CARTA DO BACo

Uma seleção de pratos especial
para lhe abrir o apetite

welcome drinks

Amora Tónica / 7.00€

Porto Tónico / 7.00€

Aperol Spritz / 7.00€

Caipirinha / 8.00€

A Mimosa Portuguesa / 6.00€

Azorean Sour / 7.50€

O Negroni Portuense / 8.00€

entradas

Creme do Dia / 4.00€
A Seleção diária do Chef

Caldo de Peixe / 6.00€
Variedade de Peixes Frescos do Mercado

Prato de Queijos / 17.00€
Trilogia do Arquipélago, Compotas caseiras e Bolachas de Água e Sal

Salada de Queijo fresco da Ilha / 13.00€
Miscelânea de Alfaces, Tomate Cerejo, Pepino, Nozes Caramelizadas e Vinagrete de Frutos Vermelhos

Cone de Morcela e Ananás / 15.00€
Curd e Chutney de Ananás

Tártaro de Atum / 17.00€
Gel de Ceviche, Chips e Puré de Batata-doce, Agrião e Ervilha

Carpaccio de Novilho / 17.00€
Queijo de São Jorge, Maionese de Alcaparas, Rúcula e Bolo Lêvedo

peixe

Abróteа / 23.00€
Puré de Batata, Espinafres, Gel de Vilão e Molho de Vinho Branco

Arroz de Polvo / 24.00€
Peixinhos da Horta e Molho Cru

Involtini de Raia / 21.00€
Recheio de Ervas Aromáticas, Linguini Fresco, Legumes do Mar e Molho Shoyu

Atum dos Açores / 27.00€
Gratin de Batata-doce, Ervilhas e Molho de Citrinos

carne

Galinha do Solo / 25.00€
Peito Confitado, Croquete, Milho Doce, Ratatouille e Molho Fricassé

Lombinho de Porco BT / 25.00€
Crosta de Nozes e Ervas, Batata Rissolé, Legumes Bio Kairos e Jus de Tomilho

Tornedó à Baco / 27.00€
Batata Pavé, Beringela Fumada, Cenoura Baby e Molho Bourguignon

Momento a Dois / 54.00€
Vazia, Batata Ondulada, Salada Composta, Legumes assados e Manteiga Café de Paris

vegetariano

Brás de Legumes / 19.00€
Legumes Mediterrânicos Assados e Picadinho Algarvilho

Arroz Malandrinho de Tomate / 17.00€
Pesto de Manjericão, Queijo Mascarpone, Pistáchios e Rúcula

Falafel de Beterraba e Grão-de-Bico / 17.00€
Baba Ghanoush, Legumes Bio Kairós, Pickle de Beterrabas e Creme Fresco

sobremesas

Queen of Islands Iced Coffee / 6.00€
Gelado de Café, Gelado de Baunilha, Tuile e Chantilly
Sugestão de harmonização: Licoroso do Pico 10 anos / 11.00€

Tiramisú / 8.00€
Bolacha Mulata e Amêndoa Amarga
Sugestão de harmonização: Tawny Porto Rozés / 6.00€

Dome de Chocolate / 9.00€
Aveiá e Gelado de Café
Sugestão de harmonização: Graham's 20 Anos / 9.00€

Framboesa, Baunilha e Chocolate Branco / 7.00€
Mousse de Framboesa, Amêndoas e Gelado de Baunilha
Sugestão de harmonização: Moscatel Roxo Alambre / 6.00€

Ananás e Amêndoas / 9.00€
Ananás Confitado, Espuma de Amêndoas e Sorbet de Coco
Sugestão de harmonização: Lajido Fine Old Reserva / 8.00€

condições

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 que 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 nosso staff sobre qualquer restrição ou intolerância alimentar.

Este estabelecimento possui Livro de Reclamações.

