rio

by PAULO ANDRÉ

MENUS DE DEGUSTAÇÂO

MARGEM

6 momentos - 50€ (1 entrada e 1 principal) Harmonização de vinhos - 35€

10 momentos - 90€ Harmonização de vinhos - 70€

MARÈ

10 momentos - 90€ Harmonização de vinhos - 75€

SERVIÇO DE PÃO

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

manteiga de laranja e miso, azeite biológico do Douro - 6€ por pessoa

ENTRADAS

CREME DE CRUSTÁCEOS DO ATLÂNTICO - 16€

sapateira da nossa costa, gamba rosa do Algarve

CAVALA CURADA

manga, amendoim, molho kimchi – 16€

TÀRTARO DE ATUM

ají amarillo, abacate, ovas de truta - 17€

TÀRTARO DE NOVILHO

balsâmico de Cabernet-Sauvignon, gema curada – 17€

OVO DE GALINHA

ervilha, migas, espuma de toucinho fumado – 14€

PRINCIPAIS

ROBALO

aipo, algas da nossa costa, molho de espumante – 29€

RAIA

lingueirão, farinha de pau, molho Fragateira – 27€

CASCARRA

brandade de batata, véu de tomate, aneto – 26€

PINTADA

foie gras, shitake, espargos – 29€

RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS

telha de queijo da ilha – 22€

CAVIAR

Caviar 5g - 20€

Lata de Caviar 30g - 80€

Lata de Caviar 50g - 120€

SOBREMESAS

MORANGO

chocolate, manjericão– 14€

PÊRA

especiarias, crémeux de chocolate branco e fava tonka– 14€



PAULO ANDRÉ

Natural de Vila do Conde, uma terra onde o mar não é apenas paisagem – é identidade, memória e forma de viver. Cresci entre as Caxinas e as suas tradições profundamente enraizadas, num ambiente onde o quotidiano era marcado pela força da pesca e pela autenticidade dos produtos que o oceano nos oferecia.

Desde cedo, a cozinha surgiu como uma extensão natural dessa ligação ao mar. O meu pai, pescador, trazia diariamente peixe fresco que definia o ritmo da nossa casa. A minha mãe e as minhas irmãs transformavam esses ingredientes com uma simplicidade e mestria que me marcaram para sempre, despertando em mim o fascínio pela forma como a comida pode ser, ao mesmo tempo, memória, afeto e identidade.

O meu percurso nasceu de um compromisso profundo com as minhas raízes, feito de dedicação, rigor e uma vontade constante de evoluir.

Em 2021, abri o RIO, em Vila do Conde, como uma homenagem sentida às minhas origens e às gentes da minha terra – aquelas que me ensinaram o valor do trabalho, da simplicidade e do respeito pelo produto.

Hoje, o RIO é a expressão dessa história e dessa identidade. Um lugar onde as minhas raízes encontram a minha visão de cozinha, com o mar como inspiração e o produto como ponto de partida.

Seja muito bem-vindo ao RIO – que cada momento à nossa mesa se transforme numa memória inesquecível.

Paulo André

Rio

by PAULO ANDRÉ

TASTING MENUS

MARGEM

6 moments - €50 (1 starter and 1 main course) Wine Pairing - €35

10 moments - €90 Wine Pairing - €70

MARÉ

10 moments - €90 Wine Pairing - €75

BREAD SERVICE

SOURDOUGH BREAD

Orange and miso butter, organic Douro olive oil - €6 per person

STARTERS

ATLANTIC SHELLFISH BISQUE- €16

local spider crab, pink shrimp from the Algarve

CURED MACKEREL

Mango, peanut, kimchi sauce – €16

TUNA TARTARE

Aji amarillo, avocado, trout roe – €17

BEEF LOIN TARTARE

Cabernet-Sauvignon balsamic, cured egg yolk – €17

FREE-RANGE CHICKEN EGG

Peas, portuguese migas, smoked bacon foam - €14

MAIN COURSES

SEA BASS

Celery, seaweed from our coast, sparkling wine reduction – €29

SKATE

Razor clam, cassava flour, Fragateira style sauce- €27

CASCARRA (Nurse hound)

