

MENUS DE NATAL

no Rio

O Natal é tempo de partilha, de celebração e de saborear os momentos que realmente importam.

No Rio, damos as boas-vindas a uma época em que a mesa se torna o coração da festa e cada prato é um convite à emoção.

Inspirados na elegância das tradições e na essência dos sabores sazonais, criámos menus de grupo que elevam a arte da gastronomia a um momento de celebração partilhada.

Entre aromas envolventes, vinhos escolhidos com arte e o prazer do convívio, cada refeição transforma-se numa memória inesquecível.

Este Natal, celebre com elegância, sabor e alegria - à beira do rio onde o tempo abrande e o espírito brilha.

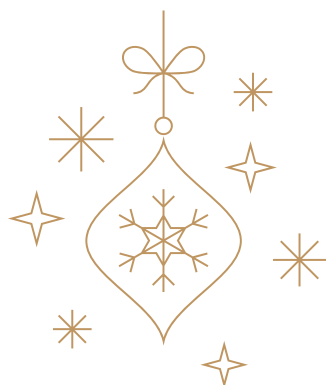
Paulo André

Rio
by PAULO ANDRÉ



MENU DE NATAL

encanto



COUVERT

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL
AZEITE DO DOURO. MANTEIGA AROMATIZADA

ENTRADA

CREME DE CASTANHAS E COGUMELOS SELVAGENS. TELHA DE PRESUNTO. AZEITE TRUFADO
TOSTA DE BRIOCHE. PRESUNTO. OVO ESCALFADO. ESPUMA DE BATATA E MISO

PRINCIPAL

COXA DE PATO CONFITADA. POLENTA CREMOSA DE COGUMELOS. CHALOTA CARAMELIZADA.
REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO
LOMBO DE CORVINA. PURÉ DE COUVE-FLORES. MOLHO DE CHAMPAGNE E CITRINOS

SOBREMESA

PERA EM VINHO TINTO DO DOURO. CREME DE MASCARPONE. CRUMBLE DE NOZ
RABANADA CARAMELIZADA. MOLHO INGLÊS. GELADO DE CANELA

40€

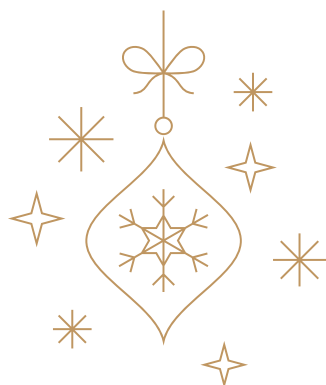
MENU COMPOSTO POR:
1 ENTRADA. 1 PRATO PRINCIPAL E 1 SOBREMESA
OPÇÃO DE 2 PRATOS PRINCIPAIS POR MAIS
14€/PESSOA

rio
by PAULO ANDRÉ



MENU DE NATAL

tempo



COUVERT

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL
AZEITE DO DOURO. MANTEIGA AROMATIZADA

AMUSE-BOUCHE

BOLINHO DE BACALHAU. GEL DE PIMENTO

ENTRADA

TÁRTARO DE NOVILHO. GEMA CURADA. MAIONESE DE TRUFA NEGRA
CROQUETES DE PEIXE BRANCO. SAPATEIRA. VELOUTÉ DE ESPARGOS

PRINCIPAL

VEADO COM MOLHO DE FRUTOS DO BOSQUE. PURÉ DE BATATA-DOCE. LEGUMES GLACEADOS
BACALHAU CONFITADO EM AZEITE DO DOURO. PURÉ DE GRÃO-DE-BICO. CRUMBLE DE AZEITONA

SOBREMESA

CRÈME BRÛLÉE DE ESPECIARIAS NATALÍCIAS. CROCANTE DE AMÊNDOA E CANELA
PÃO-DE-LÓ. QUEIJO DA SERRA. REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO

55€

MENU COMPOSTO POR:
1 ENTRADA. 1 PRATO PRINCIPAL E 1 SOBREMESA
OPÇÃO DE 2 PRATOS PRINCIPAIS POR MAIS
20€/PESSOA

rio

by PAULO ANDRÉ



MENUS DE NATAL

bebidas

MENU RIO

Selecção de vinhos do nosso Sommelier
Cerveja
Refrigerantes
Água mineral
Café e chá

15€

MENU RIO PREMIUM

Porto tónico (Welcome drink)
Selecção de vinhos do nosso Sommelier
Cerveja
Porto Tawny (digestivo)
Refrigerantes
Água mineral
Café e chá

25€

TERMOS E CONDIÇÕES

Preços por pessoa, IVA incluído.

A confirmação da reserva fica sujeita ao pagamento de 50% do valor total.

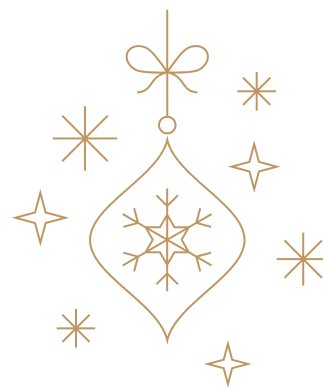
Até 8 dias antes do evento, o número de convidados deverá ser confirmado, assim como o menu escolhido.

Caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar, por favor informe-nos.

rio

by PAULO ANDRÉ





A equipa do Rio by Paulo André deseja-lhe umas Festas Felizes e momentos repletos de harmonia, partilha e sabor. Que cada encontro à mesa seja um brinde à amizade, à família e às novas memórias que nascem entre risos e bons vinhos.

Para mais informações, reservas ou esclarecimentos sobre os nossos Menus de grupo de Natal, teremos todo o gosto em ajudá-lo a planear uma celebração verdadeiramente especial.



252 602 182



riobypauloandre@gmail.com



rio

by PAULO ANDRÉ