Todas as taxas estão incluídas.

oBACo
RESTAURANTE

+351 960 494 372 | @restauranteobaco
Rua João Francisco Cabral 49C,
9500-208 Ponta Delgada

Eufémia

+351 936 147 908 | @eufemiarestaurante
Rua do Peru 105, 9500-311 Ponta Delgada

CARTA DE VINHOS

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

CHAMPANHE				
Champagne Veuve Clicquot	França	N/D	85.00€	-
ESPUMANTE				
São Domingo Extra Reserva Bruto	Bairrada	N/D	18.00€	7.00€
ROSÉ				
Flor de Trois	Setúbal	2023	19.00€	-
Beyra Reserva Quartz	Beira	2023	21.00€	-
Proibida Rosé	Pico	N/D	25.00€	11.00€
Rosé Vulcânico	Pico	2024	25.00€	-
VINHO BRANCO				
Terras de Lava	Pico	2023	31.00€	11.00€
Frei Gigante	Pico	2023	38.00€	-
Ameixâmbar Arinto dos Açores	Pico	2022	53.00€	-
Pedras Brancas Reserva	Graciosa	2022	43.00€	-
Ameal	R. V. Verde	2023	21.00€	-
Pequenos Rebentos Alvarinho	R. V. Verde	2023	24.00€	7.50€
Covela Chardonay Reserva Bio	R. V. Verde	2023	27.00€	-
Monte Cascas Colheita Douro	Douro	2023	19.00€	-
Quinta da Pedra Escrita Bio	Douro	2022	27.00€	-
Terras do Grifo Reserva	Douro	2022	34.00€	-
Soito Encruzado Reserva	Dão	2021	44.00€	-
Beyra	Beira	2024	18.00€	-
Beyra Riesling	Beira	2023	23.00€	-
Beyra Vinhas Velhas	Beira	2023	29.00€	-
Mar do Inferno	Lisboa	2023	23.00€	-
Quinta do Carneiro Reserva	Lisboa	2017	23.00€	-
Ninfa Sauvignon Blanc	Tejo	2023	23.00€	-
Flor de Trois	Setúbal	2023	20.00€	-
Quinta do Piloto Roxo	Setúbal	2023	24.00€	-
Vidigueira Antão Vaz	Alentejo	2023	19.00€	-
Monte da Ravasqueira Sauvignon Blanc	Alentejo	2023	20.00€	6.00€
Altas Quintas Reserva	Alentejo	2023	39.00€	-
Esporão Colheita	Alentejo	2023	21.00€	-
Esporão Reserva	Alentejo	2023	29.00€	-
Herdade dos Grous oBaco-Eufémia	Alentejo	2024	22.00€	-
Herdade dos Grous Eufémia-oBaco	Alentejo	2024	22.00€	-
Herdade dos Grous 1.5L oBaco-Eufémia	Alentejo	2024	42.00€	-
Herdade dos Grous 1.5L Eufémia-oBaco	Alentejo	2024	42.00€	-
VINHO TINTO				
Quinta Jardinete Barrica de Carvalho	S. Miguel	2023	37.00€	12.00€
Erupção Vulcânico	Pico	-	41.00€	-
Cadmarvor Private Collection	Pico	2023	38.00€	-
Vinhão	R.V. Verde	2020	18.00€	-
Monte Cascas Colheita Douro	Douro	2020	19.00€	-
Meandro Vale do Meão	Douro	2022	29.00€	-
Carm Reserva	Douro	2022	24.00€	-
Castello de Alba Limited Edition	Douro	2020	35.00€	-
Quinta de Valbom Vinhas Velhas	Douro	2016	64.00€	-
Prova Cega Reserva	Douro	2021	35.00€	-
Dandy de Cidró Tinto	Douro	2021	19.00€	7.00€
Pedra Cancela	Dão	2019	17.00€	-
Beyra Vinhas Velhas	Beira	2023	29.00€	-
Adega 23 Reserva	Beira	2019	51.00€	-
Barca do Inferno	Lisboa	2022	29.00€	9.00€
Flor de Trois	Setúbal	2021	19.00€	-
Quinta do Piloto C. Sauvignon	Setúbal	2018	25.00€	-
Dom Rafael	Alentejo	2021	23.00€	-
Monte dos Perdigões Alicante Bouschet	Alentejo	2020	27.00€	-
Ponte Mouchão	Alentejo	2020	37.00€	-
Blog 15 by Tiago Cabaço Double Magnum	Alentejo	2015	541.00€	-
Esporão Reserva	Alentejo	2022	33.00€	-
Esporão Colheita	Alentejo	2023	21.00€	-
DA CAVE				
La Quintinye Royal Blanc	Vermute	N/D	-	7.00€
La Quintinye Royal Rouge	Vermute	N/D	-	7.00€
Lajida Reserva Meia Seco	V. Licoroso	2008	-	8.00€
Alambre Moscatel de Setúbal	V. Licoroso	N/D	-	6.00€
Licoroso Pico 10 Anos	V. Licoroso	N/D	-	11.00€
Graham's - The Tawny	V. Porto	N/D	-	6.00€
Graham's 20 anos	V. Porto	N/D	-	9.00€
Graham's 30 anos	V. Porto	N/D	-	14.00€
Mosca	Ag. Vinica	N/D	-	7.00€
Nikka Blended	Whisky	N/D	-	7.00€
Bulleit Rye	Whisky	N/D	-	7.00€
Hennessy	Cognac	N/D	-	13.00€

