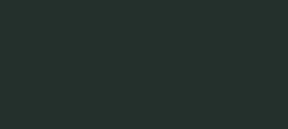


CARTA d'OBACo



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

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 / 21.00€

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

Arroz de Polvo / 24.00€

Peixinhos da Horta e Molho Cru

Caldeirada de Peixes / 23.00€

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

Atum dos Açores / 27.00€

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

carne

Galinha do Solo / 23.00€

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

Bochecha de Porco BT / 25.00€

Aipo Fumado, Maçã, Batata Fondant e Jus de Alecrim

Tornedó à Baco / 27.00€

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

Momento a Dois / 54.00€

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

vegetariano

Ravioli de Queijos dos Açores / 23.00€

Abóbora, Maçã e Azeite de Trufa

Arroz Malandrinho de Tomate / 17.00€

Pesto de Manjerição, Queijo Mascarpone, Pistáchios e Rúcula

Falafel de Beterraba e Grão-de-Bico / 19.00€

Puré de Aipo Fumado, Legumes Sazonais, Pickle de Beterraba 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

Sugestão de harmonização: Tawny Porto Rozés / 6.00€

Parfait de Chocolate Negro / 8.00€

Avelã, Ganache de Chocolate Branco e Gelado de Café

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

Pudim de Tâmaras / 9.00€

Caramelo Salgado, Tuille de Canela 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

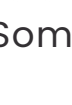


Eufémia

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

CARTA de VINHOS

				
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 Ameal	Graciosa	2022	43.00€	-
Pequenos Rebentos Alvarinho	R. V. Verde	2023	21.00€	-
Covela Chardonay Reserva Bio	R. V. Verde	2024	24.00€	7.50€
 Quinta da Pedra Escrita Bio	Douro	2023	27.00€	-
 Terras do Grifo Reserva	Douro	2022	27.00€	-
 Soito Encruzado Reserva	Dão	2022	34.00€	-
Beyra Riesling	Beira	2022	44.00€	-
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	2023	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	2024	20.00€	6.00€
 Esporão Reserva	Alentejo	2023	39.00€	-
 Esporão Colheita	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€	-
VINHO TINTO				
Erupção Vulcânico	Pico	-	41.00€	-
Cadmarvor Private Collection	Pico	2023	38.00€	-
Vinhão	R.V. Verde	2020	18.00€	-
Monte Cascas Colheita	Douro	2020	18.00€	-
Meandro Vale do Meão	Douro	2021	19.00€	-
 Carm Reserva	Douro	2022	29.00€	-
Castello de Alba Limited Edition	Douro	2023	24.00€	-
Quinta de Valbom Vinhas Velhas	Douro	2020	35.00€	-
Prova Cega Reserva	Douro	2016	64.00€	-
Dandy de Cidrô Tinto	Douro	2021	35.00€	-
Pedra Cancela	Douro	2023	19.00€	7.00€
Beyra Vinhas Velhas	Dão	2019	17.00€	-
 Adega 23 Reserva	Beira	2021	29.00€	-
Barca do Inferno	Beira	2019	51.00€	-
Flor de Trois	Lisboa	2022	29.00€	9.00€
Dom Rafael	Setúbal	2021	19.00€	-
Monte dos Perdigões	Alentejo	2021	23.00€	-
Alicante Bouschet	Alentejo	2023	27.00€	-
Ponte Mouchão	Alentejo	2020	37.00€	-
Blog 15 by Tiago Cabaço	Alentejo	2020	37.00€	-
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€
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	-	14.00€
Nikka Blended	Ag. Vínica	N/D	-	7.00€
Bulleit Rye	Whisky	N/D	-	7.00€
Hennessy	Whisky	N/D	-	7.00€
	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 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€