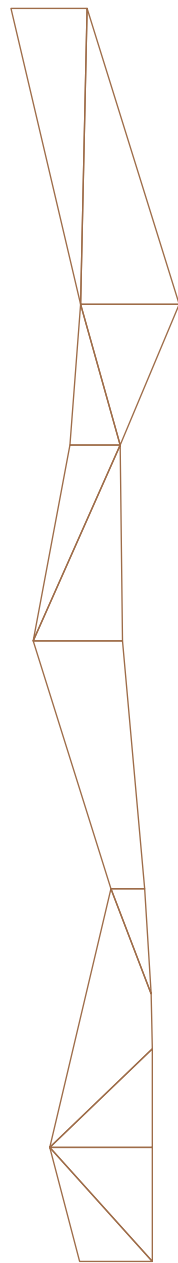


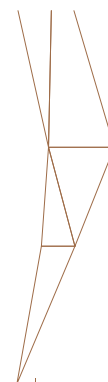
Auge

Porto



CARTA
MENU





PARA COMEÇAR

STARTERS

SOPA DE PEIXE AROMATIZADA COM COENTROS E CROUTONS FISH SOUP FLAVOURED WITH CORIANDER AND CROUTONS	10,00€
CREME DE ESPARGOS VERDES ASSADOS COM CREME DE QUEIJO FUMADO E SALVA ROASTED GREEN ASPARAGUS CREAM WITH SMOKED CHEESE CREAM AND SAGE	9,00€
VIEIRAS BRASEADAS COM COUVE-FLOR EM TEXTURAS, PINHÃO TOSTADO E MOLHO DE ESPUMANTE E OSTRA DA RIA BRAISED SCALLOPS WITH TEXTURED CAULIFLOWER, TOASTED PINE NUTS AND SPARKLING WINE AND OYSTER SAUCE	18,00€
CROCANTES DE RABO DE BOI E ESPINAFRE COM FALSA TERRA DE MORCELA E KUMQUAT OXTAIL AND SPINACH CRUNCHIES WITH KUMQUAT AND <i>MORCELA</i> FALSE BLACK SOIL	14,00€

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

BACALHAU ASSADO EM KADAIF COM POLENTA DE ALHEIRA, COENTROS E AZEITE DO DOURO ROASTED CODFISH IN KADAIF WITH <i>ALHEIRA</i> AND <i>POLENTA MIX</i> , CORIANDER AND DOURO OLIVE OIL	30,00€
POLVO BRASEADO EM TEXTURAS DE BATATA-DOCE, CREME DE LEGUMES ASSADOS, LEGUMES BABY TEXTURED BRAISED OCTOPUS WITH SWEET POTATO, ROASTED VEGETABLES CREAM AND BABY VEGETABLES	34,00€
RODOVALHO COM Crosta de milho e pistachio, cremoso de feijão branco e bimby TURBOT WITH CORN AND PISTACHIO CRUST, WHITE BEAN CREAM AND BIMMY	30,00€
CARABINEIRO E PEIXE GALO EM ARROZ CALDOSO DE CRUSTÁCEOS, MALAGUETA E SALIRCÓNIA JOHN DORY AND CARABINEIRO IN RICE WITH CRUSTACEANS, CHILLI AND SALIRCONIA	42,00€



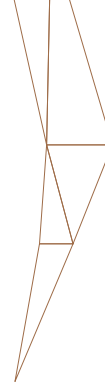
BOCHECHA DE PORCO ESTUFADA LENTAMENTE EM VINHO TINTO COM XERÉM DE COENTROS E CROCANTE DE KALE PORK CHEEKS SLOWLY STEWED IN RED WIN WITH CORIANDER XERÉM AND CRISPY KALE	28,00€
LOMBO DE NOVILHO À PORTUGUESA COM PRESUNTO DE TRÁS-OS-MONTES LOIN OF BEEF PORTUGUESE STYLE WITH <i>TRÁS-OS-MONTES</i> HAM	36,00€
MAGRET DE PATO E FOIE GRAS, BETERRABA E ERVILHA EM TEXTURAS COM MAÇÃ CARAMELIZADA E TOSTA DE BRIOCHE DUCK MAGRET AND FOIE GRAS, BEETROOT AND PEAS IN TEXTURES WITH CARAMELISED APPLE AND <i>BRIOCHE</i> TOAST	32,00€
ENTRECOTTE COM CREMOSO À MODA DO PORTO, CHIMICHURRI E ARROZ SELVAGEM TUFADO ENTRECOTTE WITH <i>À MODA DO PORTO</i> CREAM, CHIMICHURRI AND PUFFED WILD RICE	42,00€

ABÓBORA EM TEXTURAS COM COUVE PORTUGUESA BRASEADA EM CALDO DE ESPECIARIAS E EM PURÉ DE AIPO TEXTURED PUMPKIN WITH PORTUGUESE CABBAGE BRAISED IN SPICY BROTH AND CELERY PURÉE	22,00€
AÇORDA TRUFADA DE COGUMELOS FLORESTAIS COM GEMA DE OVO E CROCANTE DE ALHO FRANCÊS TRUFFLED FOREST MUSHROOM <i>AÇORDA</i> WITH EGG YOLK AND CRISPY LEEKS	26,00€

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

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

MONOCROMÁTICO DE CHOCOLATE E RUIBARBO CHOCOLATE AND RHUBARB MONOCHROME	12,00€
PARFAIT DE CAFÉ E HORTELÃ, COM CARAMELO SALGADO, FAVO DE MEL E PÓLEN DE FLORES COFFEE AND MINT PARFAIT, WITH SALTED CARAMEL, HONEYCOMB AND FLOWER POLLEN	12,00€
FUNCHO, MAÇÃ VERDE, GENGIBRE E SÉSAMO FENNEL, GREEN APPLE, GINGER AND SESAME	12,00€
PÃO DE LÓ, CREME DE BAUNILHA, CAVIAR DE LIMA E AZEITE DO DOURO PÃO DE LÓ, VANILLA CREAM, LIME CAVIAR AND DOURO OLIVE OIL	14,00€
SELEÇÃO DE FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT SELECTION	8,00€

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

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.





MENU INFANTIL

CHILDREN'S MENU

SOPA

SOUP

CREME DE LEGUMES VEGETABLE SOUP	6,50€
---	-------

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

BIFINHO DE FRANGO COM BATATA FRITA E SALADA CHICKEN STEAK WITH FRENCH FRIES AND SALAD	12,50€
FILETE DE PESCADA COM ARROZ E LEGUMES DA ÉPOCA HAKE FILLET WITH RICE AND SEASONAL VEGETABLES	12,50€

SOBREMESA

DESSERT

BOLA DE GELADO ICE CREAM BALL	6,50€
SELEÇÃO DE FRUTA LAMINADA SLICED FRUIT SELECTION	6,50€

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

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.