Biológico · Vegan

Seleção do Sommelier · Taxa de Rolha 15.00€

PARA REFRESCAR	
Água 0.375 L	1.50€
Água 0.75 L	2.50€
Água Gaselificada 0.375 L	1.50€
Água Gaselificada 0.75 L	3.00€
Refrigerantes	3.00€
Kima Maracujá	3.00€
Limonada à Baco	4.50€
Iced Tea à Baco	4.50€
Sangria à Baco	17.00€
Cerveja Sem Álcool	3.50€
Cerveja Especial Garrafa 0.33 L	3.50€
Cerveja Extra Especial 0.33 L	4.00€
Cerveja Munich 0.33 L	4.00€
PARA AQUECER	
Expresso	2.20€
Descafeinado	2.20€
Meia de leite	3.00€
Cappuccino	3.50€
Chá	2.50€

E

N

oBACo MENU

A selection of special dishes to tempt your appetite

welcome drinks

Amora Tónica / €7.00
Porto Tónico / €7.00
Aperol Spritz / €7.00
Caipirinha / €8.00
A Mimosa Portuguesa / €6.00
Azorean Sour / €7.50
O Negroni Portuense / €8.00

appetizers

Soup of the Day / €4.00
The daily Selection of the Chef

Typical Portuguese Fish Soup / €6.00
Variety of Fresh Fish from the Market

Cheese Plate / €17.00
Archipelago Trilogy, homemade Compote and Saltines

Local Fresh Cheese Salad / €13.00
Mix Lettuce, Cherry Tomatoes, Cucumber, Caramelized Walnuts and Berry Vinaigrette

Black Pudding & Pineapple Cones / €15.00
Pineapple Curd and Chutney

Tuna Tartar / €17.00
Ceviche Gel, Sweet Potato Chips and Purée and Watercress

Veal Carpaccio / €17.00
São Jorge Island Cheese, Capers Mayonnaise, Arugula and 'Bolo Lêvedo'

fish

Forkbeard fish / €23.00
Mash Potatoes, Spinach, 'Vilão' Gel and White Wine Sauce

Creamy Octopus Rice / €24.00
Green Beans Tempura and 'Molho Cru'

Thornback Ray Involtini / €21.00
Herbs Mousse, homemade Linguini, Sea Vegetables and Shoyu Sauce

Azorean Tuna / €27.00
Sweet Potato Gratin, Green Peas and Citrus Sauce

meat

Confit Chicken Breast / €23.00
Croquette, Sweet Corn, Ratatouille and Fricassée Sauce

