



A CARTA

A Carta chega à nossa mesa com produtos da Época, aliando a técnica à excelência na criação das diversas composições.

oBACo
RESTAURANTE



As fragrâncias despertam os Sentidos. Os sabores deleitam a Alma.

No Baco a gastronomia regional açoriana é recriada e envolvida pelos mais frescos produtos locais e sazonais. As criações da nossa equipa, confeccionadas de raiz, e seguindo uma matriz técnica internacional, adicionam valor ao produto genuíno da região.

*Na nossa cozinha estreitamos a ligação entre o clássico e o contemporâneo, numa simbiose enogastronómica com o passado da região.
Bem vindo, é um prazer imenso poder contar consigo à nossa mesa.*





WELCOME DRINKS

AMORA TÓNICA	7€
PORTO TÓNICO	7€
APEROL SPRITZ	7€
CAIPIRINHA	8€
A MIMOSA PORTUGUESA	6€
O BELLINI DE CAMÕES	6€
PORTO FLIP	7.5€
AZOREAN SOUR	7.5€
O NEGRONI PORTUENSE	8€



Entradas

Creme do Dia

A Seleção diária do Chef

4.00 €

Caldo de Peixe

Variedade de Peixes Frescos do Mercado

6.00 €

Salada da Época

Alface Frisada, Legumes Bio, Tomate,
Bolo Lêvedo e Vinagrete de Limão

10.00 €

Prato de Queijos
Trilogia do Arquipélago

11.00 €

Carpaccio de Polvo
Batata-doce, Mizuna, Caviar Balsâmico,
Bolo Lêvedo e Espuma de Citrinos

13.00 €

Tártaro de Vitela
Gema Fumada e Queijo
Velho São Miguel 60g | 120g

12.00 € | 19.00€

Peixe

Apanha do dia

Seleção diária de Peixe fresco

21.00 €

Cremoso do Mar

Chicharro do Alto, Camarão, Algas e Caviar de Peixe Voador

24.00 €

Arroz de Polvo

Peixinhos da Horta e Molho Cru

24.00 €

Bacalhau em Sous Vie

Batata à Brás, Legumes Bio e Jus de Bacalhau

25.00 €

Carne

Barriga de Porco

Musselini de Batata-Doce, Legumes Bio e Jus de Vinho Tinto

23.00 €

Peito de Pato

Puré de Cenoura, Legumes Bio e Molho de Pimenta Verde

25.00 €

Tornedó à Baco

Puré de Batata Trufado, Cogumelos e Jus de Vinho do Porto

29.00 €

Momento a Dois

Vazia, Batata Pont Neuf, Legumes Sazonais e
Manteiga Café de Paris

54.00 €

Vegetariano

Gnocchi de Batata

Abóbora, Creme de Queijo e Salva

20.00 €

Brás de Legumes

Bróculos e 'Pico de Gallo'

19.00 €

Arroz Malandrinho de Legumes Sazonais

Tuile de Queijo e Legumes
Variados da Horta

17.00 €

Sobremesas

Manga, Côco e Erva Príncipe

Ganache Montée de Chocolate Branco,
Gel de Maracujá e Merengue

9.00 €

Chocolate Frio, Caramelo Salgado e Amendoim

Ganache Montée de Café, Crumble e Gelado de Baunilha

9.00 €

Vacherin de Maracujá e Morango

Sorbet e Gel de Maracujá e Morango

8.00 €

Tiramisú

Bolacha Mulata e Amêndoa Amarga

8.00 €

Queen of Islands Iced Coffee

Gelado de Café, Gelado de Baunilha, 'Tuille' e Chantilly

6.00 €



A CARTA DE VINHOS

Uma seleção especial que compila vinhos
portugueses, do regional ao nacional

oBACo
RESTAURANTE

ESPUMANTE • PALHETO

				
ESPUMANTE				
São Domingo Extra Reserva Bruto	Bairrada	N/D	18€	7€
PALHETO				
Espera Palheto	Lisboa	N/D	20€	-

VINHO ROSÉ

				
Arribas do Douro	Douro	2022	18€	-
Flor de Trois	Setúbal	2022	19€	-

VINHO BRANCO

				
Terras de Lava	Pico	2020	26€	8€
Cacarita	Pico	2019	30€	-
Frei Gigante	Pico	2019	38€	-
Azores Wine Co. Verdelho Original	Pico	2019	49€	-
Ameixâmbar Arinto dos Açores	Pico	2020	53€	-
Pedras Brancas Reserva	Graciosa	2020	43€	-
Pequenos Rebentos Loureiro	R. Vinho Verde	2022	20€	-
Pequenos Rebentos Alvarinho	R. Vinho Verde	2022	24€	7,5€
Covela Chardonay Reserva Bio	R. Vinho Verde	2021	27€	-
Monte Cascas Colheita Douro	Douro	2022	19€	-
Quinta da Pedra Escrita Bio	Douro	2021	27€	-
Terras do Grifo Reserva	Douro	2021	34€	-
Soito Encruzado Reserva	Dão	2021	44€	-
Beyra	Beira	2022	18€	-
Adega 23 Síria	Beira	2020	29€	-
Mar do Inferno	Lisboa	2021	23€	7€
Quinta do Carneiro Reserva	Lisboa	2017	23€	-
Adega Mãe Riesling Late Release	Lisboa	2019	28€	-
Ninfa Sauvignon Blanc	Tejo	2022	23€	-
Flor de Trois	Setúbal	2022	20€	-
Quinta do Piloto Roxo	Setúbal	2021	24€	-
Vidigueira Antão Vaz	Alentejo	2022	19€	-
Monte da Ravasqueira Sauvignon Blanc	Alentejo	2022	20€	6€
Altas Qunintas Reserva	Alentejo	2014	39€	-
Framingham Classic Riesling Nova Zelândia	Nova Zelândia	2021	51€	-

