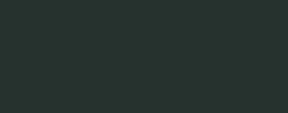


# CARTA d'OBACO



## 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 / 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, Pommies 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

Ravioli de Queijos dos Açores / 25.00€

Abóbora, Maçã e Azeite de Trufa

Arroz Malandrinho de Tomate / 19.00€

Pesto de Manjeriço, 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: Tawny Porto Rozés / 6.00€

Parfait de Chocolate Negro / 9.00€

Avelã, Ganache de Chocolate Branco e Gelado de Café

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

Pudim de Tâmaras / 10.00€

Caramelo Salgado, Tuille de Canela e Gelado de Baunilha

Sugestão de harmonização: Moscatel Roxo Alambre / 6.00€



Ananás e Amêndoas / 10.00€

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

# 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€	13.00€	
Frei Gigante	Pico	2023	38.00€	-	
Ameixâmbar Arinto dos Açores	Pico	2022	53.00€	-	
Pedras Brancas Reserva Ameal	Graciosa	2022	43.00€	-	
	R. V. Verde	2023	23.00€	-	
 Covela Chardonay Reserva Bio	Douro	2022	27.00€	-	
 Quinta da Pedra Escrita Bio	Dão	2022	27.00€	11.00€	
Soito Encruzado	Beira	2022	44.00€	-	
Beyra Riesling	Beira	2023	24.00€	-	
Beyra Vinhas Velhas	Lisboa	2023	29.00€	-	
Ravasqueira Sauvignon Blanc	Lisboa	2024	20.00€	-	
Quinta do Carneiro Reserva	Lisboa	2017	23.00€	-	
Ninfa Sauvignon Blanc	Tejo	2023	24.00€	-	
D.Ermelinda S.B e Verdelho	Setúbal	2017	25.00€	-	
Quinta do Piloto Roxo	Setúbal	2023	24.00€	-	
Adega Mayor Comendador	Alentejo	2022	35.00€	12.00€	
Altas Quintas Reserva	Alentejo	2023	39.00€	-	
 Esporão Colheita	Alentejo	2023	23.00€	-	
 Esporão Reserva	Alentejo	2023	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€	-	
VINHO TINTO					
Quinta Jardinete Barrica de Carvalho	São Miguel	2023	37.00€	-	
Erupção Vulcânico	Pico	N/D	41.00€	-	
Cadmarmor Private	Pico	2023	38.00€	-	
Collection				-	
A Proibida Isabella	Pico	N/D	38.00€	-	
Quinta do Sobreiró Grande Reserva	Trás-os-Montes	2023	23.00€	-	
Meandro Vale do Meão	Douro	2022	29.00€	13.00€	
 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 Grande Reserva	Douro	2021	29.00€	-	
Monte Cascas Colheita	Douro	2021	19.00€	-	
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	2023	25.00€	-	
Monte dos Perdigões	Alentejo	2023	27.00€	-	
Alicante Bouschet					
Ponte de Mouchão	Alentejo	2020	37.00€	-	
Adega Mayor Comendador	Alentejo	2022	37.00€	12.00€	
 Esporão Reserva	Alentejo	2022	33.00€	-	
 Esporão Colheita	Alentejo	2023	23.00€	-	
 Herdade dos Grous Single Oak	Alentejo	2024	31.00€	-	
 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					
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				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				2.20€	
Descafeinado				2.20€	
Meia de leite				3.00€	
Cappuccino				3.50€	
Chá				2.50€	