Slow Cooked Pork Tenderloin / €25.00
Nuts and Herbs Crust, Potato Rissolé, Organic Kairós Vegetables and Thyme Jus

'O Baco' Style Tornedo / €27.00
Potato Pavé, Smoked Aubergine, Baby Carrots and Bourguignon Sauce

A Moment for Two / €54.00
Sirloin Steak, Waved Potatoes, Roast Vegetables, Salad and Café de Paris Butter

vegetarian

Vegetable 'Brás' / €19.00
Roast Mediterranean Vegetables and 'Picadinho Algarvio'

'Arroz Malandrinho' of Local Tomatoes / €17.00
Basil Pesto, Mascarpone, Pistachios and Rocket Salad

Beetroot and Chickpeas Falafel / €17.00
Baba Ghanoush, Beetroot Pickle, Fresh Cream and Organic Kairós Vegetables

desserts

Queen of Islands Iced Coffee / €6.00
Coffee & Vanilla Ice Cream, Tuile and Chantilly
Pairing Suggestion: Pico Island Liqueur 10 years / €11.00

Tiramisù / €8.00
Azorean 'Mulata' Biscuit and 'Amêndoa Amarga' Liqueur
Pairing Suggestion: Tawny Porto Rozès / €6.00

Chocolate Dome / €9.00
Hazelnut and Coffee Ice Cream
Pairing Suggestion: Graham's 20 Anos /€9.00

Raspberries, Vanilla and White Chocolate / €7.00
Raspeberry Mousse, Almonds and Vanilla Ice Cream
Pairing Suggestion: Moscatel Roxo Alambre / €6.00

Pineapple and Almonds / €9.00
Pineapple Confit, Almond Foam and Coconut Sorbet
Pairing Suggestion: Lajido Fine Old Reserva /€8.00

terms

This Restaurant benefits from a support program for the acquisition of local products.

This establishment provides a Couvert service. The Couvert Service has a cost of €3.00 per person. No dish, product or beverage, including the couvert, can be charged unless it is asked for or consumed.

Our menu have allergenic products, ask our staff for more information, and keep us informed of any intolerences or restrictions.

Complaints Book Available.

All taxes are included.

oBACo
RESTAURANTE
+351 960 494 372 | @restauranteobaco
Rua João Francisco Cabral 49C,
9500-208 Ponta Delgada

Eufémia
+351 936 147 908 | @eufemiarestaurante
Rua do Peru 105, 9500-311 Ponta Delgada

