

DOURO

BY PAULO ANDRÉ

Menu

Welcome to Douro!

Inspired by the sea, shaped by tradition, and guided by a deep respect for exceptional ingredients, Douro is a celebration of my roots and my journey.

Every dish reflects the flavours of the Atlantic, the heritage of my hometown, and a passion for honest, refined cuisine.

Welcome to our table. We hope your experience becomes a memory to cherish.

Paulo André



PEQUENO-ALMOÇO

Todos os dias

Disfrute do nosso pequeno-almoço buffet, das 7.30 às 10.30

14€

BREAKFAST BUFFET

Everyday

Enjoy our breakfast buffet, from 7.30 to 10.30am

€14

MENU DE ALMOÇO

de quarta a sexta-feira

Serviço de pão, entrada, prato principal e sobremesa.
Bebidas não incluídas

18€

SET LUNCH MENU

from wednesday to friday

Bread service, starter, main course and dessert.
Drinks not included

€18

À LA CARTE

Menu de Degustação Nascente

6 momentos - 70€ (1 entrada e principal) Harmonização de vinhos - 45€

Menu de Degustação Foz

10 momentos - 120€ Harmonização de vinhos - 75€

Snacks

1 snack - 7€ . 3 snacks - 17€

OURIÇO DO MAR, blini, noisette, malagueta

FOIE GRAS, pancetta, gema BT, Vinho do Porto

PASTEL DE NATA, Bulhão Pato, lima caviar, coentros

SAPATEIRA, kimchi, aneto, funcho

Entradas

ATUM, cannelone de cebola roxa, mousse de abacate, gelado de pepino e iogurte - 18€

AZEVIA, puré de ervilha, chouriço de porco preto, sabayon de espumante - 16€

SARDINHA DE S. JOÃO, crocante de Broa de Avintes, molho de salada, óleo de chouriço - 16€

VITELA, ravioli, dashi, emulsão de queijo de ovelha - 14€

Principais

ROBALO, puré de caldeirada, emulsão de algas, ovas de truta - 29€

BOCHECHA DE PORCO, puré de cenoura e anis, jus de carne, kale frita - 27€

CASCARRA, puré de batata doce, crumble de broa de milho - 26€

CABRITO, arroz negro, geleia de malagueta, chalota assada - 32€

RODOVALHO, puré de couve flor caramelizada, Beurre-blanc, cebolinho - 29€

LAGOSTIM, puré de bolbo de aipo, caril vermelho, rama de aipo - 32€

Sobremesas

LARANJA, chocolate branco, gelado de azeite, mel - 14€

CHOCOLATE, pimenta preta, hortelã, yuzu - 14€

UVA, cidreira, espumante, amêndoa - 14€

Petit Fours

Goma de ananás e côco ralado

Trufa de chocolate branco, Baileys e red velvet

Opening Hours:

Breakfast: 7:30 - 10:30

Lunch: 12:00 - 15:00

Dinner: 19:00 - 23:00

Nascente Tasting Menu

6 moments - €70 (1 starter and 1 main) Wine pairing - €45

Foz Tasting Menu

10 moments - €120 Wine pairing - €75

Snacks

1 snack - €7 . 3 snacks - €17

SEA URCHIN, blini, noisette butter, chili

FOIE GRAS, pancetta, cured egg yolk, Port wine

PASTEL DE NATA, Bulhão Pato-style clams, finger lime, coriander

BROWN CRAB, kimchi, dill, fennel

Starters

TUNA, red onion cannelloni, avocado mousse, cucumber and yoghurt ice cream - €18

AZEVIA (traditional fried pastry), pea purée, black pork chorizo, sparkling wine sabayon - €16

