



RAIVA – A Essência do Douro à Mesa

O Raiva nasce como uma homenagem ao Douro e à aldeia que lhe dá nome. Mais do que um restaurante, este espaço é a expressão da força e autenticidade desta região, onde o passado e o presente se cruzam para criar uma identidade gastronómica única. Aqui, cada detalhe reflete o respeito pela terra, pelas tradições e pelos sabores que definem esta paisagem singular.

A minha cozinha é um tributo ao território, onde os produtos locais são o ponto de partida para uma interpretação contemporânea. Com uma trajetória marcada por experiências em Paris, Xangai e Londres, trago uma visão que alia técnica e criatividade, sem nunca perder a ligação às raízes. Cada prato nasce do equilíbrio entre memória e inovação, respeitando as estações e dando protagonismo ao que de melhor a terra e o rio nos oferecem. Mais do que uma refeição, esta carta propõe uma viagem sensorial pelo Douro, através de sabores que contam histórias e emoções traduzidas em cada detalhe.

Bem-vindo ao Raiva.

Dárcio Henriques
Chef executivo

MENU DEGUSTAÇÃO

Amuse bouche
Couvert
Espargos
Lagosta
Robalo
Lombo de vaca
Pré sobremesa
Ouro negro

Menu de 8 momentos^{2,3}

MENU DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO

Amuse bouche
Couvert
Espargos
Tortelini e ervilhas
Couve
Esparguete de tomate
Pré sobremesa
Ouro negro

Menu de 8 momentos^{1,2,3}

MENU DO CHEF

Amuse bouche
Couvert
Espargos
Robalo
Lombo vaca
Ouro negro

Menu de 6 momentos^{2,3}

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

<i>Seleção de cocktails sem álcool</i>	<i>60pp</i>
<i>Seleção de vinhos premium</i>	<i>70pp</i>
<i>Seleção de vinhos do sommelier</i>	<i>110pp</i>
<i>Seleção de vinhos do Porto</i>	<i>130pp</i>

O menu de degustação está disponível até às 21.30.

PARA COMEÇAR

Cavala e caviar 🌱 🌾
Cavala curada, oscietra e nabo

Lagosta e tomates fermentados 🌾 2
Lagosta azul, tomates cherry e bisque

Tortelini de queijo e ervilhas 🌱
Queijo terrincho dop

Espargos verdes biológicos 🌱 1,2,3
Parmesão, cogumelos selvagens

PRINCIPAIS

Robalo escalfado e lingueirão 🌾 3
Puré de couve-flor molho de lingueirão

Pregado de arroz cremoso de algas 2,3
Alface do mar e arroz carolino português

Lombo novilho 🌾 3
Puré de batata e ceboleto

Presa de porco bísaro 🌾 3
Mini legumes da época

VEGETARIANO

Esparguete de tomate 🌱 1,2,3

Couve grelhada 🌱 🌾 1,3
Emulsão de kimchi

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita ponte nova 🌱 2

Legumes sazonais 🌱 🌾

Cremoso de batata 🌱 🌾

Salada verde 🌱 🌾

PARA TERMINAR

Ouro negro 🌱
Chocolate e avelã

Romaria 🌱
Caramelo, amendoim e pipoca

Da serra 🌱
Mel de eucalipto, laranja e queijo de ovelha

Morango e ruibarbo 🌱 2
Chocolate branco e frutos vermelhos

A nossa fruta 🌱 🌾

Seleção de queijos do chef 🌱 2

1 - Opção vegan disponível

2 - Opção sem glúten disponível

3 - Opção sem lactose disponível

🌱 - Sem lactose

🌾 - Sem glúten

🌱 - Vegano

🌱 - Vegetariano

Pão, manteiga e azeite.

Nenhum prato, produto ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Os preços acima indicados são em Euros. IVA incluído.

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alérgenos.

Peixe e carne de origem/fornecedor local.

Peixe certificado sustentável.

Uma das nossas opções dietéticas