oBACo CELAR

A special selection of Portuguese wines, from regional to national

CHAMPAIGN				
Champagne Veuve Clicquot	França	N/D	€85.00	-
SPARKLING WINE				
São Domingo Extra Reserva Bruto	Bairrada	N/D	€18.00	€7.00
ROSÉ				
Flor de Trois	Setúbal	2023	€19.00	-
Beyra Reserva Quartz	Beira	2023	€21.00	-
Proibida Rosé	Pico	N/D	€25.00	€11.00
Rosé Vulcânico	Pico	2024	€25.00	-
WHITE WINE				
Terras de Lava	Pico	2023	€31.00	€11.00
Frei Gigante	Pico	2023	€38.00	-
Ameixâmbar Arinto dos Açores	Pico	2022	€53.00	-
Pedras Brancas Reserva	Graciosa	2022	€43.00	-
Ameal	R. V. Verde	2023	€21.00	-
Pequenos Rebentos Alvarinho	R. V. Verde	2023	€24.00	€7.50
Covela Chardonay Reserva Bio	R. V. Verde	2023	€27.00	-
Monte Cascas Colheita Douro	Douro	2023	€19.00	-
Quinta da Pedra Escrita Bio	Douro	2022	€27.00	-
Terras do Grifo Reserva	Douro	2022	€34.00	-
Soito Encruzado Reserva	Dão	2021	€44.00	-
Beyra	Beira	2024	€18.00	-
Beyra Riesling	Beira	2023	€23.00	-
Beyra Vinhas Velhas	Beira	2023	€29.00	-
Mar do Inferno	Lisboa	2023	€23.00	-
Quinta do Carneiro Reserva	Lisboa	2017	€23.00	-
Ninfa Sauvignon Blanc	Tejo	2024	€23.00	-
Flor de Trois	Setúbal	2023	€20.00	-
Quinta do Piloto Roxo	Setúbal	2023	€24.00	-
Vidigueira Antão Vaz	Alentejo	2023	€19.00	-
Monte da Ravasqueira Sauvignon Blanc	Alentejo	2023	€20.00	€6.00
Altas Quintas Reserva	Alentejo	2023	€39.00	-
Esporão Colheita	Alentejo	2023	€21.00	-
Esporão Reserva	Alentejo	2023	€29.00	-
Herdade dos Grous oBaco-Eufémia	Alentejo	2024	€22.00	-
Herdade dos Grous Eufémia-oBaco	Alentejo	2024	€22.00	-
Herdade dos Grous 1.5L oBaco-Eufémia	Alentejo	2024	€42.00	-
Herdade dos Grous 1.5L Eufémia-oBaco	Alentejo	2024	€42.00	-
RED WINE				
Quinta Jardinete Barrica de Carvalho	S. Miguel	2023	€37.00	€12.00
Erupção Vulcânico	Pico	-	€41.00	-
Cadmarvor Private Collection	Pico	2023	€38.00	-
Vinhão	R.V. Verde	2020	€18.00	-
Monte Cascas Colheita Douro	Douro	2020	€19.00	-
Meandro Vale do Meão	Douro	2022	€29.00	-
Carm Reserva	Douro	2022	€24.00	-
Castello de Alba Limited Edition	Douro	2020	€35.00	-
Quinta de Valbom Vinhas Velhas	Douro	2016	€64.00	-
Prova Cega Reserva	Douro	2021	€35.00	-
Dandy de Cidró Tinto	Douro	2021	€19.00	€7.00
Pedra Cancela	Dão	2019	€17.00	-
Beyra Vinhas Velhas	Beira	2023	€29.00	-
Adega 23 Reserva	Beira	2019	€51.00	-
Barca do Inferno	Lisboa	2022	€29.00	€9.00
Flor de Trois	Setúbal	2021	€19.00	-
Quinta do Piloto C. Sauvignon	Setúbal	2018	€25.00	-
Dom Rafael	Alentejo	2021	€23.00	-
Monte dos Perdições Alicante Bouschet	Alentejo	2020	€27.00	-
Ponte Mouchão	Alentejo	2020	€37.00	-
Blog 15 by Tiago Cabaço Double Magnum	Alentejo	2015	€541.00	-
Esporão Reserva	Alentejo	2022	€33.00	-
Esporão Colheita	Alentejo	2023	€21.00	-
FROM THE CELAR				
La Quintinye Royal Blanc	Vermute	N/D	-	€7.00
La Quintinye Royal Rouge	Vermute	N/D	-	€7.00
Lajido Reserva Meio Seco	V. Licoroso	2008	-	€8.00
Alambre Moscatel de Setúbal	V. Licoroso	N/D	-	€6.00
Licoroso Pico 10 years	V. Licoroso	N/D	-	€11.00
Graham's - The Tawny	V. Porto	N/D	-	€6.00
Graham's 20 years	V. Porto	N/D	-	€9.00
Graham's 30 years	V. Porto	N/D	-	€14.00
Mosca	Ag. Vinica	N/D	-	€7.00
Nikka Blended	Whisky	N/D	-	€7.00
Bulleit Rye	Whisky	N/D	-	€7.00
Hennessy	Cognac	N/D	-	€13.00