S. JOÃO SARDINE, crispy Avintes cornbread, salad dressing, chorizo oil - €16

VEAL, ravioli, dashi, sheep's cheese emulsion - €14

Main Courses

SEA BASS, fish stew purée, seaweed emulsion, trout roe - €29

PORK CHEEK, carrot and anise purée, meat jus, crispy kale - €27

CASCARRA FISH, sweet potato purée, cornbread crumble - €26

SUCKLING GOAT, black rice, chili jelly, roasted shallot - €32

TURBOT, caramelised cauliflower purée, beurre blanc, chives - €29

LANGOUSTINE, celeriac purée, red curry, celery leaves - €32

Desserts

ORANGE, white chocolate, olive oil ice cream, honey - €14

CHOCOLATE, black pepper, mint, yuzu - €14

GRAPE, lemon verbena, sparkling wine, almond - €14

Petit Fours

Pineapple and desiccated coconut

White chocolate, Baileys & red velvet truffle

Info & Reservations:

+351 222 087 405

dourobypauloandre@gmail.com

dourobypauloandre.com

DOURO

BY PAULO ANDRÉ

MENUS DE DEGUSTAÇÃO

- ≡

NASCENTE

6 momentos - 70€ (1 entrada e 1 principal ≡)

Harmonização de vinhos - 45€
- ∞

FOZ

10 momentos - 120€

Harmonização de vinhos - 75€

SERVIÇO DE PÃO

- ≡ ∞

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL

manteiga fumada, azeite biológico do Douro - 6€ por pessoa

SNACKS

- ∞

OURIÇO DO MAR

blini, noisette, malagueta
- ∞

FOIE GRAS

pancetta, gema BT, Vinho do Porto
- ≡ ∞

PASTEL DE NATA

Bulhão Pato, lima caviar, coentros
- ≡ ∞

SAPATEIRA

kimchi, aneto, funcho

1 snack 7€

3 snacks 17€

ENTRADAS

- ∞

ATUM

cannelone de cebola roxa, mousse de abacate, gelado de pepino e iogurte. - 18€
- ≡

