Desfrute da vista para a nossa piscina e bananal, num ambiente acolhedor que harmoniza na perfeição com a nossa gastronomia.

At Musa, we offer a unique dining experience, showcasing dishes crafted from the freshest local ingredients from the Azores.

From freshly caught fish in the crystal-clear Atlantic waters to succulent meats and vegetables grown in the islands' fertile volcanic soil, every dish celebrates the richness and diversity of Azorean cuisine.

Indulge in the authentic flavours of the Azores, expertly prepared by Chef Rodrigo Medeiros.

Relax and take in the view of our pool and banana grove, in a welcoming atmosphere that perfectly complements our cuisine.



ENTRADAS

Starters

COUVERT POR PESSOA • COUVER PER PERSON  **4€**

Pão Massa Mãe, Notas de Abertura e Queijo de Torresmo

Sourdough Bread, Prelude Bites and Crackling Cheese



TÁBUA DE QUEIJOS • CHEESE BOARD  **20€**

Seleção de Queijos dos Açores, Pão de Massa Mãe e Bolo Lêvedo

Selection of Azorean Cheeses, Sourdough Bread, and Bolo Lêvedo



SALADA DE FOLHAGEM DA QUINTA  **12€**

Farm Fresh Leafy Salad



RATATOUILLE  **14€**

Legumes, Ovo, Crocante de Queijo de São Miguel

Vegetables, Egg, Crispy São Miguel Cheese



RAVIOLI DE ABÓBORA • PUMPKIN RAVIOLI   **15€**

Romesco, Feta e Amêndoa

Romesco, Feta, and Almond



ARANCCINI DE MARISCO • SEAFOOD ARANCINI **16€**

Maionese de Açafrão, Bisque de Marisco

Safflower Mayonnaise, Seafood Bisque



CEVICHE DE ENCHARÉU • ENCHARÉU CEVICHE  **16€**

Leite de Trige, Ar de Coentros e Erva Príncipe

Trige Milk, Coriander Air and Principe Herb



CROQUETES DE CARNE • BEEF CROQUETTES **9€**

Maionese de Coentros

Coriander Mayonnaise



TÁRTARO DE NOVILHO • BEEF TARTARE  **15€**

Gema Marinada, Chips de Pão de Massa Mãe

Marinated Egg Yolk, Sourdough Bread Chips



 **Glúten • Gluten**

 **Sésamo • Sesame**

 **Frutos Secos • Nuts**

 **Lactose • Lactose**

 **Ovo • Egg**

 **Soja • Soy**

 **Crustáceos • Crustaceans**

 **Mustarda • Mustard**

 **Moluscos • Molluscs**

PRINCIPAIS

Main Dishes

GNOCCHI DE TOMATE • TOMATO GNOCCHIRICE  **20€**

Tomate Confitado, Mozzarella e Pesto de Manjeriç o

Confit Tomato, Mozzarella, and Basil Pesto



RISOTTO DE COGUMELOS TRUFADO • TRUFFLED MUSHROOM RISOTTO  **22€**

Pleurotus Salteados, Espinafres e Crocante de Queijo

Saut  ed Pleurotus Mushrooms with Spinach and Crispy Cheese



SPAGHETTI ALLE VONGOLE   **24€**

Am  ijo a, Malagueta Fresca

Clams, Fresh Chili



ARROZ DE POLVO • OCTOPUS RICE  **28€**

Arroz Cremoso de Polvo, Tomate Confitado, Ar de Coentros e Maionese de Camar  o

Creamy Octopus Rice, Confit Tomato, Coriander Foam and Shrimp Mayonnaise



“APANHA DO DIA” • “CATCH OF THE DAY”

Pre o Sob Consulta
Price On Request

Peixe da Costa Selado, Ervilhas Estufadas, Tomate da Quinta e Beurre Blanc

Creamy Octopus Rice, Confit Tomato, Coriander Foam and Shrimp Mayonnaise



BOCHECHAS DE PORCO DE “COMER   COLHER” **28€**

PORK CHEEKS TO “EAT WITH A SPOON”

Bochechas de Porco, Risotto de Cogumelos “my Mush”, e Aspargos Grelhados

Pork Cheeks, “My Mush” Mushroom Risotto, and Grilled Asparagus



L’ENTREC TE DE PARIS **30€**

Entrec te, Batata Frita Francesa e Caf  de Paris

Entrec te, Golden fries and our signature Caf  de Paris sauce



BEEF WELLINGTON **35€**

Pur  de Batata e Jus de de Cogumelos

Mashed Potatoes and Mushroom Jus



 **Gl ten • Gluten**

 **Frutos Secos • Nuts**

 **Lactose • Lactose**

 **Moluscos • Molluscs**

 **Mustarda • Mustard**

 **Ovo • Egg**

SOBREMESAS

Deserts

PAVLOVA DE FRUTOS • FRUIT PAVLOVA
Creme de Pasteleiro, Frutos Silvestres e logurte
Pastry Cream, Berries and Yogurt



10€

MOUSSE DE CHOCOLATE • CHOCOLATE MOUSSE
Mousse da Casa, Caramelo e Avelã
House Mousse, Caramel and Hazelnut



10€

SOBREMESA DA SEMANA • DESERT OF THE WEEK
Preço Sob Consulta
Price on request



Frutos Secos • Nuts



Ovo • Egg



Lactose • Lactose

Caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar, pedimos que informe a nossa equipa antes de efetuar o seu pedido. Teremos todo o gosto em ajudá-lo a escolher uma opção segura para si.

If you have any food intolerances or allergies, please inform our team before placing your order. We will be delighted to help you choose a safe option.

Em caso de restrições alimentares, faremos o possível para atender às suas necessidades, sujeito à disponibilidade dos ingredientes.

In case of dietary restrictions, we will do our best to accommodate your needs, subject to ingredient availability.

O restaurante Musa privilegia os produtos dos Açores e os fornecedores locais. Este estabelecimento beneficia do programa de apoio à restauração e hotelaria, para aquisição de produtos da marca Açores.

The restaurant Musa prioritises products from the Azores and local suppliers. This establishment benefits from the support programme for the catering and hospitality sector in the Autonomous Region of the Azores, aimed at purchasing regional products from the Azores under the “Marca Açores” brand.

MUSA

BY THE FARM



INTERNATIONAL CUISINE

IVA incluído à taxa legal.

VAT included at the legal rate.