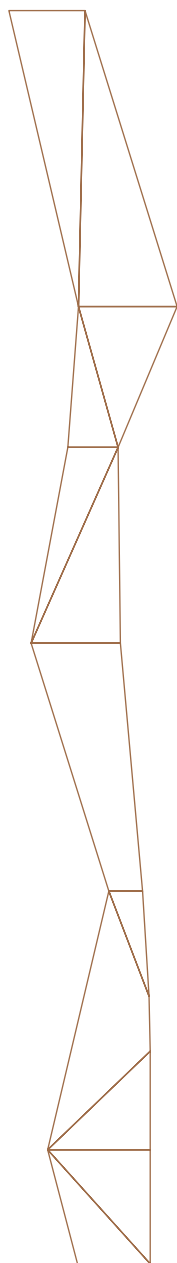


Auge

Porto



CARTA
MENU



Auge Porto

au·ge

nome masculino

. Ponto mais elevado ou mais intenso que uma coisa pode atingir.

. O maior grau de algo. = CLÍMAX, CULMINÂNCIA, CÚMULO.

Seja bem-vindo ao topo da cidade.

Num degrau abaixo das nuvens. o AUGE Porto desafia-o a saborear
as muitas sensações que lhe provoca o acto de estar aqui.

Na cozinha, prepara-se a plenitude. Com a precisão que se exige aos mestres,
aqui conjuga-se aromas, sabores, cores, formas e texturas na expressão de
uma arte rara e preciosa: a de surpreender.

Deixe que o tempo corra lá fora. Aqui, no topo da cidade, queremos que sinta
apenas o AUGE.

au·ge

PEAK . noun

. Highest or most intense point a thing can reach.

. The greatest degree of anything. = CLIMAX, CULMINANCE, ACCUMULATION.

Welcome to the top of the city.

*One-step below the clouds. AUGE Porto challenges you to savor
the many sensations that the act of being here provokes.*

*In the kitchen, the team prepares the fullness. With masters' precision, here we
combine aromas, flavors, colors, shapes and textures in the expression
of a rare and precious art: that of surprising.*

*Let time run out there. Here, at the top of the city, we want you to feel just
the AUGE.*

PARA COMEÇAR

TO START

SOPA DE PEIXE AROMATIZADA COM COENTROS E CROUTONS <i>Fish soup aromatized with coriander and croutons</i>	10,00€
CROCANTE DE ALHEIRA COM OVO ESCALFADO, FOLHAS VERDES, CHUTNEY DE FRUTAS DA ÉPOCA, ESPUMA DE CEBOLA E REDUÇÃO DE BALSÂMICO E MEL <i>Alheira croquette with poached egg, seasonal fruit green leaves chutney, onion foam and balsamic and honey reduction</i>	12,00€
MISTURA DE COGUMELOS FLORESTAIS À BULHÃO PATO COM TOSTA DE PÃO <i>Bulhão Pato forest mushrooms mix with bread toast</i>	9,00€

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSE

BOCHECHA DE PORCO ESTUFADA LENTAMENTE EM VINHO TINTO COM XERÉM DE COENTROS E CROCANTE DE KALE <i>Pork cheeks slowly stewed in red wine with coriander xerém and crispy kale</i>	20,00€
O NOSSO BIFE DA VAZIA À PORTUGUESA COM PRESUNTO DE TRÁS-OS-MONTES <i>Our sirloin steak Portuguese way with Trás-os-Montes prosciutto</i>	27,00€
TOFU BRASEADO COM ARROZ EM CALDO DE MÍSCAROS, AÇAFRÃO E ERVAS VERDES <i>Braised tofu with porcini, saffron and green herbs creamy rice</i>	18,00€
POLVO BRASEADO EM PURÉ DE BATATA-DOCE ROXA, CREME DE LEGUMES ASSADOS E LEGUMES BABY <i>Braised octopus with purple sweet potato, roasted vegetables cream and baby vegetables</i>	22,00€
BACALHAU CONFITADO EM FUNCHO E AZEITE DO DOURO COM QUINOA E ESPINAFRE EM TEXTURAS <i>Cod confit in fennel and olive oil from Douro with quinoa and spinach in textures</i>	25,00€

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

MIL FOLHAS DE PASTEL DE NATA COM MERENGUE DE FLOR DE LARANJEIRA FLAMEJADO, BOLACHA E GELADO DE VINHO DO PORTO <i>Mille-feuille of Pastel de Nata with flamed orange blossom merengue, cookie and Port wine ice-cream</i>	10,00€
BABA DE CAMELO COM CRUMBLE DE NOUGAT, SPONGE CAKE DE CHOCOLATE E FRUTOS SECOS <i>Baba de camelos with nougat crumble, chocolate spong cake and dried fruits</i>	8,50€
SELEÇÃO DE FRUTAS VARIADAS <i>Assorted fruit selection</i>	5,00€

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.

MENU INFANTIL

CHILDREN'S MENU

SOPA SOUP

CREME DE LEGUMES Vegetable Soup

5,50€

PRATO PRINCIPAL (ESCOLHA UM) MAIN COURSE (CHOOSE ONE)

DOURADINHOS COM ARROZ DE TOMATE Fish sticks with tomato rice

9,00€

ESPARGUETE À BOLONHESA Spaghetti Bolognese

9,00€

BIFINHOS COM BATATA FRITA E ARROZ Steak with rice and fries

9,00€

SOBREMESA (ESCOLHA UM) DESSERT (CHOOSE ONE)

TÚLIPA DE GELADOS Ice cream cup

5,00€

PROFITEROLES COM GELADO DE BAUNILHA E MOLHO DE CHOCOLATE Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce

5,00€

PREÇO DE MENU COMPLETO COMPLETE MENU PRICE

Sopa + Prato Principal + Sobremesa
Soup + Main Course + Dessert

17,50€

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.



