

MENUS DE DEGUSTAÇÃO

Existem momentos que requerem criações únicas... Descubra a nossa essência personalizada pela mão do Chef Tiago Raposo e enriquecida pela sua vasta bagagem gastronómica.





3 momentos | 39€

Couvert & Amuse Bouche

Sopa de Peixe à Baco

Peixes do Mercado, Arroz e Açafroa

Atum dos Açores

Mil- Folhas de Batata Doce, Ervilhas
e Molho Meunière

Parfait de Chocolate

Avelã e Gelado de Café

3 momentos | 39€

Couvert & Amuse Bouche

Salada de Queijo Fresco

Miscelânea de Folhas, Nozes
Caramelizadas e Vinagrete de
Frutos Vermelhos

Peito de Frango BT

Ratatouille, Pomme Amandine e
Jus de Vinho do Porto

Mil Folhas de Ananás

Sorbet de Coco e Creme Diplomata

Suplemento de Harmonização

Todos os menus incluem uma Seleção de
Vinhos da nossa Cave, Cerveja, Refrigerantes,
Água Mineral e Gaseificada, Chá e Café



4 momentos | 47€

Couvert & Amuse Bouche

Sopa de Cebola à Francesa
Croستini com Queijo de São Jorge

Cones de Morcela e Ananás

Abrótea
Puré de Batata, Espinafres, Gel de
Vilão e Espuma de Vinho Branco

ou

Lombinho de Porco
Batata Fondant, Cenouras Bio e Jus
de Vinho Abafado

Cheesecake de Frutos Vermelhos
Ganache Monté de Chocolate
Branco e Sorbet de Hortelã

Suplemento de Harmonização

Todos os menus incluem uma Seleção de
Vinhos da nossa Cave, Cerveja, Refrigerantes,
Água Mineral e Gaseificada, Chá e Café



5 momentos | 59€

Couvert & Amuse Bouche

Carpaccio de Novilho

Bolo Lêvedo, Alcaparras e Rúcula

Raia

Arroz Malandrinho de Tomate,
Espinafres e Molho Verde

Limpa Palato

Sorbet

Vazia do Pico

Rosti de Batata, Agrião, Legumes
Bio e Jus de Vinho do Porto

Queen of Islands Iced Coffee

Crème Brûlée

Texturas de Laranja

Suplemento de Harmonização

Todos os menus incluem uma Seleção de
Vinhos da nossa Cave, Cerveja, Refrigerantes,
Água Mineral e Gaseificada, Chá e Café

A vertical decorative line with a wavy, undulating pattern runs along the left side of the page.

Suplementos de Harmonização

Harmonização

Gold | 15€

Inclui uma Seleção especial dos
nossos melhores Vinhos
Açorianos.

Harmonização

Premium | 25€

Inclui uma Seleção de
Vinhos Nacionais de Qualidade
Premium da nossa Garrafeira.



Condições de Reserva:

Todos os pedidos deverão ser efetuados com 96h de antecedência. Menu válido a partir de grupos de 10 pessoas.

O Restaurante O Baco beneficia do Programa de Apoio à Restauração e Hotelaria para a Aquisição de Produtos Regionais. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Este estabelecimento possui Livro de Reclamações.

O nosso menu pode conter alergénios, por favor, informe os nossos colaboradores sobre qualquer restrição ou intolerância alimentar.

Todas as taxas estão incluídas.

oBACo
RESTAURANTE



CIPROTUR
HOTEL GROUP

obaco@grupociprotur.com | +351 960 494 372
Rua João Francisco Cabral 49C, 9500-208 Ponta Delgada
@RestauranteOBaco | restauranteobaco.com