



Dos Picos da Serra de Urbión, onde o Rio Douro nasce, até à sua foz no Porto contam-se 897 quilómetros, onde se encontram várias paisagens, sabores e culturas. Queremos que a carta do Raiva o leve numa viagem gastronómica única, pelos socalcos, desfiladeiros e planícies.

Em alternativa experimente o menu de degustação e descubra todos os sabores que a nossa carta tem para desvendar, acompanhado por uma seleção de vinhos do nosso sommelier.

Durante esta viagem no Raiva, espero que encontre alguns dos sabores e texturas que eu fui explorando desde pequeno. Honrando os produtos típicos portugueses, com criatividade europeia moderna, o nosso objetivo é levá-lo a descobrir os grandes sabores ligados à história do Rio Douro. Com um forte compromisso com ingredientes produzidos localmente.

Bom Appetite

Dárcio Henriques  
Chef executivo

## **MENU DEGUSTAÇÃO**

**KM 48**

**Sopa de espargos verdes biológicos da Quinta Verde Água**  
Trigo sarraceno, presunto ibérico de bolota e espargos

**KM 48**

**Ovo crocante e cogumelos silvestres**  
Com consomê de cogumelos e azeite fumado

**KM 1**

**Robalo do mar escalfado**  
Puré de couve-flor e beurre blanc

**KM 48**

**Vazia arouquesa com cogumelos da mina**  
Arroz de rabo de boi e puré de alho fermentado

**KM 168**

**Torta de laranja amarga do Tua**  
Com gelado de manjerição e crumble de avelã

**897 KMs**

**Seleção de queijos**  
Uvas e tostas (suplemento de 12)

**Menu de 4 momentos**

**95** por pessoa

**Menu de 5 momentos**

**115** por pessoa

Seleção de vinhos incluída.

O menu de 5 momentos está disponível até às 9.30.

## **MENU DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO**

**KM 50**

**Salada de tomate**  
Gelado de tomate coração de boi

**KM 48**

**Ovo crocante e cogumelos silvestres**  
Com consomê de cogumelos e azeite fumado

**KM 1**

**Couve-flor**  
Puré de couve-flor e azeite bio Hacienda Zorita com caril

**KM 48**

**Risoto de Courgete**  
Arroz Arborio, queijo de cabra e courgete salteada

**KM 168**

**Torta de laranja amarga do Tua**  
Com gelado de manjerição e crumble de avelã

**897 KMs**

**Seleção de queijos**  
Uvas e tostas (suplemento de 12)

**Menu de 4 momentos**

**75** per person

**Menu de 5 momentos**

**95** per person

Seleção de vinhos incluída.

O menu de 5 momentos está disponível até às 9.30.

## **PARA COMEÇAR**

**KM 48** 12  
**Sopa de espargos verdes biológicos da Quinta Verde Água**  
Trigo sarraceno, presunto ibérico de bolota e espargos

**KM 48** 12  
**Ovo crocante e cogumelos silvestres**  
Com consomê de cogumelos e azeite fumado

**KM 47** 15  
**Ravioli de camarão e alheira de Paiva**  
Com bisque de camarão

**KM 48** 11  
**Melancia**  
Pistachio e queijo de cabra

**KM 50** 14  
**Salada de tomate**  
Gelado de tomate coração de boi

## **PRINCIPAIS**

**KM 1** 28  
**Robalo do mar escalfado**  
Puré de couve-flor e beurre blanc

**KM 46** 27  
**Lombo de bacalhau confitado**  
Com puré e crocante de cebola Garrafal

**KM177** 33  
**Pregado de mar**  
Puré de azeitonas negrinha do freixo DOP e tomate zebra

**KM 48** 27  
**Vazia arouquesa com cogumelos da mina**  
Arroz de rabo de boi e puré de alho fermentado

**KM 48** 32  
**Lombo de vaca arouquesa**  
Com puré verde de batata, molho de Tawny Dalva e espargos

**KM 405** 26  
**Barriga de porco ibérico a baixa temperatura**  
Puré de pastinaca e raízes de cerefólio

**KM 434** 18  
**Risotto de courgette da quinta verde água**  
Arroz Arborio, queijo de cabra e curgete salteada

**A parte** 7  
Salada verde de verão / Batata frita / cogumelos salteados

## **PARA TERMINAR**

**KM 41** 14  
**A noz**  
Com doce Teixeira e as nossas nozes gulosas

**KM 55** 9  
**Framboesa do pai do Sergio lima hortelã**  
Com granola caseira

**KM 168** 9  
**Torta de laranja amarga do Tua**  
Com gelado de manjerição e crumble de avelã

**KM 227** 8.5  
**Xuxuzinho de tiramisu e amêndoa do Douro**  
Com gelado de aipo-yuzu

**KM 41** 9  
**Texturas de amora**  
Com lavanda do nosso jardim

**897 KMs** 18/30

**De queijos selecionados para o Douro41**  
A melhor seleção de queijos do Vale do Douro, acompanhados por compotas caseiras, uvas e frutos frescos.