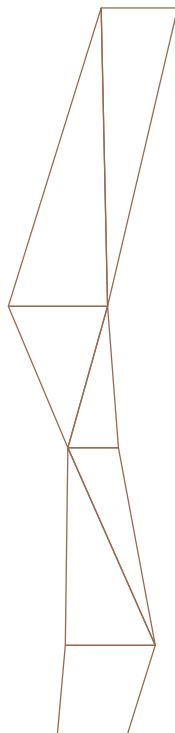


Auge
Porto



No topo do Porto Palácio, no Piso 19, a cidade abre-se em panorama e a gastronomia acompanha essa amplitude: luz, altitude e horizonte à mesa, com vistas privilegiadas sobre o Porto.

Nesta carta de Primavera–Verão, a cozinha inspira-se nessa linha entre o urbano e o natural, celebrando a frescura do mar e a leveza dos produtos da estação — dos verdes e cremosos delicados às notas cítricas e salinas.

Entre entradas luminosas como o creme de ervilha com ouriço-do-mar e os espargos brancos, e pratos onde o Atlântico se revela em linguado, polvo, bacalhau e tamboril, cada proposta foi pensada para ser um reflexo da vista: precisa, contemporânea e profundamente sazonal.

At the top of Porto Palácio, on the 19th floor, the city unfolds in a wide panorama — and the cuisine follows that same sense of openness, with elevated views over Porto setting the tone. In this Spring–Summer menu, the kitchen draws inspiration from the meeting point between the urban and the natural, celebrating seasonal produce with Atlantic freshness, bright citrus notes and delicate textures.

From starters such as pea cream with sea urchin and white asparagus, to sea-led creations featuring sole, octopus, cod and monkfish, each dish is designed as a mirror of the view: precise, contemporary and unmistakably seasonal.

Auge
Porto

ÍNDICE

INDEX

Entradas <i>Starters</i>	7
Peixe <i>Fish</i>	8
Carne <i>Meat</i>	9
Vegetariano <i>Vegetarian</i>	10
Sobremesas <i>Desserts</i>	11

Auge
Porto

ENTRADAS

STARTERS

Ceviche de lírio, batata-doce, manga, leche de tigre, ponzu e milho crocante <i>Amberjack ceviche, sweet potato, mango, leche de tigre, ponzu and crispy corn</i>	22,00€
Creme de ervilha, ouriço-do-mar e coentros <i>Pea cream soup, sea urchin and coriander</i>	12,00€
Espargos brancos, queijo de cabra, abóbora hokkaido, glacé de maple e citrinos <i>White asparagus, goat cheese, hokkaido pumpkin, maple glaze and citrus</i>	16,00€
Robalo e camarão em papelote de alga, bisque e coco <i>Sea bass and prawn in seaweed papillote, bisque and coconut</i>	20,00€
Tártaro de novilho, mostarda, alho negro, cebola roxa, crocante de arroz e crostinis de pão artesanal <i>Beef tartare, mustard, black garlic, red onion, crispy rice and artisanal bread crostini</i>	18,00€

IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR | VAT INCLUDED AT THE LEGAL RATE IN FORCE

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.

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.

POR FAVOR, OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA. | PLEASE ASK OUR TEAM FOR MORE INFORMATION.

PEIXE

FISH

Bacalhau assado, cebolada, grelos, batata fondant, kalamata e azeitona do douro <i>Roasted cod, onion confit, turnip greens, fondant potato, kalamata and douro olives</i>	34,00€
Linguado, velouté, couve-flor em texturas, rabanete e miso <i>Sole, velouté, cauliflower in textures, radish and miso</i>	32,00€
Polvo assado lentamente, risoto de sépia <i>Slow-roasted octopus, cuttlefish risotto</i>	36,00€
Tamboril braseado, aipo assado, beurre blanc de espumante, lingueirão e algas da costa <i>Braised monkfish, roasted celeriac, sparkling wine beurre blanc, razor clams and coastal seaweed</i>	29,00€

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR | VAT INCLUDED AT THE LEGAL RATE IN FORCE

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.

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.

POR FAVOR, OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA. | PLEASE ASK OUR TEAM FOR MORE INFORMATION.

CARNE

MEAT

Borrego confitado, glacé de jus, alho-francês bebé, polenta frita e tomate <i>Confit lamb, lamb jus glaze, baby leek, fried polenta, tomato</i>	32,00€
Entrecôte grelhado, pimentos, batata nova, molho sichuan, legumes da época e carvão <i>Grilled entrecôte, peppers, new potatoes, sichuan sauce, seasonal vegetables and charcoal</i>	38,00€
Lombo de vitela, pastinaca, cogumelos silvestres e redução de vitela <i>Veal loin, parsnip, wild mushrooms and veal reduction</i>	34,00€
Magret de pato, tupinambo, noz pecã, framboesa e demi glace de pato <i>Duck magret, jerusalem artichoke, pecan nut, raspberry and duck demi</i>	30,00€

IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR | VAT INCLUDED AT THE LEGAL RATE IN FORCE

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.

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.

POR FAVOR, OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA. | PLEASE ASK OUR TEAM FOR MORE INFORMATION.

VEGETARIANO

VEGETARIAN

Gnocchi de espinafre e ricota, manteiga de sálvia e queijo fumado <i>Spinach and ricotta gnocchi, sage butter and smoked cheese</i>	26,00€
Jaca confitada, balsâmico, milho e maçã verde <i>Confit jackfruit, balsamic, corn and green apple</i>	28,00€
Risoto de lima e bimi <i>Lime risotto and bimi</i>	24,00€

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR | VAT INCLUDED AT THE LEGAL RATE IN FORCE

Os nossos pratos podem conter vestígios de alérgenos, tais como: Cereais com Glúten, Ovos, Leite (lactose), Peixe, Crustáceos, Amendoins, Soja, Aipo, Dióxido de Enxofre (sulfites), Tremoços, Moluscos, Frutos de Casca Rija (Nozes), Sementes de Sésamo e Mostarda.

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.

POR FAVOR, OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA. | PLEASE ASK OUR TEAM FOR MORE INFORMATION.

SOBREMESAS

DESSERTS

Chocolate em texturas e suas tonalidades <i>Chocolate in textures and shades</i>	15,00€
Citrosos, laranja sanguínea e yuzu <i>Citrus, blood orange and yuzu</i>	12,00€
Morango, baunilha bourbon, chocolate branco e flor de sabugueiro <i>Strawberry, bourbon vanilla, white chocolate and elderflower</i>	12,00€
Pão de ló, creme queimado de limão e sabayon de Porto Tawny 10 anos <i>Sponge cake, burnt lemon cream and 10-year Tawny Port sabayon</i>	14,00€
Fruta da época laminada <i>Seasonal sliced fruit</i>	8,00€

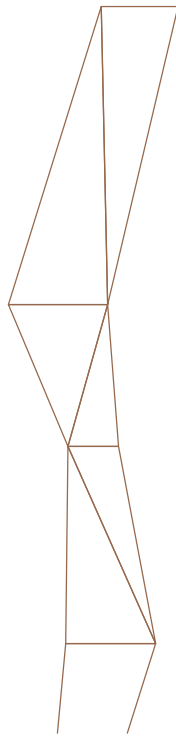
IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR | VAT INCLUDED AT THE LEGAL RATE IN FORCE

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.

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.

POR FAVOR, OBTENHA MAIS INFORMAÇÕES JUNTO DA NOSSA EQUIPA. | PLEASE ASK OUR TEAM FOR MORE INFORMATION.

Auge
Porto



Auge
Porto