



by PAULO ANDRÉ

MENUS DE DEGUSTAÇÃO

≡ MARGEM

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

10 momentos - 90€ Harmonização de vinhos - 70€

✂ MARÉ

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€

TÂRTARO DE ATUM

ají amarillo, abacate, ovas de truta - 17€

≡ TÂRTARO 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€

✂ RAIÁ

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, manjerição- 14€

✂ PÊRA

especiarias, crèmeux 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.

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 RIO – que cada momento à nossa mesa se transforme numa memória inesquecível.

Paulo André





by PAULO ANDRÉ

TASTING MENUS

- ≡

MARGEM

6 moments - €50 (1 starter and 1 main course ≡)

10 moments - €90
- Wine Pairing - €35

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 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 Oporto to share this cuisine and this vision with a wider audience, while remaining true to the essence that defines me.

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

Paulo André





by PAULO ANDRÉ

DEGUSTACIÓN

- ≡

MARGEM

6 pases - 50€ (1 entrante e 1 plato principal ≡)

10 pases - 90€
- ✂

MARÉ

10 pases - 90€

Maridaje de vinos - 35€

Maridaje de vinos - 70€

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 ATLÁNTICO - 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

eespecies, crèmeux de chocolate blanco y haba tonka- 14€



PAULO ANDRÉ

Nacido en Vila do Conde, una tierra donde el mar no es solo paisaje, sino identidad, memoria y una forma de vivir. Crecí entre Caxinas y sus tradiciones profundamente arraigadas, en un entorno donde el día a día estaba marcado por la fuerza de la pesca y por la autenticidad de los productos que el océano nos ofrecía.

Desde muy joven, la cocina surgió como una extensión natural de ese vínculo con el mar. Mi padre, pescador, traía cada día pescado fresco que marcaba el ritmo de nuestro hogar. Mi madre y mis hermanas transformaban aquellos ingredientes con una sencillez y una maestría que me han acompañado para siempre, despertando en mí la fascinación por la manera en que la gastronomía puede ser, al mismo tiempo, memoria, afecto e identidad.

Mi trayectoria nació de un profundo compromiso con mis raíces, construido sobre la dedicación, el rigor 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 del respeto por el producto.

En 2025, abrí DOURO, en Oporto, para llevar esta cocina y esta visión a un público más amplio, sin perder nunca la esencia que me define.

Sean muy bienvenidos a RIO.

Que cada momento en nuestra mesa se convierta en un recuerdo inolvidable.

Paulo André





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, cacahuète, 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, une terre où la mer n'est pas seulement un paysage, mais une identité, une mémoire et une manière de vivre. J'ai grandi entre les Caxinas et ses traditions profondément ancrées, dans un environnement où le quotidien était rythmé par la force de la pêche et l'authenticité des produits que l'océan nous offrait.

Très tôt, la cuisine s'est imposée comme le prolongement naturel de ce lien avec la mer. Mon père, pêcheur, rapportait chaque jour du poisson frais qui donnait le rythme à notre maison. Ma mère et mes sœurs transformaient ces produits avec une simplicité et une maîtrise qui m'ont marqué à jamais, éveillant en moi une fascination pour la manière dont la gastronomie peut être, à la fois, mémoire, affection et identité. Mon parcours est né d'un engagement profond envers mes racines, nourri par le dévouement, 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 du respect du produit.

En 2025, j'ai ouvert DOURO, à Porto, afin de faire découvrir cette cuisine et cette vision à un public plus large, sans jamais perdre l'essence qui me définit.

Soyez les bienvenus chez RIO.

Que chaque moment partagé à notre table devienne un souvenir inoubliable.

Paulo André