AZEVIA

puré de ervilha, chouriço de porco preto, sabayon de espumante- 16€
- ∞

SARDINHA DE SÃO JOÃO

crocante de Broa de Avintes, molho de salada, óleo de chouriço - 16€
- ≡

VITELA

ravioli, dashi, emulsão de queijo de ovelha - 14€

PRINCIPAIS

- ROBALO

puré de caldeirada, emulsão de algas, ovas de truta - 29€
- BOCHECHA DE PORCO

puré de cenoura e anis, jus de carne, kale frita - 27€
- ≡ CASCARRA

puré de batata doce, crumble de broa de milho - 26€
- ≡ CABRITO

arroz negro, geleia de malagueta, chalota assada - 32€
- ∞ RODOVALHO

puré de couve flor caramelizada, Beurre-blanc, cebolinho - 29€
- ∞ LAGOSTIM

puré de bolbo de aipo, caril vermelho, rama de aipo - 32€

SOBREMESAS

- ≡ ∞

LARANJA

chocolate branco, gelado de azeite, mel - 14€
- CHOCOLATE

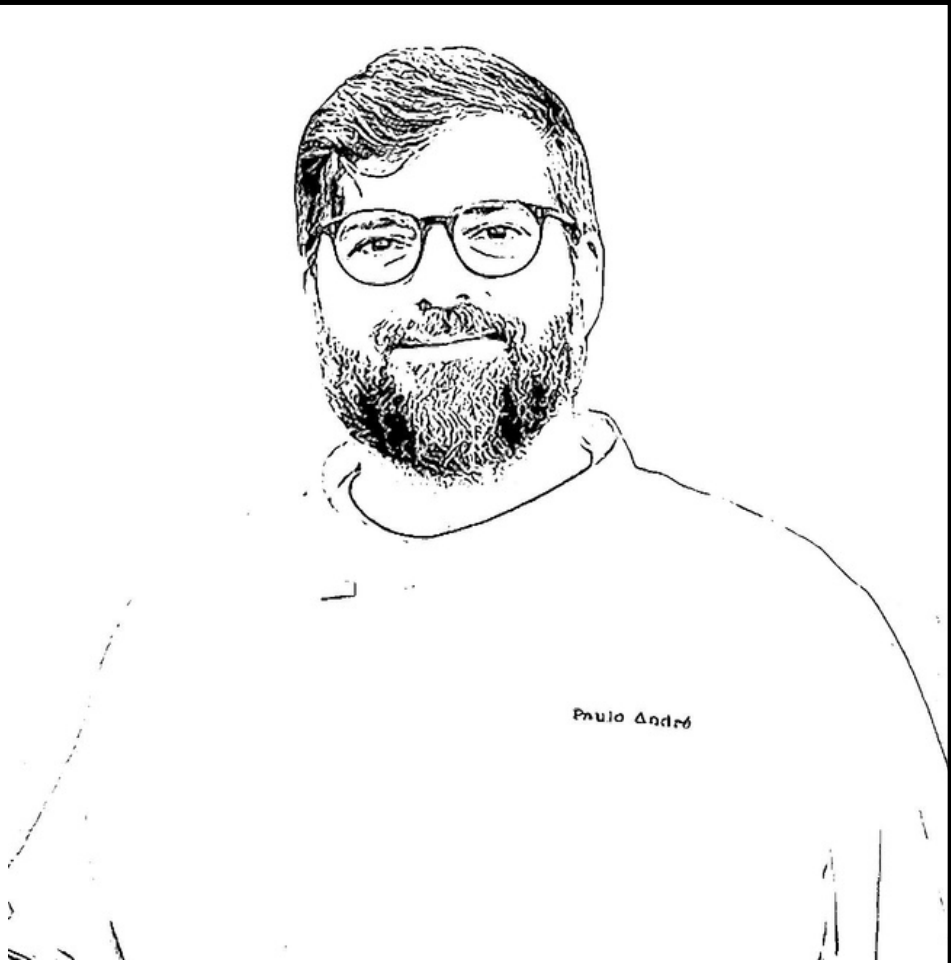
pimenta preta, hortelã, yuzu - 14€
- UVA

cidreira, espumante, amêndoa - 14€

PETIT FOURS

- Goma de ananás e côco ralado

Trufa de chocolate branco, Baileys e red velvet



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.

Em 2025, abri o Douro, no Porto, para levar esta cozinha e esta visão a um público mais abrangente, sem nunca perder a essência que me define.

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

Paulo André



DOURO

BY PAULO ANDRÉ

TASTING MENUS

SOURCE

6 moments - €70 (1 starter and 1 main course) Wine Pairing - €45

ESTUARY

10 moments - €120 Wine Pairing - €75

BREAD SERVICE

SOURDOUGH BREAD,

Smoked butter, organic Douro olive oil - €6 per person

SNACKS

SEA URCHIN

Blini, brown butter, chilli

FOIE GRAS

Pancetta, cured egg yolk, Port wine

PORTUGUESE CUSTARD TART

Bulhão Pato, finger lime, coriander

BROWN CRAB

Kimchi, dill, fennel

1 snack 7€

3 snacks 17€

STARTERS

TUNA

Red onion cannelloni, avocado mousse, cucumber and yoghurt ice cream - €18

AZEVIA (traditional fried pastry)

