



Uma noite. Mil sabores.
O último brinde do ano merece ser inesquecível.
Descubra **o Menu** que vai marcar a passagem para
2026.

DOURO
BY PAULO ANDRÉ

2026

M E N U

BRIOCHE | CAVIAR

TAPIOCA | BACALHAU

BATATA | TÁRTARO

SAPATEIRA | AÇAFRÃO

OVO | COGUMELO | TRUFA

LINGUADO | LAVAGANTE | ESPARGO

VITELÃO | SALSIFIS | ENOKI

CHOUX | FAVA TONKA

CHURRO | CHOCOLATE BRANCO | CARAMELO

CAFÉ, CHÁ E PETIT-FOURS

UVAS PASSAS E CHAMPAGNE À MEIA-NOITE

230€

POR PESSOA,
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS INCLUÍDA

DOURO
BY PAULO ANDRÉ

2026

menu

BRIOCHE | CAVIAR

TAPIOCA | CODFISH

POTATO | TARTARE

CRAB | SAFFRON

EGG | MUSHROOM | TRUFFLE

SOLE | LOBSTER | ASPARAGUS

VEAL | SALSIFY | ENOKI

CHOUX PASTRY | TONKA BEAN

WHITE CHOCOLATE | CARAMEL | CHURRO

COFFEE, TEA, AND PETIT-FOURS

RAISINS AND CHAMPAGNE AT MIDNIGHT

230€

PER PERSON,
WINE PAIRING INCLUDED

DOURO
BY PAULO ANDRÉ



Uma noite elegante, um menu extraordinário e a magia do Douro. Celebre connosco a chegada do novo ano!

An elegant evening, an extraordinary menu and the magic of the Douro. Celebrate the arrival of the New Year with us!



222 087 405



dourobpauloandre@gmail.com

DOURO
BY PAULO ANDRÉ

A confirmação da reserva fica sujeita ao pagamento de 50% do valor total.
The reservation will be confirmed upon payment of 50% of the total amount.