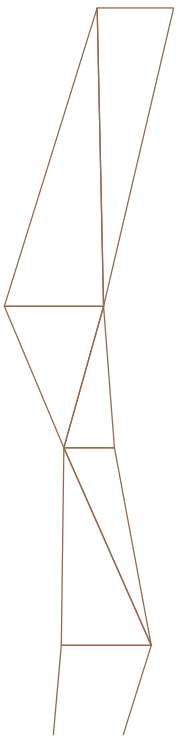
Auge Porto

Auge Porto



No topo do Porto Palácio, no Piso 19, a cidade abre-se em panorama e convida a descobrir o Porto à mesa. Entre a luz da cidade e a amplitude do horizonte, a nossa cozinha encontra o equilíbrio entre a memória dos sabores portugueses e uma expressão contemporânea.

Nesta carta de Outono–Inverno, a castanha, a abóbora e os cogumelos encontram a frescura dos citrinos e a profundidade dos vinhos do Douro e do Porto. Cremosos delicados, assados e confeções lentas dão forma a uma cozinha de conforto, trabalhada com cuidado e atenção ao produto.

Do bacalhau em crosta de chouriço à bochecha de novilho estufada em vinho tinto do Douro, dos legumes que assumem o papel principal ao pudim Abade de Priscos, cada proposta aproxima tradição e criatividade. Uma experiência que acompanha o ritmo da estação e convida a saborear a cidade, sem pressa.

At the top of Porto Palácio, on the 19th floor, the city unfolds in a wide panorama and invites you to discover Porto at the table. Between the city lights and the breadth of the horizon, our kitchen finds the balance between the memory of Portuguese flavours and a contemporary expression.

In this Autumn–Winter menu, chestnut, pumpkin and mushrooms meet the freshness of citrus and the depth of Douro and Port wines. Delicate creams, roasts and slow cooking shape a comforting cuisine, crafted with care and attention to the produce.

From cod in a chorizo crust to beef cheek braised in Douro red wine, from vegetables that take centre stage to Abade de Priscos pudding, each dish brings tradition and creativity together. An experience that follows the rhythm of the season and invites you to savour the city, unhurried.

Auge Porto

Auge Porto

ÍNDICE
INDEX

Entradas 7
Starters

Peixe 8
Fish

Carne 9
Meat

Vegetariano 10
Vegetarian

Sobremesas 11
Desserts

Auge Porto

ENTRADAS
STARTERS

Creme de castanha com perdiz
Cogumelos florestais e azeite do Douro
Chestnut cream with partridge
Forest mushrooms and Douro olive oil
12,00€

Tártaro de novilho com alho negro e gema curada
Mostarda antiga, molho de soja, alcaparras fritas, crocante de arroz e tostas de pão artesanal
Beef tartare with black garlic and cured egg yolk
Wholegrain mustard, soy sauce, fried capers, crispy rice and artisanal bread toasts
22,00€

Abóbora Hokkaido assada e fumada com sálvia
Creme de ricota, pera verde marinada, noz tostada e sementes de abóbora
Roasted and smoked Hokkaido pumpkin with sage
Ricotta cream, marinated green pear, toasted walnut and pumpkin seeds
16,00€

Tartelete de beterraba com labneh de cabra
Figo, cebola roxa em pickle, pistácio e essência de manjericão
Beetroot tartlet with goat labneh
Fig, pickled red onion, pistachio and basil essence
16,00€

Vieira e camarão-vermelho do Algarve marinados
Laranja, balsâmico, funcho, amêndoa torrada e ovas de truta
Marinated scallop and Algarve red prawn
Orange, balsamic, fennel, toasted almond and trout roe
24,00€

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 confitado com uma leve crosta de chouriço e *panko*
Aioli de açafrão, esmagada morna de grão, couve e citrinos
Confit cod with a light chorizo and panko crust
Saffron aioli, warm crushed chickpeas, cabbage and citrus
32,00€

Peixe-galo glaceado com laranja e vinho do Porto branco
Aipo-rábano em puré e corado, crocante de espinafres e ice plant
John Dory glazed with orange and white Port wine
Celeriac purée and seared celeriac, crispy spinach and ice plant
37,00€

Polvo cozinhado a baixa temperatura
Risoto de tinta de sépia e coentros
Low-temperature cooked octopus
Cuttlefish ink risotto and coriander
36,00€

