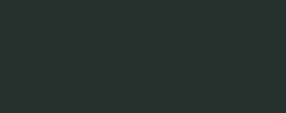


CARTA d'OBACo



Amora Tônica / 7.00€

Kopke on Ice Tônico / 8.00€

Aperol Spritz / 7.00€

Caipirinha / 8.00€

A Mimosa Portuguesa / 6.00€

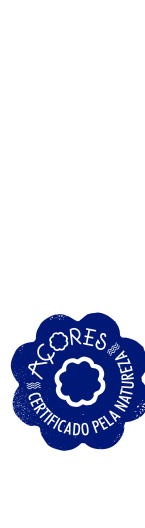
Azorean Sour / 7.50€

O Negroni Portuense / 8.00€

entradas

Creme do Dia / 4.00€

A Seleção diária do Chef



Caldo de Peixe / 7.00€

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

Gravalax de Salmão / 16.00€

Beterraba, Limão Galego, Rabanetes, Melba Toast, Creme Fresco e Óleo de Nastúrcios



Carpaccio de Novilho / 17.00€

Queijo de São Jorge, Maionese de Alcaparas, Rúcula e Bolo Lêvedo

peixe



Apanha do Dia / 25.00€

Ervilhas Guisadas à Francesa, Presunto, Batata Torné, Rabanetes e Chips de Alho

Arroz de Polvo / 28.00€

Peixinhos da Horta e Molho Cru



Caldeirada de Peixes / 27.00€

Bacalhau, Raia, Veja, Camarão e Lula, Pommes Anna, Gel de Pimentos e Espuma de Açafroa



Atum dos Açores / 29.00€

Puré de Batata com Salsa, Beterraba, Caviar de Tomate e Velouté de Limão

carne

Galinha do Solo / 26.00€

Peito Confitado, Bombom, Esmagada de Abóbora, Polenta e Molho de Mostarda



Bochecha de Porco BT / 27.00€

Aipo Fumado, Maçã, Batata Fondant e Jus de Alecrim



Tornedó à Baco / 30.00€

Rosti de Batata, Chalotas Caramelizadas, Duxelles de Cogumelo e Molho de Pimenta Rosa

Momento a Dois / 58.00€

Vazia, Batata Ondulada, Salada Composta, Legumes assados e Manteiga Café de Paris

vegetariano

Tagliatelle de Três Queijos / 25.00€

Abóbora, Maçã e Queijos dos Açores

Arroz Malandrinho de Tomate / 19.00€

Pesto de Manjerição, Queijo Mascarpone, Pistáchios e Rúcula

Falafel de Beterraba e Grão-de-Bico / 21.00€

Puré de Aipo Fumado, Legumes Sazonais, Pickle de Beterraba e Creme Fresco

sobremesas

Queen of Islands Iced Coffee / 7.00€

Gelado de Café, Gelado de Baunilha, Tuille e Chantilly

Sugestão de harmonização: Licoroso do Pico 10 anos / 11.00€



Tiramisù / 9.00€

Bolacha Mulata e Amêndoa Amarga

Sugestão de harmonização: Nectar dos Currais / 20.00€

Trilogia de Chocolate / 9.00€

Chocolote Branco, Rice Crispy e Crumble

Sugestão de harmonização: Graham's 20 Anos / 9.00€

Maçã, Baunilha e Cardamomo / 10.00€

Esfera de Maçã, Mousse de Baunilha e Ganache Montée

Sugestão de harmonização: Lajido Fine Old Reserva / 8.00€



Pavlova de Ananás e Maracujá / 10.00€

Merengue de Ananás, Gel Maracujá e Sorbet de Coco

Sugestão de harmonização: Quinta Alorna Late Harvest / 10€

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

CARTA de VINHOS



CHAMPANHE

Veuve Clicquot	França	N/D	90.00€	-
Lanson Le Black Creation	França	N/D	89.00€	-
Lanson Brut Rose	França	N/D	119.00€	-

ESPUMANTE

São Domingo Extra	Bairrada	N/D	21.00€	-
Da Pedra Se Fez Espumante	Pico	2022	121.00€	-

50 meses

ROSÉ

Beyra Reserva Quartz	Beira	2023	22.00€	-
Proibida Rosé	Pico	N/D	25.00€	11.00€
Rosé Vulcânico	Pico	2025	25.00€	-

