Auge
Porto

MENU
ANO NOVO
2026

augeporto.pt

Auge Porto

MENU ANO NOVO

31.12.2026 | AUGE - Piso 19

COCKTAIL DE BOAS-VINDAS | 19H00

Crocante de milho, creme de beterraba assada, pistacho e laranja
Camarão vermelho em tempura fina, maionese de yuzu, malagueta e coentros
Tartelete de foie gras, maça, vinho do Porto e amêndoa
Azeitona verde, creme de ricota e lima
Cone crocante de salmão fumado, crème fraîche, nori e ovas
Opção cocktail com e sem álcool

JANTAR | 20H00

Couvert
Pão de massa mãe e seleção de manteigas artesanais

Amuse Bouche
Crocante de rabo de boi, gel de kumquat e flor de ervilha

Lírio
Tártaro de manga e malagueta, ovas de arenque e alga percebes

Robalo selvagem
Alho-francês queimado, molho de espumante, ovas de truta e óleo de coentros

Framboesa
Gengibre e Jambu

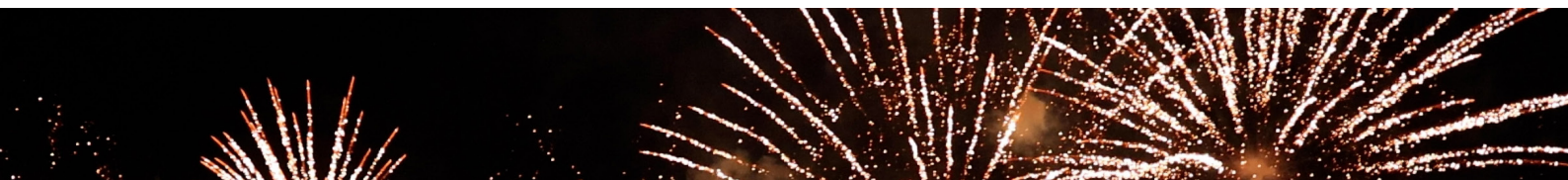
Veado
Puré de Cherovia, crumble de castanha e demi-glace ao chocolate

Coco
Panna cotta de coco e baunilha bourbon, cremoso de coco e lima, curd de limão e flor borboleta azul

Chocolate
Texturas de vinho do Porto e pera rocha, gel laranja do algarve e praliné de avelã

Todos os momentos incluem:
Murganheira Reserva Bruto - Távora e Varosa
Covela Avesso - Vinhos Verdes
Quinta de Arcossó Reserva Tinto - Trás-os-montes
Moscatel Secret Spot 10Y - Douro
Bulas Tawny 10Y - Douro
Água com e sem gás
Refrigerantes

Café e Chá
Petit fours



Auge Porto

MENU ANO NOVO

31.12.2026 | AUGE - Piso 19

À MEIA-NOITE
Champanhe e uvas passas

00H30
Transição para o HUB Gastrobar (piso 0) onde se inicia a festa com bar aberto

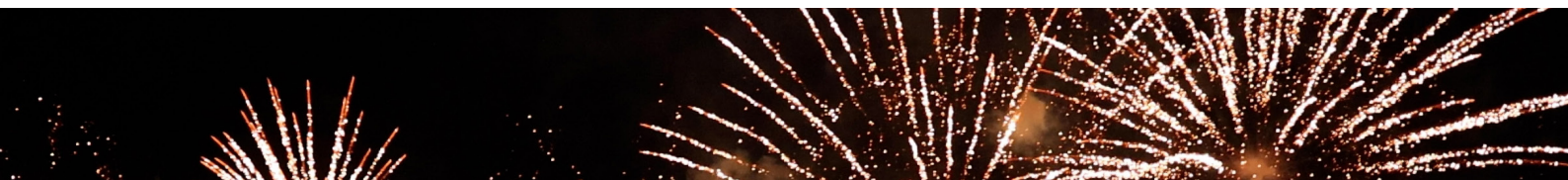
CEIA | 01H30
Caldo verde tradicional
Mini pregos em bolo do caco
Quiche de legumes
Mini salgadinhos tradicionais portugueses
Bolo de laranja
Bolo de chocolate húmido
Salada de fruta

ANIMAÇÃO: Música ao vivo durante o jantar
Dj set após a meia noite no Bar HUB
DRESS CODE: Smart Casual

260€
POR PESSOA

CONDIÇÕES GERAIS: Crianças até aos 3 anos – grátis. Crianças dos 4 aos 12 anos - 50% desconto.
PAGAMENTO: É necessário o pagamento integral para confirmação da reserva, possível até dia 27 de dezembro e limitado às vagas disponíveis.
MÉTODO DE PAGAMENTO: O pagamento pode ser feito através de link de pagamento, transferência bancária (possível até dia 27 de dezembro) ou diretamente na receção, em visita previamente agendada.
POLÍTICA DE CANCELAMENTO: Pagamentos não são reembolsáveis.
CONDIÇÕES DE SERVIÇO: Para garantir a melhor experiência possível, recomendamos a pontualidade no início do Serviço. Os clientes que cheguem após o horário previsto serão servidos a partir da sua chegada, não sendo possível retomar os pratos já servidos.
PARTILHA DE MESA: A distribuição das mesas será efetuada em regime partilhado para garantir uma melhor organização e otimização do espaço. Os lugares serão atribuídos de forma a proporcionar uma experiência confortável e acolhedora para todos os participantes e sempre de encontro às preferências previamente partilhadas.

INFORMAÇÕES E RESERVAS:
E | banquetes.portopalacio@editoryhotels.pt
T | 226 086 652



INFORMAÇÕES E RESERVAS

E | banquetes.portopalacio@editoryhotels.pt