

by PAULO ANDRÉ

Menu

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.

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

Paulo André

SERVIÇO DE PÃO

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, AZEITE BIOLÓGICO DO DOURO,
MANTEIGA DE LARANJA E MISO — 6€ / PAX

ENTRADAS

- ~ SOPA DE PEIXE DA MINHA INFÂNCIA - 8€
- ~ CAVALA CURADA, MANGA, MOLHO KIMCHI — 17€
- ~ TÁRTARO DE ATUM, AJÍ AMARILLO, ABACATE, OVAS DE TRUTA - 17€
- ◆ TÁRTARO DE NOVILHO, BALSÂMICO DE CABERNET-SAUVIGNON, GEMA CURADA — 17€
- ◆ OVO BT, ALHEIRA DE VALPAÇOS, BATATA-PALHA, PIPOCAS DE PORCO — 14€

PRATOS PRINCIPAIS

- ◆ ROBALO, CROSTA DE SAPATEIRA, ESPUMA DE BATATA, SALICÓRNIA — 29€
- ~ A RAIÁ E O CALDO VERDE — 26€
- ~ PATA ROXA, BRANDADE DE BATATA, VÉU DE TOMATE, ANETO — 25€
- ◆ PINTADA, FOIE GRAS, SHITAKE, ESPARGOS — 29€
- ◆ RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS, TELHA DE QUEIJO — 22€ 🍄

MENU INFANTIL (Crianças até aos 12 anos)

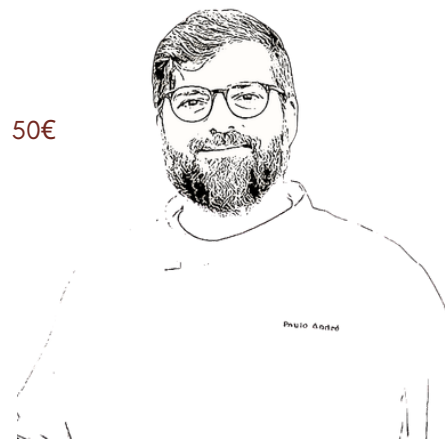
SOPA | PRATO PRINCIPAL | GELADO - 25€

SOBREMESAS

- ◆ MORANGO, CHOCOLATE, MANJERICÃO — 14€
- ~ PÊRA, ESPECIARIAS, CREMEUX DE CHOCOLATE BRANCO E FAVA TONKA — 14€

MENUS DE DEGUSTAÇÃO

- ◆ MENU DE DEGUSTAÇÃO CLÁSSICO 10 MOMENTOS - 90€ 6 MOMENTOS - 50€
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS 60€ 30€
- ~ MENU DE DEGUSTAÇÃO RAÍZES - 90€
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS - 65€



Rio

by PAULO ANDRÉ

Menu

Originally from Vila do Conde, a place where the sea is not merely a landscape — it is identity, memory, and a way of life. I grew up between Caxinas and its deeply rooted traditions, in an environment shaped by the strength of fishing and the authenticity of the products the ocean provided us.

From an early age, cooking emerged as a natural extension of this connection to the sea. My father, a fisherman, would bring home fresh fish daily, setting the rhythm of our household. My mother and sisters transformed these ingredients with a simplicity and mastery that left a lasting mark on me, awakening my fascination for how food can embody memory, affection, and identity all at once.

My journey was born from a profound commitment to my roots, shaped by dedication, rigor, 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 land — those who taught me the value of hard work, simplicity, and respect for the product.

Welcome to Rio — may every moment at our table become an unforgettable memory.