Lírio braseado com tupinambo e sálvia
Molho de manteiga e vermute, alga Codium
Braised amberjack with Jerusalem artichoke and sage
Butter and vermouth sauce, Codium seaweed
35,00€

Salmonete com *beurre blanc* de peixe
Puré de batata com parmesão, alcachofras caramelizadas, tapenade de azeitona verde do Douro e óleo de funcho
Red mullet with fish beurre blanc
Parmesan mashed potato, caramelised artichokes, Douro green olive tapenade and fennel oil
39,00€

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

Bochecha de novilho estufada em vinho tinto do Douro
Arroz meloso de castanhas e bimi
Beef cheek braised in Douro red wine
Creamy chestnut rice and bimi
29,00€

Borrego confitado e glaceado
Puré de milho, milho de espiga grelhado e alho-francês bebé
Confit and glazed lamb
Corn purée, grilled corn on the cob and baby leek
32,00€

Lombo de vitela
Puré de cherovia, cogumelos silvestres e molho reduzido de vitela
Veal loin
Parsnip purée, wild mushrooms and veal reduction
34,00€

Lombo de cervo com cenoura e gengibre
Cenouras bebé glaceadas em vinho do Porto, folhas de couve-de-bruxelas, avelã tostada e demi-glace com chocolate
Venison loin with carrot and ginger
Port wine glazed baby carrots, Brussels sprout leaves, toasted hazelnut and chocolate demi-glace
34,00€

Entrecôte grelhado com mil-folhas de batata
Ceboleto grelhado, cebola-pérola em pickle, crumble de sésamo, esponja de carvão, molho de pimentos assados e tomate-cereja
Grilled entrecôte with potato mille-feuille
Grilled spring onion, pickled pearl onions, sesame crumble, charcoal sponge, roasted pepper sauce and cherry tomatoes
39,00€

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

Risoto de espargos verdes
Cremoso de queijo de cabra e trompetas negras
Green asparagus risotto
Goat cheese cream and black trumpet mushrooms
26,00€

Beringela crocante em *panko*
Cremoso de couve-flor trufado, cogumelos florestais, balsâmico e alcaparras fritas
Crispy panko aubergine
Truffled cauliflower cream, forest mushrooms, balsamic and fried capers
24,00€

A nossa interpretação de Brás de legumes
Puré de batata sedoso, ovo a baixa temperatura, legumes salteados, alho-francês crocante, azeitonas pretas e óleo de coentros
Our take on vegetable "Brás"
Silky mashed potato, low-temperature egg, sautéed vegetables, crispy leek, black olives and coriander oil
24,00€

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.*

SOBREMESAS
DESSERTS

Bolo de Moscatel com laranja e café
Mousse de laranja, creme inglês de café e noz-pecã tostada
Moscatel cake with orange and coffee
Orange mousse, coffee crème anglaise and toasted pecan
12,00€

Chocolate em texturas com fava tonka
Frutos vermelhos macerados em balsâmico, crumble de chocolate ruby e macadâmia tostada
Chocolate in textures with tonka bean
Balsamic-macerated red berries, ruby chocolate crumble and toasted macadamia
15,00€

Pudim Abade de Priscos
Sablé de vinho do Porto Tawny 10 anos e sorbet de tangerina
Abade de Priscos pudding
10-year Tawny Port sablé and tangerine sorbet
14,00€

Parfait de baunilha Bourbon, mascarpone e chocolate branco
Sablé crocante, creme de coco com flor-borboleta-azul e gel de limão
Bourbon vanilla, mascarpone and white chocolate parfait
Crispy sablé, coconut cream with butterfly pea flower and lemon gel
12,00€

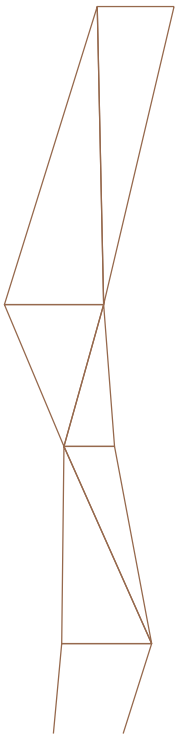
Seleção de fruta fresca laminada
Selection of fresh sliced fruit
8,00€

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

Augé Porto



Auge
Porto