

Menu ano novo



31 de dezembro-01 de janeiro

New year's eve

Um jantar. Uma
celebração. Uma
promessa de novos
começos - servida em
cada prato.

rio

by PAULO ANDRÉ

Menu ano novo

brioche | caviar

tapioca | bacalhau

batata | tártaro

sapateira | açafrão

ovo | cogumelo | trufa

salmonete | lingueirão | inhame

pintada | foie gras | ervilha

choux | fava Tonka

Churro | chocolate branco | caramelo

Café, chá e petit-fours

Uvas passas e champagne à meia-noite

190€

Por pessoa,
harmonização de vinhos incluída

Menu new year's eve

brioche | caviar

tapioca | codfish

potato | tartare

crab | saffron

egg | mushroom | truffle

red mullet | razor clam | yam

guinea fowl | foie gras | peas

choux pastry | Tonka bean

White chocolate | caramel | churro

Coffee, tea, and petit-fours

Raisins and champagne at midnight

190€

Per person,
Wine pairing included

rio
by PAULO ANDRÉ



2026
new year's eve

Um menu excepcional, uma vista deslumbrante e uma noite para recordar. Reserve já e celebre a chegada de 2026 connosco.

An exceptional menu, a breathtaking view, and a night to remember. Reserve your table now and celebrate the arrival of 2026 with us.



252 602 182



riobypauloandre@gmail.com

rio
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.