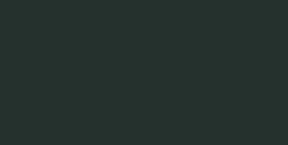


CARTA d'OBACo



welcome drinks

- Amora Tônica / 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 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

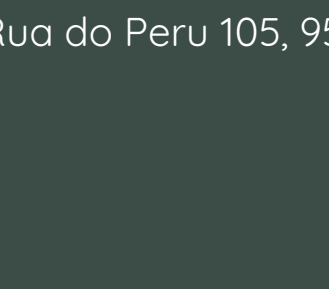
- Ravioli de Queijos dos Açores** / 23.00€
Abóbora, Maçã e Azeite de Trufa
- Arroz Malandrinho de Tomate** / 17.00€
Pesto de Manjerição, Queijo Mascarpone, Pistáchios e Rúcula
- Falafel de Beterraba e Grão-de-Bico** / 19.00€
Puré de Aipo Fumado, Legumes Sazonais, Pickle de Beterraba e Creme Fresco

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.



+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

CHAMPANHE				
Champagne Veuve Clicquot	França	N/D	90.00€	-
ESPUMANTE				
São Domingo Extra	Bairrada	N/D	21.00€	8.00€
Da Pedra Se Fez Espumante	Pico	2022	91.00€	-
ROSÉ				
Flor de Trois	Setúbal	2023	19.00€	-
Beyra Reserva Quartz	Beira	2023	22.00€	-
Proibida Rosé	Pico	N/D	25.00€	11.00€
Rosé Vulcânico	Pico	2024	25.00€	-
VINHO BRANCO				
Terras de Lava	Pico	2024	34.00€	12.00€
Frei Gigante	Pico	2023	38.00€	-
Ameixâmbar Arinto dos Açores	Pico	2022	53.00€	-
Pedras Brancas Reserva Ameal	Graciosa	2022	43.00€	-
 Covela Chardonay Reserva Bio	R. V. Verde	2023	23.00€	-
 Quinta da Pedra Escrita Bio	Douro	2022	27.00€	-
Soito Encruzado	Dão	2022	27.00€	11.00€
Beyra Riesling	Beira	2022	44.00€	-
Beyra Vinhas Velhas	Beira	2023	24.00€	-
Ravasqueira Sauvignon Blanc	Lisboa	2023	29.00€	-
Quinta do Carneiro Reserva	Lisboa	2024	20.00€	-
Ninfa Sauvignon Blanc	Lisboa	2023	24.00€	-
D.Ermelinda S.B e Verdelho	Tejo	2023	24.00€	-
Quinta do Piloto Roxo	Setúbal	2017	25.00€	-
Adega Mayor Comendador	Setúbal	2023	24.00€	-
Altas Quintas Reserva	Alentejo	2022	35.00€	12.00€
 Esporão Colheita	Alentejo	2023	39.00€	-
 Esporão Reserva	Alentejo	2023	23.00€	-
 Herdade dos Grous Concerte	Alentejo	2023	29.00€	-
 Herdade dos Grous Eufémia - oBaco	Alentejo	2023	37.00€	-
 Herdade dos Grous oBaco - Eufémia	Alentejo	2024	31.00€	-
 Herdade dos Grous oBaco - Eufémia	Alentejo	2024	31.00€	-
VINHO TINTO				
Quinta Jardinete Barrica de Carvalho	São Miguel	2023	37.00€	-
Erupção Vulcânico	Pico	2023	37.00€	-
Cadmarvor Private Collection	Pico	N/D	41.00€	-
A Proibida Isabella	Pico	2023	38.00€	-
Quinta do Sobreiró Grande Reserva	Trás-os-Montes	N/D	38.00€	-
Meandro Vale do Meio	2023	23.00€	-	
 Carm Reserva	Douro	2022	29.00€	11.00€
Quinta de Valbom Vinhas Velhas	Douro	2023	25.00€	-
Titan Fragmentado Blend 3	Douro	2016	64.00€	-
Prova Cega Reserva	Douro	N/D	119.00€	-
Quinta da Carregosa Grande Reserva	Douro	2021	33.00€	-
Monte Cascas Colheita	Douro	2021	29.00€	-
Taboadella Blend Unoaked	Douro	2021	29.00€	-
Vinha de Pucaros	Dão	2021	27.00€	10.00€
Beyra Vinhas Velhas	Beira	2021	29.00€	-
Adega 23 Reserva	Beira	2019	51.00€	-
Barca do Inferno	Lisboa	2022	30.00€	-
Ermelinda Garrafeira	Lisboa	2022	30.00€	-
Quinta do Piloto Cabernet Sauvignon	Setúbal	2017	37.00€	-
Monte dos Perdigões	Setúbal	2023	25.00€	-
Alicante Bouschet	Alentejo	2023	27.00€	-
Ponte de Mouchão	Alentejo	2023	27.00€	-
Adega Mayor Comendador	Alentejo	2020	37.00€	-
 Esporão Reserva	Alentejo	2022	37.00€	12.00€
 Esporão Colheita	Alentejo	2022	33.00€	-
 Herdade Dos Grous Single Oak	Alentejo	2023	23.00€	-
 Herdade dos Grous 23 Barricas	Alentejo	2024	31.00€	-
Juromenha Tannat	Alentejo	2023	37.00€	-
	Alentejo	2020	39.00€	-
 Biológico  Vegan				
Seleção do Sommelier · Taxa de Rolha 15.00€				
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	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€
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				3.00€
Iced Tea à Baco				4.50€
Cerveja Sem Álcool				4.50€
Cerveja Especial Garrafa 0.33 L				3.50€
Cerveja Extra Especial 0.33 L				3.50€
Cerveja Munich 0.33 L				4.00€
PARA AQUECER				
Expresso				4.00€
Descafeinado				2.20€
Meia de leite				2.20€
Cappuccino				3.00€
Chá				3.50€
				2.50€