

Auge
Porto

São Valentim
Valentine's Menu

2026

SÃO VALENTIM

14.02.2026

Menu de degustação com harmonização vírica

SAUDAÇÃO

Carabineiro e tapioca

Cocktail - 14th

ENTRADA

Vieira, alho francês e dashi

Espumante Fiúza 3 Castas Nature

PEIXE

Cavala, pepino e manga

João Clara Negra Mole Rosé

CORTA PALATO

Eletric passionfruit

CARNE

Magret, aipo, ameixa

Casal St. Maria Pinot Noir

SOBREMESA

Chocolate, ginja, beterraba

Porto Graham's LBV 2019

Seleção de petit fours

Café ou chá

CONDIÇÕES GERAIS:

PAGAMENTO: Para efetivar a reserva, deve ser feito o pagamento integral da mesma.

MÉTODO DE PAGAMENTO: O pagamento pode ser feito através de link de pagamento (possível até dia 9 de Fevereiro) ou por numerário diretamente na receção, em visita previamente agendada.

POLÍTICA DE CANCELAMENTO: Os depósitos não são reembolsáveis

VALENTINE'S DAY

14.02.2026

Tasting Menu with Wine Pairing

GREETING

Scarlet prawn and tapioca

Cocktail - 14th

STARTER

Scallop, leek and dashi

Espumante Fiúza 3 Castas Nature

FISH

Mackerel, cucumber and mango

João Clara Negra Mole Rosé

PALATE CLEANSER

Eletric passionfruit

MEAT

Duck magret, celery and plum

Casal St. Maria Pinot Noir

DESSERT

Chocolate, sour cherry and beetroot

Porto Graham's LBV 2019

Petit Fours

Coffee or tea

GENERAL CONDITIONS:

PAYMENT: To confirm the reservation, the full payment must be made.

PAYMENT METHOD: Payment can be made by payment link (possible until February 9th) or in cash directly at reception, on a pre-arranged visit.

CANCELLATION POLICY: Deposits are non-refundable

INFORMAÇÕES E RESERVAS | INFORMATIONS AND BOOKINGS:

T | +351 226 086 697

E | banquetes.portopalacio@editoryhotels.pt

120€

POR PESSOA
PER PERSON

www.augeporto.pt