Paulo André

BREAD SERVICE

SOURDOUGH BREAD, ORGANIC DOURO OLIVE OIL,
ORANGE AND MISO BUTTER — €6 / PER PERSON

STARTERS

- ~~~~ FISH SOUP FROM MY CHILDHOOD — €8
- ~~~~ CURED MACKEREL, MANGO, AVOCADO, KIMCHI SAUCE — €17
- ~~~~ TUNA TARTARE, AJI AMARILLO, AVOCADO, TROUT ROE - €17
- ◆ 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, CRAB CRUST, POTATO FOAM, SAMPHIRE — €29
- ~~~~ SKATE AND CALDO VERDE BROTH — €26
- ~~~~ CASCARA, POTATO BRANDADE, TOMATO VEIL, DILL — €25
- ◆ GUINEA FOWL, FOIE GRAS, SHIITAKE, ASPARAGUS — €29
- ~~~~ WILD MUSHROOM RISOTTO, CHEESE TUILE — €22 🍄

CHILDREN'S MENU (UNTIL 12 YEARS OLD)

SOUP | MAIN COURSE | ICE CREAM - 25€

DESSERTS

- ◆ STRAWBERRY, CHOCOLATE, BASIL — €14
- ~~~~ PEAR, SPICES, CHOCOLATE CRÉMEUX, TONKA BEAN — €14

TASTING MENUS

- ◆ CLASSIC TASTING MENU 10 MOMENTS - €90 6 MOMENTS - €50
WINE PAIRING €60 €30
- ~~~~ ROOTS TASTING MENU — €90
WINE PAIRING — €65





by PAULO ANDRÉ

Menu

Nacido en Vila do Conde, un lugar donde el mar no es solo un paisaje — es identidad, memoria y forma de vida. Creci entre Caxinas y sus tradiciones profundamente arraigadas, en un entorno marcado por la fuerza de la pesca y la autenticidad de los productos que nos ofrecía el océano.

Desde muy temprano, la cocina surgió como una extensión natural de esta conexión con el mar. Mi padre, pescador, traía a diario pescado fresco que marcaba el ritmo de nuestra casa. Mi madre y mis hermanas transformaban estos ingredientes con una simplicidad y una maestría que me dejaron una huella imborrable, despertando en mí la fascinación por la forma en que la comida puede ser, al mismo tiempo, memoria, afecto e identidad.

Mi recorrido nació de un compromiso profundo con mis raíces, hecho de dedicación, rigor y una voluntad constante de evolucionar.

En 2021, abrí Rio, en Vila do Conde, como un homenaje sentido a mis orígenes y a la gente de mi tierra — aquellos que me enseñaron el valor del trabajo, la sencillez y el respeto por el producto.

Bienvenido a Rio — que cada momento en nuestra mesa se convierta en un recuerdo inolvidable.

Paulo André

SERVICIO DE PAN

PAN DE MASA MADRE, ACEITE BIOLÓGICO DEL DUERO,
MANTEQUILLA DE NARANJA Y MISO — €6 /PAX

ENTRANTES

- ~~~~ SOPA DE PESCADO DE MI INFANCIA — €8
- ~~~~ CABALLA CURADA, MANGO, AGUACATE, SALSA KIMCHI — €17
- ~~~~ TARTAR DE ATÚN, AJI AMARILLO, AGUACATE, HUEVAS DE TRUCHA — €17
- ◆ 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, CROSTA DE BUEY DE MAR, ESPUMA DE PATATA, SALICORNIA — €29
- ~~~~ LA RAYA Y EL CALDO VERDE — €26
- ~~~~ CASCARRA, BRANDADA DE PATATA, VELO DE TOMATE, ANETO — €25
- ◆ PINTADA, FOIE GRAS, SETAS SHIITAKE, ESPÁRRAGOS — €29
- ◆ RISOTTO DE SETAS SALVAJES Y TEJA DE QUESO — €22 🍄

MENÚ INFANTIL (NIÑOS DE HASTA 12 AÑOS)

SOPA | PLATO PRINCIPAL | HELADO - €25

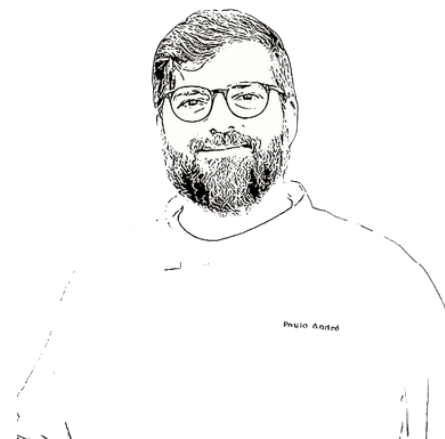
POSTRES

- ◆ FRESA, CHOCOLATE, ALBAHACA — €14
- ~~~~ PERA, ESPECIAS, CRÉMEUX DE CHOCOLATE BLANCO, HABA TONKA — €14