VINHO BRANCO

Terras de Lava	Pico	2024	34.00€	13.00€
Frei Gigante	Pico	2023	38.00€	-
Ameixâmbar Arinto dos Açores	Pico	2023	53.00€	-
Pedras Brancas Reserva	Graciosa	2023	43.00€	-
Ameal	R. V. Verde	2024	23.00€	11.00€
● Covela Chardonnay Reserva Bio	Douro	2024	27.00€	-
Quinta da Pedra Escrita Bio	Dão	2025	27.00€	-
Soito Encruzado	Beira	2022	44.00€	-
Beyra Riesling	Beira	2023	24.00€	-
Beyra Vinhas Velhas	Lisboa	2023	29.00€	-
Ninfa Sauvignon Blanc	Tejo	2023	24.00€	-
D.Ermelinda S.B e Verdelho	Setúbal	2024	25.00€	-
Quinta do Piloto Roxo	Setúbal	2024	24.00€	-
Adega Mayor Comendador	Alentejo	2022	35.00€	-
Altas Quintas Reserva	Alentejo	2023	39.00€	-
● Esporão Colheita	Alentejo	2023	23.00€	12.00€
● Esporão Reserva	Alentejo	2024	29.00€	-
●● Herdade dos Grous Concerte	Alentejo	2023	37.00€	-
●● Herdade dos Grous Eufémia - oBaco	Alentejo	2024	31.00€	-
●● Herdade dos Grous oBaco - Eufémia	Alentejo	2024	31.00€	11.00€

VINHO TINTO

Quinta da Jardinete Barrica Carvalho	S.Miguel	2024	37.00€	-
Adega do Vulcão	Pico	2025	41.00€	-
Erupção Vulcânico	Pico	N/D	41.00€	-
Terras de Lava	Pico	N/D	35.00€	-
Quinta do Sobreiró	Trás-os-Montes	2020	23.00€	-
●● Grande Reserva Meandro Vale do Meão	Douro	2023	29.00€	-
Carm Reserva	Douro	2023	25.00€	-
Quinta de Valbom Vinhas Velhas	Douro	2016	64.00€	-
Titan Fragmentado Blend 3	Douro	N/D	119.00€	-
Prova Cega Reserva	Douro	2021	33.00€	-
Quinta da Carregosa	Douro	2021	29.00€	-
Grande Reserva Taboadella Blend Unoaked	Dão	2023	25.00€	-
Vinha de Pucaros	Dão	2021	27.00€	12.00€
Beyra Vinhas Velhas	Beira	2021	29.00€	-
Adega 23 Reserva	Beira	2019	51.00€	-
Barca do Inferno	Lisboa	2022	30.00€	-
Ermelinda Garrafeira	Setúbal	2017	37.00€	-
Quinta do Piloto Cabernet Sauvignon	Setúbal	2024	25.00€	-
Monte dos Perdigões	Alentejo	2024	27.00€	-
Alicante Bouschet				
Ponte de Mouchão	Alentejo	2020	37.00€	-
Adega Mayor Comendador	Alentejo	2022	37.00€	-
● Esporão Reserva	Alentejo	2022	33.00€	-
● Esporão Colheita	Alentejo	2023	23.00€	12.00€
●● Herdade Dos Grous Single Oak	Alentejo	2024	31.00€	11.00€
●● Herdade dos Grous 23 Barricas	Alentejo	2023	37.00€	-
Juromenha Tannat	Alentejo	2020	39.00€	-

● Biológico ●● Vegan

Seleção do Sommelier · Taxa de Rolha 15.00€

DA CAVE

Néctar dos Currais	V. Licoroso	2008	-	20.00€
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€
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€
Bulleit Rye	Whisky	N/D	-	7.00€
Hennessy	Cognac	N/D	-	13.00€
Quinta Alorna Late Harvest	V. Licoroso	2015	-	9.00€

PARA REFRESCAR

Água 0.375 L	2.00€
Água 0.75 L	3.50€
Água Gaseificada 0.375 L	2.00€
Água Gaseificada 0.75 L	3.50€
Refrigerantes	3.00€
Kima Maracujá	3.00€
Limonada à Baco	6.00€
Iced Tea à Baco	6.00€
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	2.50€
Descafeinado	2.50€
Meia de leite	3.00€
Cappuccino	3.50€
Chá	2.50€