VINHO TINTO

				
Terras de Lava	Pico	2020	26€	8€
Cadmarvor Private Selection	Pico	2021	38€	-
Vinhão	R.Vinho Verde	2020	18€	-
Flor do Tua Reserva	Douro	2018	19€	-
Monte Cascas Colheita Douro	Douro	2020	19€	7€
Meandro Vale do Meão	Douro	2021	29€	-
Pedra Cancela	Dão	2018	17€	6€
Quinta de Saes	Dão	2018	21€	-
Soito Touriga Nacional Reserva	Dão	2015	57€	-
Adega 23 Reserva	Beira	2019	47€	-
Diário da Quinta	Lisboa	2021	17€	-
Adega Mãe Touriga Nacional	Lisboa	2019	25€	-
Barca do Inferno	Lisboa	2021	29€	9€
Castelo do Sulco Reserva Jeroboam	Lisboa	2017	135€	-
Conde Vimioso Somelier Edition	Tejo	2020	23€	-
Conde Vimioso Reserva	Tejo	2020	29€	-
Flor de Trois	Setúbal	2021	19€	-
Quinta do Piloto C. Sauvignon	Setúbal	2020	25€	-
Altas Quintas AQ	Alentejo	2021	19€	-
Dom Rafael	Alentejo	2019	23€	-
Monte dos Perdigões Alicante Bouschet	Alentejo	2020	27€	-
Ponte Mouchão	Alentejo	2018	37€	-
Altas Quintas Reserva	Alentejo	2018	43€	-
Altas Quintas Obsessão	Alentejo	2007	121€	-
Blog 15 by Tiago Cabaço Double Magnum	Alentejo	2015	541€	-
Cru Monplaisir Bordeaux Superieur	França	2019	33€	-

DA CAVE

			
La Quintinye Royal Blanc	Vermute	N/D	- 7€
La Quintinye Royal Rouge	Vermute	N/D	- 7€
Lajido Reserva Meio Seco	Vinho Licoroso	2007	- 7€
Buraca Wine Meio Doce	Vinho Licoroso	2011	- 7€
Angelica CVIP Doce	Vinho Licoroso	N/D	- 5€
Licoroso Pico 10 Anos	Vinho Licoroso	N/D	- 11€
Graham's - The Tawny	Vinho do Porto	N/D	6€
Graham's 20 anos	Vinho do Porto	N/D	9€
Graham's 30 anos	Vinho do Porto	N/D	- 14€
Moscatel Adega de Favaios Reserva	Vinho Generoso	2007	- 6€
Mosca	Ag. Vínica	N/D	- 7€
Nikka Blended	Whisky	N/D	- 7€
Bulleit Rye	Whisky	N/D	- 7€
Courvoisier VSOP	Cognac	N/D	9€

PARA REFRESCAR • PARA AQUECER

PARA REFRESCAR

Água 0.375 lt	1.5€
Água 0.75 lt	2.5€
Água Gaseificada 0.375 lt	1.5€
Água Gaseificada 0.75 lt	3€
Refrigerantes	3€
Limonada à Baco	4.5€
Iced Tea à Baco	4.5€
Sangria à Baco	17€
Cerveja Sem Álcool	3.5€
Cerveja Especial Garrafa 0.33 lt	4€
Estrela Damm 0.25 lt	3€
Voll Damm 0.25 lt	3€
Bock Damm 0.25 lt	3€

PARA AQUECER

Expresso	2€
Meia de leite	3€
Cappuccino	3.5€
Chá	2.5€

O Restaurante O Baco beneficia do Programa de Apoio à Restauração e Hotelaria para a Aquisição de Produtos Regionais.

Este estabelecimento dispõe de Serviço de Couvert. O Serviço de Couvert tem o valor de 3.00€ por pessoa. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

O nosso menu pode conter alergénios, por favor, informe os nossos colaboradores sobre qualquer restrição ou intolerância alimentar.

Este estabelecimento possui Livro de Reclamações.

Todas as taxas estão incluídas.

+351 960 494 372 | obaco@grupociprotur.com
Rua João Francisco Cabral 49C, 9500-208 Ponta Delgada
[@RestauranteOBaco](https://www.instagram.com/RestauranteOBaco) | restauranteobaco.com

oBACO
RESTAURANTE



CIPROTUR
HOTEL GROUP