Organic Vegan

Sommelier's Selection · Corkage Fee €15.00

COLD DRINKS	
Water 0.375 L	€1.50
Water 0.75 L	€2.50
Sparkling Water 0.375 L	€1.50
Sparkling Water 0.75 L	€3.00
Soda	€3.00
Kima Passion Fruit	€3.00
Baco Style Lemonade	€4.50
Baco Style Iced Tea	€4.50
Baco Style Sangria	€17.00
Alcohol-free Beer	€3.50
Bottled Local Beer - Especial - 0.33 L	€3.50
Bottled Local Beer - Extra Especial - 0.33 L	€4.00
Munich Beer 0.33 L	€4.00
WARM DRINKS	
Espresso	€2.20
Decaf	€2.20
Latte	€3.00
Cappuccino	€3.50
Tea	€2.50

STORY

MENU

MENU

CARTA . MENU

novidades de verão

summer additions

Uma combinação especial de pratos, selecionados para lhe abrir o apetite durante este verão.

A special combination of dishes, selected to tempt your appetite this summer.

appetizers
entradas

Creme do Dia / 4.00€
A Seleção diária do Chef
Soup of the Day
The daily Selection of the Chef

Caldo de Peixe / 6.00€
Peixes Frescos do Mercado
Typical Portuguese Fish Soup
Fresh Fish from the Market

Prato de Queijos / 17.00€
Trilogia do Arquipélago, Compotas caseiras e Bolachas de Água e Sal
Cheese Plate
Archipelago Trilogy, homemade Compote and Saltines

Cone de Morcela e Ananás / 15.00€
Curd e Chutney de Ananás
Black Pudding & Pineapple Cones
Pineapple Curd and Chutney

Salada de Queijo fresco da Ilha / 13.00€
Miscelânea de Alfaces, Tomate Cereja, Pepino, Nozes Caramelizadas e Vinagrete de Frutos Vermelhos
Local Fresh Cheese Salad
Mix Lettuce, Cherry Tomatoes, Cucumber, Caramelized Walnuts and Berry Vinaigrette

Tártaro de Atum / 17.00€
Gel de Ceviche, Chips e Puré de Batata-doce, Agrião e Ervilha
Tuna Tartar
Ceviche Gel, Sweet Potato Chips and Purée, Watercress and 'Bolo Lêvedo'

Carpaccio de Novilho / 17.00€
Queijo de São Jorge, Maionese de Alcaparas, Rúcula e Bolo Lêvedo
Veal Carpaccio
São Jorge island Cheese, Capers Mayonnaise, Arugula and 'Bolo Lêvedo'

fish
peixe

Abrótea / 23.00€
Puré de Batata, Espinafres, Gel de Vilão e Molho de Vinho Branco
Forkbeard fish
Mash Potatoes, Spinach, 'Vilão' Gel and White Wine Sauce

Arroz de Polvo / 24.00€
Peixinhos da Horta e Molho Cru
Creamy Octopus Rice
Green Beans Tempura and 'Molho Cru'

Involtini de Raia / 21.00€
Recheio de Ervas Aromáticas, Linguini Fresca, Legumes do Mar e Molho Shoyu
Thornback Ray Involtini
Herbs Mousse, homemade Linguini, Sea Vegetables and Shoyu Sauce

Atum dos Açores / 27.00€
Gratin de Batata-doce, Ervilhas e Molho de Citrinos
Azorean Tuna
Sweet Potato Gratin, Green Peas and Citrus Sauce

meat
carne

Galinha do Solo / 23.00€
Peito Confitado, Croquete, Milho Doce, Ratatouille e Molho Fricassé
Confit Chicken Breast
Croquette, Sweet Corn, Ratatouille and Fricassée Sauce

Lombinho de Porco BT / 25.00€
Crosta de Nozes e Ervas, Batata Rissolé, Legumes Bio Kairos e Jus de Tomilho
Slow Cooked Pork Tenderloin
Nuts and Herbs Crust, Potato Rissolé, Organic Kairós Vegetables and Thyme Jus

