



by PAULO ANDRÉ

Menu

Nacido en Vila do Conde, crecí entre el mar y las tradiciones arraigadas de una tierra con fuerte identidad.

Mi estrecha conexión con la tradición y los productos locales ha moldeado, desde temprano, mi visión de la cocina como una expresión de elegancia, precisión y verdadero sentido de lugar.

Mi trayectoria se ha forjado con dedicación y estándares exigentes.

En 2021, lancé mi propio proyecto autoral con la apertura de Rio, en Vila do Conde, reconocido en 2022 con la distinción Bib Gourmand por la Guía Michelin.

En 2025, nació Douro, en el corazón de Oporto, un espacio donde continuó explorando una cocina que honra el producto, la técnica y la experiencia sensorial. Creo en una cocina precisa, contemporánea y con raíces, donde cada plato cuenta una historia con profundidad, detalle e intención.

Paulo André

SERVICIO DE PAN

PAN DE MASA MADRE, ACEITE BIOLÓGICO DEL DUERO,
MANTEQUILLA DE TOMATE ASADO — €6 /PAX

ENTRANTES

- ~ SOPA DE PESCADO DE MI INFANCIA — €8
- ~ LA SARDINA, EL TOMATE Y EL PIMIENTO — €14
- ◆ TARTAR DE SOLOMILLO DE BUEY, BALSÁMICO DE CABERNET-SAUVIGNON, YEMA CURADA — €17
- ◆ HUEVO A BAJA TEMPERATURA, ALHEIRA DE VALPAÇOS, PALOMITAS DE CERDO — €14

PLATOS PRINCIPALES

- ◆ LUBINA, ARROZ DE ALMEJAS Y GAMBAS, HUEVAS DE TRUCHA — €29
- ~ LA RAYA Y EL CALDO VERDE — €26
- ~ LENGUADO, PURÉ DE ZANAHORIA Y SALSA DE CHAMPÁN — €29
- ~ PATO, PURÉ DE CALABAZA Y CHALOTA CARAMELIZADA — €28
- ◆ TERNERA, PATATA, RELLENA DE TRUFA — €35
- ◆ COGOTE DE CERDO NEGRO, LA PATATA Y EL APIO — €25
- ◆ RISOTTO DE SETAS SALVAJES Y TEJA DE QUESO — €22 🍄

MENÚ INFANTIL (NIÑOS DE HASTA 12 AÑOS)

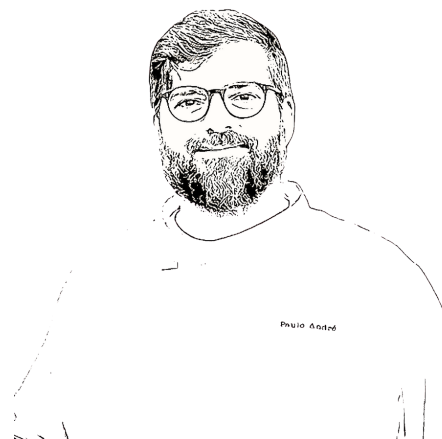
SOPA | PLATO PRINCIPAL | HELADO - €25

POSTRES

- ◆ TRES TEXTURAS DE FRAMBUESA FRESCA — €14
- ~ ROMEO Y JULIETA — €14
- ◆ SELECCIÓN ESPECIAL DE QUESOS ARTESANALES — €24

MENÚS DEGUSTACIÓN

- ◆ MENÚ DEGUSTACIÓN CLÁSICO — €90
- ◆ MARIDAJE DE VINOS — €60
- ~ MENÚ DEGUSTACIÓN TRADICIÓN — €90
- ~ MARIDAJE DE VINOS — €55





by PAULO ANDRÉ

Menu

Originally from Vila do Conde, I grew up between the sea and the deep-rooted traditions of a land with a strong identity. My close connection to tradition and local produce has shaped, from early on, my vision of cuisine as an expression of elegance, precision, and a true sense of place. My path has been forged with dedication and exacting standards. In 2021, I launched my own authorial project with the opening of Rio, in Vila do Conde, recognised in 2022 with the Bib Gourmand distinction by the Michelin Guide. In 2025, Douro was born, in the heart of Porto a space where I continue to explore a cuisine that honours the product, technique, and sensory experience. I believe in a cuisine that is precise, contemporary, and grounded where each dish tells a story with depth, detail, and intention.

