

# Menu

## SERVIÇO DE PÃO

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

*Paulo André*

## 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 AMÊJOAS E GAMBAS, OVAS DE TRUTA – 29€
- ~~~ A RAIA E O CALDO VERDE – 26€
- ~~~ ATUM, CENOURA, ENDÍVIA E MOLHO PONZO – 25€
- PATO, PURÉ DE ABÓBORA, CHALOTA CARAMELIZADA – 24€
- ◆ 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 – 55€

- ~~~ MENU DE DEGUSTAÇÃO TRADIÇÃO – 90€
- HARMONIZAÇÃO DE VINHOS – 45€

## Info & Reservas:

+351 252 602 182

riobypauloandre@gmail.com

riobypauloandre.com

Natural de Vila do Conde, cresci entre o mar e as raízes de uma terra com identidade vincada. A proximidade com a tradição e os produtos locais moldou desde cedo o meu olhar sobre a cozinha uma expressão de elegância, rigor e sentido de lugar.

O meu percurso foi sendo desenhado com entrega e exigência. Em 2021, iniciei o meu próprio projeto com a abertura do RIO, em Vila do Conde, que nesse mesmo ano foi distinguido pelo Guia Michelin Portugal & Espanha, um reconhecimento que mantém com orgulho até hoje.

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

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

*Paulo André*