Potato brandade, tomato veil, dill- €26

GUINEA FOWL

Foie gras, shiitake, asparagus – €29

WILD MUSHROOM RISOTTO - €22

Island cheese tuile

CAVIAR

5g - €20

30g tin – €80

50g tin – €120

DESSERTS

STRAWBERRY

chocolate, basil - €14

PEAR

spices, chocolate crèmeux, tonka bean - €14



PAULO ANDRÉ

.Born in Vila do Conde, a place where the sea is far more than a landscape – it is identity, memory, and a way of life. I grew up among the fishing community of Caxinas and its deeply rooted traditions, in an environment shaped by the strength of the sea and the authenticity of the produce it offered us.

From an early age, cooking became a natural extension of this profound connection to the ocean. My father, a fisherman, would bring home the day´s catch, setting the rhythm of our family life. My mother and sisters would transform these ingredients with a simplicity and mastery that have stayed with me ever since, awakening my fascination with the way food can become, at once, memory, emotion, and identity.

My journey has been guided by a deep commitment to my roots – shaped by dedication, discipline, and a constant desire to evolve.

In 2021, I opened RIO in Vila do Conde as a heartfelt tribute to my origins and to the people of my homeland – those who taught me the value of hard work, simplicity, and above all, respect for the ingredient.

Today, RIO is an expression of that story and that identity. A place where my roots meet my vision of cuisine, where the sea remains a source of inspiration and the finest produce the starting point of every creation.

Welcome to RIO – where every moment at our table is an invitation to create a lasting memory.

Paulo André

R

Rio

by PAULO ANDRÉ

DEGUSTACIÓN

MARGEM

6 pases - 50€ (1 entrante e 1 plato principal) Maridaje de vinos - 35€

10 pases - 90€ Maridaje de vinos - 70€

MARÉ

10 pases - 90€ Maridaje de vinos - 75€

SERVICIO DE PAN

PAN DE FERMENTACIÓN NATURAL

mantequilla de naranja y miso, aceite ecológico del Duero - 6€ por persona

ENTRANTES

BISQUE DE CRUSTÁCEOS DEL ATLÁNTIICO - 16€

buey de mar de nuestra costa, gamba rosada del Algarve

CABALLA CURADA

mango, cacahuete, salsa kimchi - 16€

TARTAR DE ATÚN

ají amarillo, aguacate, huevas de trucha - 17€

TARTAR DE TERNERA

balsámico de Cabernet-Sauvignon, yema curada - 17€

HUEVO DE GALLINA

guisantes, migas, espuma de panceta ahumada - 14€

PLATOS PRINCIPALES

LUBINA

apio, algas de nuestra costa, salsa de espumoso - 29€

RAYA

navajas, harina de mandioca, salsa Fragateira - 27€

CASCARRA

brandada de patata, velo de tomate, eneldo - 26€

PINTADA

foie gras, shitake, espárragos - 29€

RISOTTO DE SETAS SILVESTRES

teja de queso de las Azores - 22€

CAVIAR

Caviar 5g - 20€

Lata de Caviar 30g - 80€

Lata de Caviar 50g - 120€

POSTRES

FRESA

chocolate, albahaca - 14€

PERA

eespecias, crémeux de chocolate blanco y haba tonka- 14€



PAULO ANDRÉ

Nacido en Vila do Conde, un lugar donde el mar es mucho más que un paisaje: es identidad, memoria y una forma de vida. Crecí entre la comunidad pesquera de Caxinas y sus tradiciones profundamente arraigadas, en un entorno marcado por la fuerza del océano y por la autenticidad de los productos que nos ofrecía.

Desde muy temprano, la cocina se convirtió en una extensión natural de esta profunda conexión con el mar. Mi padre, pescador, traía a casa la pesca del día, marcando el ritmo de nuestra vida familiar. Mi madre y mis hermanas transformaban aquellos ingredientes con una sencillez y una maestría que permanecen conmigo hasta hoy, despertando en mí la fascinación por la manera en que la gastronomía puede convertirse, al mismo tiempo, en memoria, emoción e identidad.

