




ENTRADAS

-  O Nosso Brás Regional  | 6€
Palha Crocante de Batata Doce, Inhame e Batata Regional, Gema de Ovo Ligeiramente Fumada, Pó de Pimenta da Terra, Vegetais e Cogumelos Salteados
-  O Ovo Regional e os Queijos do Arquipélago  | 6.5€
Ovo Regional Escalfado, Couve Lombarda Tostada com Espinafres do Mar Salteados, Molho de Queijos dos Açores e Crumble de Massa Sovada Fumada
-  Raviolis de Queijo Amanteigado do Faial  | 7€
Raviolis de Queijo Amanteigado do Faial, Caldo Dashi de Vegetais Fumado, Sementes de Abóbora Tostadas, Espinafres do Mar e Cogumelos e Ervas Frescas
- A Nossa Açorda de Bacalhau | 7€
Lascas de Bacalhau a Baixa Temperatura, Caldo Clarificado de Bacalhau com Clorofila, Ovo a Baixa Temperatura, Massa Sovada Crocante, Grelas e Gel de Pimentos Assados
-  Peixe dos Açores em Ceviche | 9€
Ceviche de Peixe dos Açores, Mousseline de Batata Doce, Milho das Furnas em Pickle, Leite de Tigre, Pimenta Corno de Cabra, Coentros Frescos, Perregil e Cebolinha de Curtume
-  Atum dos Açores e Amendoim | 8€
Atum dos Açores Corado em Amendoim, Ponzu Caseiro de Limão Galego, Kimchi à Regional com Pimenta da Terra e Muxama Caseira
-  Alheira de Santa Maria | 7€
Medalhões de Alheira de Santa Maria Corados com Espinafres e Acelgas Salteadas, Ovo a Baixa Temperatura e Redução de Licor de Amora do Ezequiel
-  "Patê en Crout" de Cozido das Caldeiras da Ribeira Grande | 6€
Cozido nas Caldeiras da Ribeira Grande em Massa Folhada, Salada de Ervas Frescas com Mostarda, Frutos Secos e Mel Regional

PRINCIPAIS

- Arroz de Cabidela de Beterrabas Regionais  | 13€
Arroz Cremoso de Beterrabas Regionais, Beterrabas, Vinagre de Framboesas, Favas Frescas e Queijo Velho dos Açores
- Abóbora Biológica Regional  | 13€
Abóbora Regional Assada e Caramelizada, Puré de Batata Doce Abóbora, Gel de Pimentos Assados, Gel de Grelas, Vegetais Crocantes e Molho de Cebolas Fermentadas
- Bacalhau com todos na Telha | 14€
Cachaços de Bacalhau Confitados, Mousse de Grão Regional, Legumes Crocantes da Região, Molho Pil Pil de Bacalhau, Leguminosas Regionais e Pickles Caseiros
- Atum dos Açores e Batata Doce | 14€
Atum dos Açores Corado, Puré de Batata Doce Abóbora, Gel de Pimentos Assados, Gel de Grelas, Vegetais Crocantes e Molho de Cebolas Fermentadas
- Peixe dos Açores em Folha de Bananeira | 16€
Peixe dos Açores Curado, Cozinhado ao Vapor em Folha de Bananeira e Limão Regional, Salada de Tomatinhos Regionais e Brás de Banana Verde
- Arroz de Caldeirada dos Açores | 16€
Arroz Cremoso de Caldeirada dos Açores, Alface do Mar, Peixe Corado, Pimentos Assados, Telha de Alho e Tomatinhos Frescos
- Frango e Alheira de Santa Maria | 13€
Perna de Frango Recheada com Alheira de Santa Maria, Jardineira de Vegetais Regionais Estufados, Chouriço Regional e Esmagada de Batata Doce com Funcho dos Açores
- Bochechas de Vitela à Moda da Terceira | 14€
Bochechas de Vitela à Moda da Terceira, Ratatouille de Vegetais Regionais Assados, Puré de Inhame e Ervas Frescas
- Marrão Regional à Bairrada | 14€
Barriga de Marrão Regional, Confitada Lentamente e Corada com Molho à Bairrada, Tubérculos crocantes com Saladinha de Ananás crocante e Beterraba com Hortelã
- Vazia Grelhada à O Baco | 18€
Vazia Regional Corada e Grelhada, Molho de Carne Regional, Puré de Batata Aveludado, Rúcula, Tomates Secos Caseiros e Lascas de Queijo São Jorge 24 meses

SOBREMESAS

-  A Panacotta dos Açores e o Chá da Gorreana | 5.5€
A Panacotta dos Açores, o Chá da Gorreana e o Gelado de Araçá.
-  O Bolo de Bolacha e a Banana dos Açores | 6€
Bolo de Bolacha Mulata dos Açores, Gelado de Banana e Maracujá Regional, Gel de Fruta e Amendoins Caramelizados
-  Biscoito de Orelha de Santa Maria e Manga | 6.5€
Lâminas de Biscoito de Orelha Crocante, Gelado de Manga e Limão Galego, Frutas em Conserva Caseira e Ervas Frescas
-  Mousse Ligeira de Chocolate | 6.5€
Mousse Ligeira de Chocolate, Pão de Ló Crocante, Gelado de Iogurte dos Açores e Caramelo Salgado

Serviço de Couvert, Pão Caseiro com Farinhas Regionais e Manteiga Artesanal da Ilha de São Miguel | 2 € Pax

OBACO

RESTAURANTE

Todas as taxas incluídas | Livro de Reclamações Disponível. O Restaurante O Baco beneficia do Programa de Apoio a 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. O nosso menu pode conter alergénios, por favor, informe os nossos colaboradores sobre qualquer restrição ou intolerância alimentar.