

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.

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€
---------------------------------	----------	-----	--------	-------

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 Loureiro	R. V. Verde	2023	20.00€	-
Pequenos Rebentos Alvarinho	R. V. Verde	2023	24.00€	7.50€
Covela Chardonnay Reserva Bio	R. V. Verde	2022	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 Beyra	Dão	2021	44.00€	-
Beyra Riesling	Beira	2022	18.00€	-
Beyra Vinhas Velhas	Beira	2023	23.00€	-
Mar do Inferno	Beira	2023	29.00€	-
Quinta do Carneiro Reserva	Lisboa	2023	23.00€	-
Ninfa Sauvignon Blanc	Lisboa	2017	23.00€	-
Flor de Trois	Tejo	2022	23.00€	-
Quinta do Piloto Roxo	Setúbal	2023	20.00€	-
Vidigueira Antão Vaz	Setúbal	2023	24.00€	-
Monte da Ravasqueira Sauvignon Blanc	Alentejo	2023	19.00€	-
Altas Quintas Reserva	Alentejo	2023	20.00€	6.00€
Esporão Colheita	Alentejo	2021	39.00€	-
Esporão Reserva	Alentejo	2023	21.00€	-
Herdade dos Grous oBaco-Eufémia	Alentejo	2023	29.00€	-
Herdade dos Grous Eufémia-oBaco	Alentejo	2024	22.00€	-
Herdade dos Grous 1.5L oBaco-Eufémia	Alentejo	2024	22.00€	-
Herdade dos Grous 1.5L Eufémia-oBaco	Alentejo	2024	42.00€	-
Ameal Loureiro	Alentejo	2024	42.00€	-
	Minho	2023	21.00€	-

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€	7.00€
Meandro Vale do Meio	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 Jeroboam	Lisboa	2017	135.00€	-
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	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€
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	V. Porto	N/D	-	7.00€
Nikka Blended	Ag. Vinica	N/D	-	7.00€
Bulleit Rye	Whisky	N/D	-	7.00€
Hennessy	Whisky	N/D	-	13.00€
	Cognac	N/D	-	-

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€