Pea purée, Iberian black pork chorizo, sparkling wine sabayon - €16

SÃO JOÃO SARDINE

Crispy Avintes cornbread, salad dressing, chorizo oil - €16

VEAL

Ravioli, dashi, ewe's milk cheese emulsion - €14

MAIN COURSES

SEA BASS

Fish stew purée, seaweed emulsion, trout roe - €29

PORK CHEEK

Carrot and anise purée, meat jus, crispy kale - €27

CASCARRA

Sweet potato purée, cornbread crumble - €26

SUCKLING PIG

Black rice, chilli gel, roasted shallot - €32

TURBOT

Caramelised cauliflower purée, beurre blanc, chives - €29

LANGOUSTINE

Celeriac purée, red curry, celery leaves - €32

DESSERTS

ORANGE

White chocolate, olive oil ice cream, honey - €14

CHOCOLATE

Black pepper, mint, yuzu - €14

GRAPE

Lemon verbena, sparkling wine, almond - €14

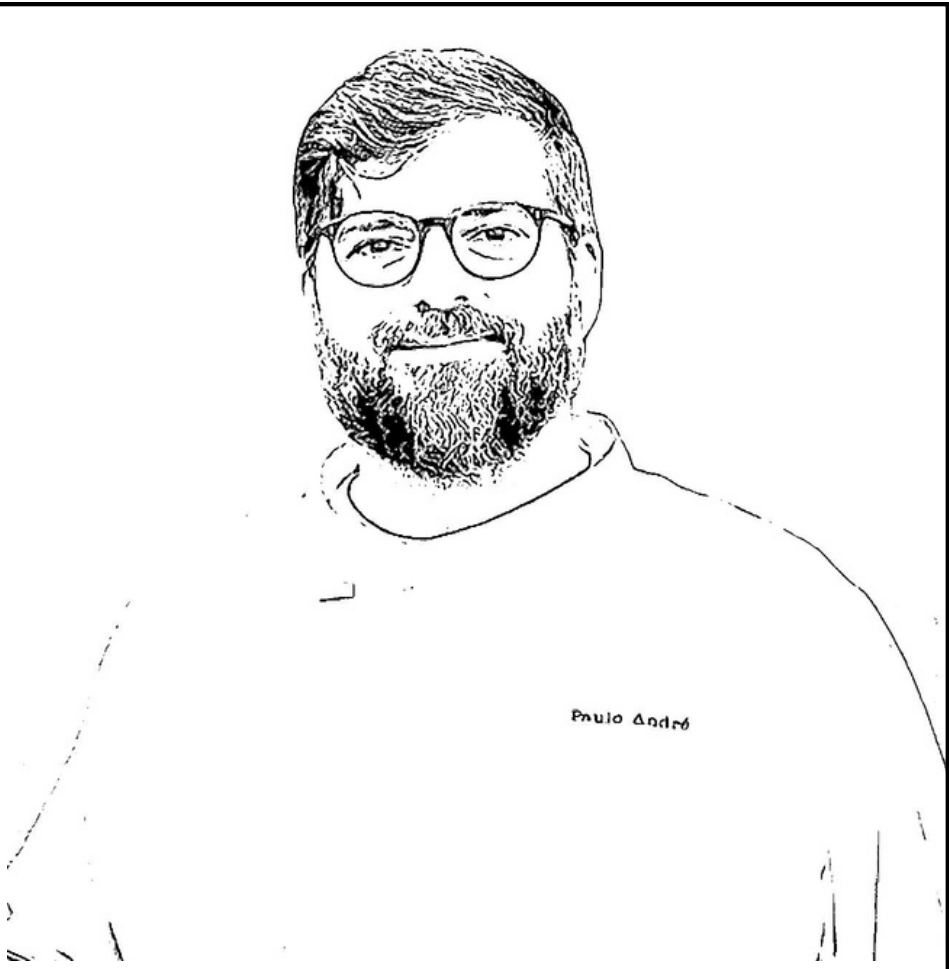
PETIT FOURS

PINEAPPLE GUMMIE

desiccated coconut

WHITE CHOCOLATE TRUFFLE

Baileys, red velvet



PAULO ANDRÉ

Born in Vila do Conde, a town where the sea is more than just a landscape—it is identity, heritage, and a way of life. I grew up in Caxinas, surrounded by deeply rooted traditions, where everyday life was shaped by the strength of the fishing community and the authenticity of the ocean's bounty. From an early age, cooking became a natural extension of that connection to the sea. My father, a fisherman, brought home fresh fish every day, setting the rhythm of our household. My mother and sisters transformed those ingredients with remarkable simplicity and skill, inspiring in me a lifelong appreciation for the way food can embody memory, emotion, and identity.

My journey has been guided by a deep commitment to my roots, built on 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 hometown—those who taught me the value of hard work, humility, and respect for exceptional ingredients.

In 2025, I opened DOURO in Porto to share this cuisine and this vision with a wider audience, while remaining true to the essence that defines me.

A warm welcome to Douro. May every moment at our table become a lasting and unforgettable memory.

Paulo André

