Auge Porto

MENU EXECUTIVO

PARA COMEÇAR | TODOS OS DIAS

STARTERS | EVERYDAY

Creme de abóbora, as suas sementes e coco
Pumpkin velouté with toasted seeds and coconut

Dourada confitada, escabeche suave de cebola roxa e pimentos e tosta de massa mãe com azeite de ervas
Confit sea bream with light red onion and bell pepper escabeche, sourdough toast and herb oil

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

Risoto de lulas negro com lâminas de *pleurotus* salteadas e coentros Black squid risotto with sautéed oyster mushroom shavings and coriander	SEGUNDA–FEIRA MONDAY
Bochecha de porco estufada em vinho tinto do Douro com puré de milho e fios de couve crocante Pork cheek braised in Douro red wine with corn purée and shredded crispy cabbage	
Rigatoni com creme de manjericão, pistacho e parmesão Rigatoni with basil, pistachio and Parmesan cream	
Robalo com batata-doce laranja, *pil-pil* e legumes salteados Sea bass with orange sweet potato, pil pil sauce and sautéed vegetables	TERÇA–FEIRA TUESDAY
Frango estufado com ervilha e legumes da época, batata sauté e arroz *basmati* Chicken stew with peas and seasonal vegetables, sautéed potatoes and basmati rice	
Risoto de espargos verdes com mistura de cogumelos florestais, queijo de cabra cremoso e nozes tostadas Green asparagus risotto with wild mushroom medley, creamy goat cheese and toasted walnuts	
Garoupa com puré de funcho, *beurre blanc* de espumante, bimi e óleo de aneto Grouper with fennel purée, sparkling wine beurre blanc, bimi and dill oil	QUARTA–FEIRA WEDNESDAY
Magret de pato com risoto de brie com uva verde salteada em vinho do Porto e amêndoa laminada Duck magret with Brie risotto, green grapes sautéed in Port wine and flaked almonds	
Jaca confitada com puré de milho, as suas texturas e maça tostada Confit jackfruit with corn purée, corn textures and roasted apple	
Bacalhau em *kadaif* com xerém de alheira e tapenade de azeitona preta Codfish wrapped in kadaif pastry with alheira xerém and black olive tapenade	QUINTA–FEIRA THURSDAY
Naco de vazia em batata rosti cremosa, alho francês-baby, demi-glace e tomate tostado com mostarda Beef sirloin steak with creamy rösti potato, baby leek, demi-glace and roasted tomato with mustard	
Tofu em *gochujang* envolvidos em cebolo, sésamo, tomate-cereja e arroz basmati aromatizado com molho de soja Gochujang tofu with chives, sesame seeds, cherry tomatoes and basmati rice scented with soy sauce	

Filete de salmão fumado com puré de batata-doce roxa, *pak choi* e *beurre blanc* de ervas Smoked salmon fillet with purple sweet potato purée, pak choi and herb beurre blanc	SEXTA–FEIRA FRIDAY
Lombinho de javali com batata a murro, shimeji, figo com mel, crocante de alho-francês e redução de vinho do Porto Wild boar tenderloin with smashed potatoes, shimeji mushrooms, fig with honey, crispy leek and Port wine reduction	
Caponata de beringela com tostas de manteiga Aubergine caponata with buttered toast	

SOBREMESAS | TODOS OS DIAS

DESSERTS | EVERYDAY

Tartelete de figo com creme de laranja sanguínea, limão e merengue flamejado
Fig tartlet with blood orange and lemon cream, and flambéed meringue

Bolo de maça e canela com mousse de caramelo salgado e maça tostada
Apple and cinnamon cake with salted caramel mousse and roasted apple

Seleção de fruta laminada
Sliced fruit selection

Entrada
Starter
Prato Principal
Main Course
Água ou Refrigerante ou Copo de Vinho
Water or Soft Drink or Glass of Wine
Café ou Chá
Coffee or Tea

25€ por pessoa
25€ per person

Entrada
Starter
Prato Principal
Main Course
Sobremesa
Dessert
Água ou Refrigerante ou Copo de Vinho
Water or Soft Drink or Glass of Wine
Café ou Chá
Coffee or Tea

28€ por pessoa
28€ per person

OFERTA VÁLIDA AO ALMOÇO DE SEGUNDA-FEIRA A SEXTA-FEIRA (EXCETO FERIADOS)
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR Vinhos e Refrigerantes 23% | Comidas e Águas 13%
*Nota: Os nossos pratos podem conter vestígios de alergénios, tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite(lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido de Enxofre (sulfitos), Tremoços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda.

VALID MENU FOR LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY (EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS)
VAT INCLUDED AT THE RATE Wines and Soft Drinks 23% | Food and Water 13%
Please note: Our dishes may contain traces of allergens like Celery, Gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Lupines, Milk (lactose), Mollusks, Mustard, Hard-shelled fruits (walnuts), Peanuts, Sesame seeds, Soy and Sulphites.