



AUGE  
Porto

*São Valentim*  
*Valentine's Menu*

2025

## SÃO VALENTIM

14.02.2025 Auge - Porto

Menu de degustação com harmonização vínica

### 19:30 - COCKTAIL DE BOAS VINDAS

Cannoli de tapioca com creme de queijo, salmão e caviar do mesmo  
Panipuri com shitake e espuma de maçã verde  
Panacotta de leitão com tosta de brioche  
Cocktail Amour Infusion

### 20:15 - JANTAR DEGUSTAÇÃO

#### Entrada

Lagosta e maracujá  
Tupinambor e algas  
Fiuza 3 Castas Nature Espumante - Tejo

#### Peixe

Robalo fumado e funcho  
Beure blanc de caril e côco  
Marcos Hehn Riesiling - Távora e Varosa

#### Corta Palato

Marshmallow de lima e tequila

#### Carne

Lombo de veado e beterraba  
Arroz cremoso  
Textura Wines Pretexto - Dão

#### Sobremesa

Chocolate branco e Fava Tonka  
Frutos vermelhos  
Dona Ermelinda Moscatel Roxo de Setúbal - Setúbal

Café, chá e trufas de chocolate

#### 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 transferência bancária (possível até dia 7 de Fevereiro) ou por numerário diretamente na receção, em visita previamente agendada.

**POLÍTICA DE CANCELAMENTO:** Os depósitos não são reembolsáveis

#### INFORMAÇÕES E RESERVAS | INFORMATION AND BOOKINGS:

T | +351 226 086 697  
E | reservas@augeporto.pt

## VALENTINE'S DAY

14.02.2025 Auge - Porto

Tasting Menu with Wine Pairing

### WELCOME COCKTAIL - 7.30 PM

Tapioca cannoli with cream cheese, salmon and its caviar  
Panipuri with shitake and green apple foam  
Suckling pig pannacotta with brioche toast  
Cocktail Amour Infusion

### TASTING MENU - 8.15 PM

#### Starter

Lobster and passionfruit  
Jerusalem artichoke and algae  
Fiuza 3 Castas Nature Espumante - Tejo

#### Fish

Smoked seabass and fennel  
Curry and coconut beurre blanc  
Marcos Hehn Riesiling - Távora e Varosa

#### Palate cutter

Tequila and lime Marshmallow

#### Meat

Venison loin and beetroot  
Creamy rice  
Textura Wines Pretexto - Dão

#### Dessert

White chocolate and Tonka bean  
Red Berries  
Dona Ermelinda Moscatel Roxo de Setúbal - Setúbal

Coffee, tea and chocolate truffles

#### GENERAL CONDITIONS:

**PAYMENT:** To confirm the reservation, you must do the full payment

**PAYMENT METHOD:** Payment can be made by bank transfer (possible until February 10th) or in cash directly at reception, on a pre-arranged visit.

**CANCELLATION POLICY:** Deposits are non-refundable

**140€**  
POR PESSOA  
PER PERSON