MENÚS DEGUSTACIÓN

- ◆ MENÚ DEGUSTACIÓN CLÁSICO 10 PASES - 90€ 6 PASES - 50€
MARIDAJE DE VINOS €60 €30

- ~~~~ MENÚ DEGUSTACIÓN RAÍCES — €90
MARIDAJE DE VINOS — €65





by PAULO ANDRÉ

Menu

Originaire de Vila do Conde, une terre où la mer n'est pas seulement un paysage — elle est identité, mémoire et manière de vivre. J'ai grandi entre les Caxinas et leurs traditions profondément enracinées, dans un environnement où le quotidien était marqué par la force de la pêche et l'authenticité des produits que l'océan nous offrait.

Très tôt, la cuisine s'est imposée comme une extension naturelle de ce lien à la mer. Mon père, pêcheur, rapportait chaque jour du poisson frais qui rythmait notre maison. Ma mère et mes sœurs transformaient ces ingrédients avec une simplicité et une maîtrise qui m'ont profondément marqué, éveillant en moi la fascination pour la manière dont la cuisine peut être à la fois mémoire, affection et identité.

Mon parcours est né d'un engagement profond envers mes racines, fait de dévouement, de rigueur et d'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 appris la valeur du travail, de la simplicité et du respect du produit.

Bienvenue à Rio — que chaque instant passé à notre table devienne un souvenir inoubliable.

Paulo André

SERVICE DU PAIN

PAIN AU LEVAIN NATUREL, HUILE D'OLIVE BIOLOGIQUE DU DOURO,
BEURRE À L'ORANGE ET MISO — 6€ / PERS.

ENTRÉES

- ~~~~ SOUPE DE POISSON DE MON ENFANCE — 8€
- ~~~~ MAQUEREAU MARINÉ, MANGUE, AVOCAT, SAUCE KIMCHI — 17€
- ~~~~ TARTARE DE THON, AJI AMARILLO, AVOCAT, ŒUFS DE TRUITE - 17€
- ◆ TARTARE DE BŒUF, BALSAMIQUE DE CABERNET SAUVIGNON, JAUNE D'ŒUF CONFIT — 17€
- ◆ ŒUF BT, ALHEIRA DE VALPAÇOS, POMMES PAILLE, POPCORN DE PORC — 14€

PLATS PRINCIPAUX

- ◆ BAR, CROÛTE DE TOURTEAU, ESPUMA DE POMME DE TERRE, SALICORNE — 29€
- ~~~~ LA RAIE ET LE CALDO VERDE — 26€
- ~~~~ CASCARA, BRANDADE DE POMME DE TERRE, VOILE DE TOMATE, ANETH — 25€
- ◆ PINTADE, FOIE GRAS, SHIITAKE, ASPERGES — 29€
- ◆ RISOTTO DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, TUILE DE FROMAGE — 22€ 🍄

MENU ENFANTS

(JUSQU'À 12 ANS)

SOUPE | PLAT PRINCIPAL | GLACE — 25€

DESSERTS

- ◆ FRAISE, CHOCOLAT, BASILIC — 14€
- ~~~~ POIRE, ÉPICES, CRÉMEUX DE CHOCOLAT BLANC ET FÈVE TONKA — 14€

MENUS DÉGUSTATION

- ◆ MENU DÉGUSTATION CLASSIQUE 10 TEMPS - 90€ 6 TEMPS - 50€
ACCORD METS ET VINS 60€ 30€
- ~~~~ MENU DÉGUSTATION RACINES — 90€
ACCORD METS ET VINS — 65€