Tornedó à Baco / 27.00€
Batata Pavé, Beringela Fumada, Cenoura Baby e Molho Bourguignon
'O Baco' Style Tornedo
Potato Pavé, Smoked Aubergine, Baby Carrots and Bourguignon Sauce

Momento a Dois / 54.00€
Vazia, Batata Ondulada, Salada Composta, Legumes assados e Manteiga Café de Paris
A Moment for Two
Sirloin Steak, Waved Potatoes, Roast Vegetables, Salad and Café de Paris Butter

vegetarian
vegetariano

Brás de Legumes / 19.00€
Legumes Mediterrânicos Assados e Picadinho Algarvilho
Vegetable 'Brás'
Roast Mediterranean Vegetables and 'Picadinho Algarvio'

Arroz Malandrinho de Tomate / 17.00€
Pesto de Manjericão, Queijo Mascarpone, Pistáchios e Rúcula
'Arroz Malandrinho' of Local Tomatoes
Basil Pesto, Mascarpone, Pistachios and Rocket Salad

Falafel de Beterraba e Grão-de-Bico / 17.00€
Baba Ghanoush, Legumes Bio Kairós, Pickle de Beterrabas e Creme Fresco
Beetroot and Chickpeas Falafel
Baba Ghanoush, Beetroot Pickle, Fresh Cream and Organic Kairós Vegetables

desserts
sobremesas

Tiramisù / 8.00€
Bolacha Mulata e Amêndoa Amarga
'Mulata' & 'Amêndoa Amarga' Liqueur

Queen of Islands Iced Coffee / 6.00€
Gelado de Café, Gelado de Baunilha, Tuille e Chantilly,
Coffee & Vanilla Ice Cream, Tuille and Chantilly

Framboesa, Baunilha e Chocolate Branco / 7.00€
Mousse de Framboesa, Amêndoas e Gelado de Baunilha
Raspberries, Vanilla and White Chocolate
Raspeberry Mousse, Almonds and Vanilla Ice Cream

Dome de Chocolate / 9.00€
Avelã e Gelado de Café
Chocolate Dome
Hazelnut and Coffee Ice Cream

Ananás e Amêndoas / 9.00€
Ananás Confitado, Espuma de Amêndoas e Sorbet de Coco
Pineapple and Almonds
Pineapple Confit, Almond Foam and Coconut Sorbet

horario

oBACo
RESTAURANTE
TODOS OS DIAS. EVERYDAY.
18h00 às 23h00 . 6 pm to 11 pm

oBACo
RESTAURANTE

TODOS OS DIAS. EVERYDAY.

18h00 às 23h00 . 6 pm to 11 pm

oBACo
RESTAURANTE
TODOS OS DIAS. EVERYDAY.
18h00 às 23h00 . 6 pm to 11 pm

CARTA . MENU

novidades de verão

summer additions

CARTA. MENU

novidades de verão

summer additions

CARTA. MENU

novidades de verão

summer additions

TODOS OS DIAS.
EVERYDAY.

18h00 às 23h00 . 6 pm to 11 pm

oBACo
RESTAURANTE

TODOS OS DIAS.
EVERYDAY.

18h às 23h / 6 pm to 11 pm

TODOS OS DIAS.
EVERYDAY.
18h00 às 23h00 . 6 pm to 11 pm
oBACo
RESTAURANTE

TODOS OS DIAS

TODOS OS DIAS

18h00 –23h00

18h00 -23h00
18h00 -23h00
18h00 -23h00

kailua.fontedatelha 21h
LOFI LAND · Domingo
KAILUA
Mahalo
Aloha
Reply to kailua.fontedatelha...

kailua.fontedatelha 24m

Miki Gonzalez · En la Cocina

FEEL THE MAGIC

MON - SAT
12H00 - 23H00

SUN
12H00 - 20H00

Reply to kailua.fontedatelha...