



MENU
DE ANO NOVO

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

M E N U

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



dourobypauloandre@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.