

Auge  
Porto

# Jantar Vínico

# Jantar Vínico

11 DE JUNHO - 19:30H

## Menu

### Aperitivos

Espumante Bruto Barrica Magnum - Hortelã-Verde  
Trufa de rabo de boi com creme de grelos  
Juba de leão com pickle de cebola e chimichurri

### Entrada

Soalheiro Primeiras vinhas Magnum - Lucia-Lima  
Trompetas douradas em couve-flor assada, caju,  
mini legumes e emulsão de sabugueiro

### Peixe

Soalheiro Nature pur terroir - Hortelã-Menta Chocolate  
Peixe galo fumado em tártaro de favas com tomate e maçã verde,  
crocante de enoki com caldo de algas

### Carne

Soalheiro Reserva Magnum -Tomilho-Limão  
Naco de vitela com boletos, tupinambo e alho francês, jus de carne

### Sobremesa

9% Magnum - Cidreira  
Cantarelos confitados com panacotta de kumquat,  
gelado de nêspera e pólen de flores

**75,00€**  
por pessoa

Jantar com a participação da Enóloga Marta Caldas da Quinta de Soalheiro e com os Chefes João Miguel Rodrigues (Restaurante Maçaroca) e Hugo Dias (Auge Porto)

Reserva obrigatória.

Mais informações e/ou reservas através dos contactos  
[banquetes.portopalacio@editorialhotels.pt](mailto:banquetes.portopalacio@editorialhotels.pt) | +351 226 086 652.