

CARTA DO BACo

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



welcome drinks

- Amora Tônica / 7.00€
- Porto Tônico / 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 Cereja, 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

- Abrótea** / 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 Fresca, Legumes do Mar e Molho Shoyu
- Atum dos Açores** / 27.00€
Gratin de Batata-doce, Ervilhas e Molho de Citrinos

carne

- Galinha do Solo** / 23.00€
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 Manjerição, 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, Tuille e Chantilly
Sugestão de harmonização: Licoroso do Pico 10 anos / 11.00€
- Tiramisù** / 8.00€
Bolacha Mulata e Amêndoa Amarga
S Sugestão de harmonização: Tawny Porto Rozés / 6.00€
- Dome de Chocolate** / 9.00€
Avelã 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 | @eufemiarestaurant
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€
Espumante Adega 23 Bruto	Beira	N/D	33.00€	-

PALHETO

Espera Palheto	Lisboa	N/D	20.00€	-
----------------	--------	-----	--------	---

ROSÉ

Flor de Trois	Setúbal	2023	19.00€	-
Beyra Reserva Quartz	Beira	2022	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	2021	38.00€	-
Ameixâmbar Arinto dos Açores	Pico	2022	53.00€	-
Pedras Brancas Reserva	Graciosa	2022	43.00€	-
Pequenos Rebentos	R. V. Verde	2023	20.00€	-
Loureiro				
Pequenos Rebentos	R. V. Verde	2023	24.00€	7.50€
Alvarinho				
Covela Chardonnay	R. V. Verde	2022	27.00€	-
Reserva Bio				
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	2022	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	2022	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	Alentejo	2023	20.00€	-
Sauvignon Blanc				6.00€
Altas Quintas Reserva	Alentejo	2021	39.00€	-
Esporão Colheita	Alentejo	2023	21.00€	-
Esporão Reserva	Alentejo	2023	29.00€	-
Ameal Loureiro	Minho	2023	21.00€	--

VINHO TINTO

Quinta Jardimete 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€	7.00€
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 Cidrô Tinto	Douro	2021	19.00€	7.00€
Pedra Cancela	Dão	2019	17.00€	-
Beyra Pinot Noir	Beira	2021	41.00€	-
Beyra Vinhas Velhas	Beira	2021	29.00€	-
Adega 23 Reserva	Beira	2019	51.00€	-
Barca do Inferno	Lisboa	2022	29.00€	9.00€
Castelo do Sulco Reserva	Lisboa	2017	135.00€	-
Jeroboam				
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	Alentejo	2020	27.00€	-
Alicante Bouschet				
Ponte Mouchão	Alentejo	2019	37.00€	-
Blog 15 by Tiago Cabaço	Alentejo	2015	541.00€	-
Double Magnum				
Esporão Reserva	Alentejo	2021	33.00€	-
Esporão Colheita	Alentejo	2023	21.00€	-

DA CAVE

La Quintinge Royal Blanc	Vermute	N/D	-	7.00€
La Quintinge Royal Rouge	Vermute	N/D	-	7.00€
Lajido Reserva Meio Seco	V. Licoroso	2008	-	8.00€
Thomas Jefferson 10 Anos	V. Licoroso	N/D	-	11.00€
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. Vínica	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 Gaseificada 0.375 L	1.50€
Água Gaseificada 0.75 L	3.00€
Refrigerantes	3.00€
Kima Ananás	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€