Paulo André

BREAD SERVICE

SOURDOUGH BREAD, ORGANIC DOURO OLIVE OIL,
ROASTED TOMATO BUTTER — €6 / PER PERSON

STARTERS

- ~~~~ FISH SOUP FROM MY CHILDHOOD — €8
- ~~~~ SARDINE, TOMATO, SWEET PEPPER — €14
- ◆ BEEF LOIN TARTARE, CABERNET SAUVIGNON BALSAMIC, CURED EGG YOLK — €17
- ◆ SLOW-COOKED EGG, VALPAÇOS ALHEIRA SAUSAGE, MATCHSTICK POTATOES, PORK CRACKLING — €14

MAIN COURSES

- ◆ SEA BASS, CLAM AND PRAWN RICE, TROUT ROE — €29
- ~~~~ SKATE AND CALDO VERDE BROTH — €26
- ~~~~ SOLE, CARROT PURÉE, CHAMPAGNE SAUCE — €29
- ~~~~ DUCK, PUMPKIN PURÉE, CARAMELIZED SHALLOT — €28
- ◆ VEAL, POTATO AND TRUFFLE — €35
- ◆ BLACK PORK NECK, POTATO AND CELERIAC — €25
- ◆ WILD MUSHROOM RISOTTO, CHEESE TUILE — €22 

CHILDREN'S MENU (UNTIL 12 YEARS OLD)

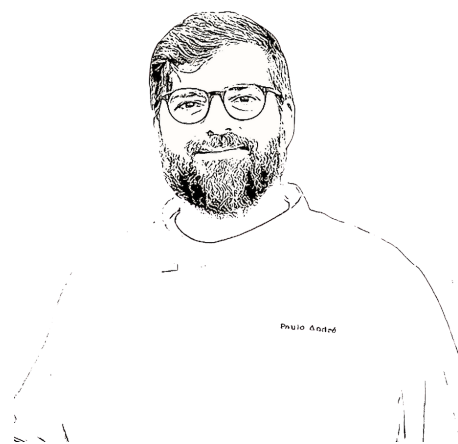
SOUP | MAIN COURSE | ICE CREAM - 25€

DESSERTS

- ◆ THREE TEXTURES OF FRESH RASPBERRY — €14
- ~~~~ ROMEO AND JULIET — €14
- ◆ SPECIAL SELECTION OF ARTISANAL CHEESES — €24

TASTING MENUS

- ◆ CLASSIC TASTING MENU — €90
- ~~~~ WINE PAIRING — €60
- ~~~~ TRADITION TASTING MENU — €90
- ~~~~ WINE PAIRING — €55





by PAULO ANDRÉ

Menu

Natural de Vila do Conde, cresci entre o mar e as tradições enraizadas de uma terra de forte identidade.

A minha ligação próxima à tradição e aos produtos locais moldou, desde cedo, a minha visão da cozinha como uma expressão de elegância, precisão e verdadeiro sentido de lugar.

O meu percurso foi forjado com dedicação e padrões rigorosos.

Em 2021, lancei o meu próprio projeto autoral com a abertura do Rio, em Vila do Conde, reconhecido em 2022 com a distinção Bib Gourmand pelo Guia Michelin.

Em 2025, nasceu Douro, no coração do Porto, um espaço onde continuo a explorar uma cozinha que honra o produto, a técnica e a experiência sensorial.

Acredito numa cozinha precisa, contemporânea e enraizada, onde cada prato conta uma história com profundidade, detalhe e intenção.

Paulo André

SERVIÇO DE PÃO

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, AZEITE BIOLÓGICO DO DOURO,
MANTEIGA DE TOMATE ASSADO — 6€ / PAX

ENTRADAS

- ~ SOPA DE PEIXE DA MINHA INFÂNCIA - 8€
- ~ A SARDINHA, O TOMATE, O PIMENTO — 14€
- ♦ TÁRTARO DE LOMBO DE BOI, BALSÂMICO DE CABERNET-SAUVIGNON, GEMA CURADA — 17€
- ♦ OVO BT, ALHEIRA DE VALPAÇOS, BATATA-PALHA, PIPOCA DE PORCO — 14€

PRATOS PRINCIPAIS

- ♦ ROBALO, ARROZ DE AMÊIJOS E GAMBAS, OVAS DE TRUTA — 29€
- ~ A RAIA E O CALDO VERDE — 26€
- ~ LINGUADO, PURÉ DE CENOURA, MOLHO DE CHAMPAGNE — 29€
- PATO, PURÉ DE ABÓBORA, CHALOTA CARAMELIZADA — 28€
- ♦ VITELÃO, A BATATA E A TRUFA — 35€
- CACHAÇO DE PORCO PRETO, A BATATA E O AIPO - 25€
- RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS, TELHA DE QUEIJO — 22€ 🍄

MENU INFANTIL (Criança até aos 12 anos)

SOPA | PRATO PRINCIPAL | GELADO - 25€

SOBREMESAS

- ♦ TRÊS TEXTURAS DE FRAMBOESA FRESCA — 14€
- ~ ROMEU E JULIETA — 14€
- SELEÇÃO ESPECIAL DE QUEIJOS ARTESANAIS — 24€

- ♦ MENU DE DEGUSTAÇÃO CLÁSSICO - 90€
- HARMONIZAÇÃO DE VINHOS - 60€

- ~ MENU DE DEGUSTAÇÃO TRADIÇÃO - 90€
- HARMONIZAÇÃO DE VINHOS - 55€

