

MENU CÚMULO

Tomate e mozzarella
Trufa de rabo de boi e grelos
Francesinha á moda do Porto

Bacalhau e as suas ovas

Grão de bico, salsa, pimentos, alho e cebola assada

Robalo e bivalves

Couve portuguesa, açafraão e boletos

Javali e vinho do Porto

Pão rustico, raiz de cerefólio e couve Bruxelas

Baião a mesa

Mel, pólen, canela e biscoito Teixeira

Café, infusões & Petit fours

80,00€

130,00€ com harmonização de vinhos

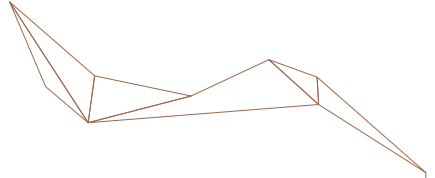
Ter em conta por favor que os menus podem sofrer alterações.

augeporto.pt

+351 226 086 697

augeportorestaurante@augeporto.pt

reservas@augeporto.pt



MENU CULMINÂNCIA

Tomate e mozzarella
Trufa de rabo de boi e grelos
Francesinha á moda do Porto

Lavagante da costa e romã

Manga assada, maça de Alcobaça, espinafres

Carabineiro e abóbora

Citrinos, mel, queijo mascarpone e ouriço do mar

Rodvalho e lula gigante

Jus de vitela, funcho do mar, caviar vintage

Vitela Cachena e couve flor

Milho, quiabos e vinho tinto

Papos de anjo e queijo da Serra da Estrela

Marmelo, pinhão e vinho do porto vintage

Café, infusões & Petit fours

100,00€

165,00€ com harmonização de vinhos

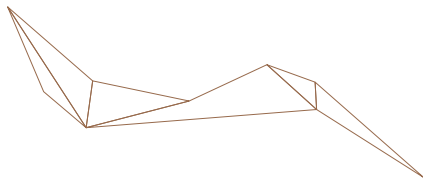
Ter em conta por favor que os menus podem sofrer alterações.

augeporto.pt

+351 226 086 697

augeportorestaurante@augeporto.pt

reservas@augeporto.pt



MENU VEGETARIANO

Tomate e mozzarella

Beringela e romã

Manga assada, maça de Alcobaça, espinafres

Tofu e teriyaki

Couve portuguesa, açafraão e boletos

Ovo e pipoca

Milho, raiz de cerefólio e couve Bruxelas

Baião a mesa

Mel, pólen, canela e biscoito Teixeira

Café, infusões & Petit fours

55,00€

95,00€ com harmonização de vinhos

75,00€ com harmonização de infusões

Ter em conta por favor que os menus podem sofrer alterações.

augeporto.pt

+351 226 086 697

augeportorestaurante@augeporto.pt

reservas@augeporto.pt