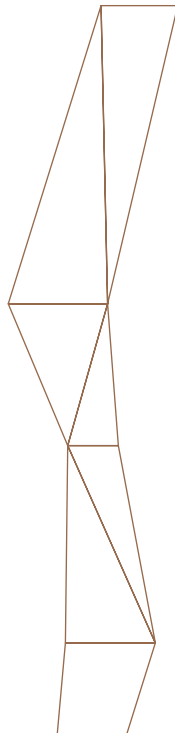


Auge
Porto

MENU

MENU

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

Magret flamejado, edamame, gel laranja e capa de Beirão <i>Flambéed duck magret, edamame, orange gel and Beirão glaze</i>	20,00€
Cavala em mosaico de nori, caldo de kombu, wasabi e coentros <i>Mackerel in nori mosaic, kombu broth, wasabi and coriander</i>	18,00€
A nossa horta, texturas de ervilha, beterraba e cenoura <i>Our garden: textures of pea, beetroot and carrot</i>	14,00€
Cremoso de abóbora hokaido com gorgonzola e bimmi <i>Hokkaido pumpkin cream with gorgonzola and broccolini</i>	10,00€

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, Amendoads, 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 queimado com carvão, creme de caldeirada, itotogarashi, 29,00€
tapenade de azeitona negra e salicórnia

*Charcoal-seared confit cod, caldeirada cream, itotogarashi, black olive
tapenade and samphire*

Rodvalho em beurre blanc de caril e crustáceos, com óleo de coentros 32,00€
e funcho

Turbot in curry and shellfish beurre blanc, with coriander oil and fennel

Polvo cozinhado a baixa temperatura, servido com creme de alho negro, 36,00€
batata fondant, grelos salteados em azeite do Douro e ar de lima

*Slow-cooked octopus, black garlic cream, fondant potato, sautéed turnip
greens in Douro olive oil and lime air*

Peixe-galo fumado sobre tártaro de favas, tomate e maçã verde, com 34,00€
crocante de enoki e caldo de algas

*Smoked John Dory over broad bean tartare, tomato and green apple, with
crispy enoki and seaweed broth*

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.

CARNE

MEAT

Lombo de veado em feno e o seu fumo sobre puré de tupinambor, avelã caramelizada e kale com redução demi-glace ao chocolate <i>Venison loin smoked in hay, with Jerusalem artichoke purée, caramelized hazelnut, kale and chocolate demi-glace</i>	34,00€
Bochecha de vitela estufada em vinho tinto do Douro com batata doce laranja tostada, salteado de shimeji e castanhas <i>Braised veal cheek in Douro red wine, roasted orange sweet potato, sautéed shimeji mushrooms and chestnuts</i>	28,00€
Lombo de novilho com alho-francês, batata Pont-Neuf em alecrim e presunto transmuntano <i>Beef loin with leek, rosemary-infused Pont-Neuf potato and Transmontano ham</i>	34,00€
Carré de borrego com crocante de ervas em aipo, cebola queimada e o seu jus <i>Lamb carré with herb crust, celery, burnt onion and its jus</i>	37,00€

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, Amendoads, 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

Brás de alho-francês com tofu e azeitona negra <i>Leek Brás with tofu and black olive</i>	23,00€
Risotto trufado de shitake, trompetas negras e gemas de parmesão <i>Truffled risotto with shiitake, black trumpet mushrooms and parmesan yolk</i>	28,00€
Gnocchi de espinafre e ricotta, com crocante e manteiga de salva acompanhada de espuma de queijo <i>Spinach and ricotta gnocchi with crispy sage, sage butter and cheese foam</i>	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, Amendoados, 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

Café, mel e Whisky <i>Coffee, honey and Whisky</i>	12,00€
O nosso Arroz Doce <i>Our sweet rice</i>	10,00€
Cenoura, Masala Chai e gengibre <i>Carrot, Masala Chai and ginger</i>	12,00€
Chocolate e as suas tonalidades <i>Chocolate and its shades</i>	14,00€
Seleção de fruta laminada <i>Sliced fruit selection</i>	8,00€

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, Amendoados, 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