Mi trayectoria ha estado guiada por un profundo compromiso con mis raíces, forjado a través de la dedicación, la disciplina y un deseo constante de evolucionar.

En 2021, abrí RIO en Vila do Conde como un homenaje sincero a mis orígenes y a las gentes de mi tierra – aquellas que me enseñaron el valor del trabajo, de la sencillez y, sobre todo, del respeto por el producto.

Hoy, RIO es la expresión de esa historia y de esa identidad. Un lugar donde mis raíces se encuentran con mi visión de la cocina, donde el mar continúa siendo una fuente de inspiración y el mejor producto, el punto de partida de cada creación.

Bienvenidos a RIO – donde cada momento en nuestra mesa es una invitación a crear un recuerdo que perdure.

Paulo André

Rio

by PAULO ANDRÉ

DÉGUSTATION

MARGEM

6 temps - 50€ (1 entrée et 1 plat principal) — Accord mets et vins - 35€

10 temps - 90€ — Accord mets et vins- 70€

MARÉ

10 temps - 90€ — Accord mets et vins - 75€

SERVICE DU PAIN

PAIN AU LEVAIN NATUREL

beurre à l'orange et au miso, huile d'olive biologique du Douro - 6€ par persone

ENTRÉES

BISQUE DE CRUSTACÉS DE L'ATLANTIQUE – 16€

tourteau de notre côte, crevette rose de l'Algarve

MAQUEREAU MARINÉ

mangue, cacahuéte, sauce kimchi – 16€

TARTARE DE THON

ají amarillo, avocat, oeufs de truite - 17€

TARTARE DE BOEUF

balsamique de Cabernet-Sauvignon, jaune d'oeuf affiné – 17€

OEUF DE POULE

petits pois, migas, écume de lard fumé – 14€

PLATS PRINCIPAUX

BAR

céleri, algues de notre côte, sauce au vin effervescent – 29€

RAIE

couteaux de mer, farine de manioc, sauce Fragateira – 27€

CASCARRA

brandade de pommes de terre, voile de tomate, aneth – 26€

PINTADE

foie gras, shitakés, asperges – 29€

RISOTTO DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

tuile de fromage des Açores – 22€

CAVIAR

Caviar 5g - 20€

Boîte de Caviar 30g - 80€

Boîte de Caviar 50g - 120€

DESSERTS

FRAISE

chocolat, basilic– 14€

POIRE

épices, crémeux au chocolat blanc et fève tonka– 14€



PAULO ANDRÉ

Né à Vila do Conde, un lieu où la mer est bien plus qu'un paysage: Elle est identité, mémoire et art de vivre. J'ai grandi au cœur de la communauté de pêcheurs des Caxinas et de ses traditions profondément ancrées, dans un environnement façonné par la force de l'océan et l'authenticité des produits qu'il nous offrait.

Très tôt, la cuisine est devenue le prolongement naturel de cette profonde relation à la mer. Mon père, pêcheur, rapportait chaque jour la pêche du jour, donnant le rythme à notre vie familiale. Ma mère et mes sœurs transformaient ces produits avec une simplicité et une maîtrise qui m'ont profondément marqué et qui m'accompagnent encore aujourd'hui. C'est ainsi qu'est née en moi cette fascination pour la manière dont la cuisine peut devenir, tout à la fois, mémoire, émotion et identité.

Mon parcours est guidé par un profond attachement à mes racines, nourri par le travail, la rigueur et une volonté constante d'évoluer.

En 2021, j'ai ouvert RIO à Vila do Conde, comme un hommage sincère à mes origines et aux gens de ma terre – ceux qui m'ont enseigné la valeur du travail, de la simplicité et, surtout, du respect du produit.

Aujourd'hui, RIO est l'expression de cette histoire et de cette identité. Un lieu où mes racines rencontrent ma vision de la cuisine, où la mer demeure une source d'inspiration et où le meilleur produit constitue le point de départ de chaque création.

Bienvenue chez RIO – où chaque instant à notre table est une invitation à créer un souvenir qui perdure.

Paulo André