



by PAULO ANDRÉ

Menu

Nacido en Vila do Conde, crecí entre el mar y las tradiciones arraigadas de una tierra con fuerte identidad.

Mi estrecha conexión con la tradición y los productos locales ha moldeado, desde temprano, mi visión de la cocina como una expresión de elegancia, precisión y verdadero sentido de lugar.

Mi trayectoria se ha forjado con dedicación y estándares exigentes.

En 2021, lancé mi propio proyecto autoral con la apertura de Rio, en Vila do Conde, reconocido en 2022 con la distinción Bib Gourmand por la Guia Michelin.

En 2025, nació Douro, en el corazón de Oporto, un espacio donde continuó explorando una cocina que honra el producto, la técnica y la experiencia sensorial.

Creo en una cocina precisa, contemporánea y con raíces, donde cada plato cuenta una historia con profundidad, detalle e intención.

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 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
- ◆ TERNERA, PATATA, RELLENA DE TRUFA — €35
- ◆ RISOTTO DE SETAS SALVAJES Y TEJA DE QUESO — €22 🍄

MENÚ INFANTIL

(NIÑOS DE HASTA 12 AÑOS)

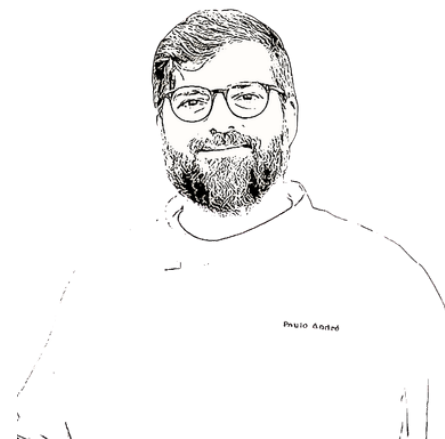
SOPA | PLATO PRINCIPAL | HELADO - €25

POSTRES

- ◆ TRES TEXTURAS DE FRAMBUESA FRESCA — €14
- ~ PERA, ESPECIAS, CRÉMEUX DE CHOCOLATE BLANCO, HABA TONKA — €14

MENÚS DEGUSTACIÓN

- ◆ MENÚ DEGUSTACIÓN CLÁSICO — €90
- ◆ MARIDAJE DE VINOS — €60
- ~ MENÚ DEGUSTACIÓN TRADICIÓN — €90
- ~ MARIDAJE DE VINOS — €55



Rio

by PAULO ANDRÉ

Menu

Originally from Vila do Conde, I grew up between the sea and the deep-rooted traditions of a land with a strong identity. My close connection to tradition and local produce has shaped, from early on, my vision of cuisine as an expression of elegance, precision, and a true sense of place. My path has been forged with dedication and exacting standards. In 2021, I launched my own authorial project with the opening of Rio, in Vila do Conde, recognised in 2022 with the Bib Gourmand distinction by the Michelin Guide. In 2025, Douro was born, in the heart of Porto a space where I continue to explore a cuisine that honours the product, technique, and sensory experience. I believe in a cuisine that is precise, contemporary, and grounded where each dish tells a story with depth, detail, and intention.

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
- ◆ 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
- ◆ VEAL, POTATO AND TRUFFLE — €35
- WILD MUSHROOM RISOTTO, CHEESE TUILE — €22 🍄

CHILDREN'S MENU

(UNTIL 12 YEARS OLD)

SOUP | MAIN COURSE | ICE CREAM - 25€

DESSERTS

- ◆ THREE TEXTURES OF FRESH RASPBERRY — €14
- ~~~~ PEAR, SPICES, CHOCOLATE CRÉMEUX, TONKA BEAN — €14

TASTING MENUS

- ◆ CLASSIC TASTING MENU — €90
- WINE PAIRING — €60
- ~~~~ TRADITION TASTING MENU — €90
- WINE PAIRING — €55





by PAULO ANDRÉ

Menu

Natural de Vila do Conde, cresci entre o mar e as tradições enraizadas de uma terra de forte identidade.

A minha ligação próxima à tradição e aos produtos locais moldou, desde cedo, a minha visão da cozinha como uma expressão de elegância, precisão e verdadeiro sentido de lugar. O meu percurso foi forjado com dedicação e padrões rigorosos.

Em 2021, lancei o meu próprio projeto autoral com a abertura do Rio, em Vila do Conde, reconhecido logo em 2022 com a distinção Bib Gourmand pelo Guia Michelin. Em 2025, nasceu Douro, no coração do Porto, um espaço onde continuo a explorar uma cozinha que honra o produto, a técnica e a experiência sensorial.

Acredito numa cozinha precisa, contemporânea e enraizada, onde cada prato conta uma história com profundidade, detalhe e intenção.

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, ABACATE, MOLHO KIMCHI – 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€
- ◆ VITELÃO, A BATATA E A TRUFA – 35€
- ◆ RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS, TELHA DE QUEIJO – 22€

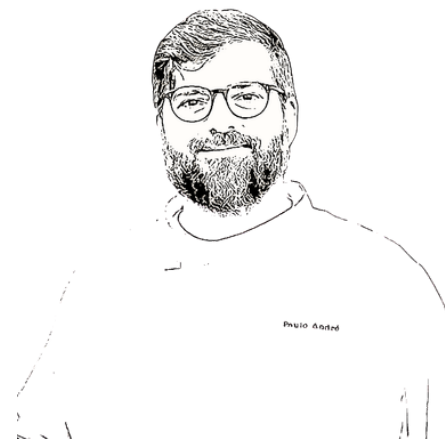
MENU INFANTIL

(Crianças até aos 12 anos)

SOPA | PRATO PRINCIPAL | GELADO - 25€

SOBREMESAS

- ◆ TRÊS TEXTURAS DE FRAMBOESA FRESCA – 14€
- ~ PÊRA, ESPECIARIAS, CREMEUX DE CHOCOLATE BRANCO E FAVA TONKA – 14€
- ◆ MENU DE DEGUSTAÇÃO CLÁSSICO - 90€
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS - 60€
- ~ MENU DE DEGUSTAÇÃO TRADIÇÃO - 90€
HARMONIZAÇÃO DE VINHOS - 55€





by PAULO ANDRÉ

Menu

Originaire de Vila do Conde, j'ai grandi entre la mer et les traditions profondément enracinées d'une terre à forte identité.

Mon lien étroit avec la tradition et les produits locaux a façonné très tôt ma vision de la cuisine comme une expression d'élégance, de précision et d'un véritable sens du lieu. Mon parcours s'est construit avec dévouement et exigence.

En 2021, j'ai lancé mon propre projet avec l'ouverture du Rio, à Vila do Conde, rapidement reconnu en 2022 par la distinction Bib Gourmand du Guide Michelin.

En 2025, Douro est né au cœur de Porto, un espace où je poursuis l'exploration d'une cuisine qui honore le produit, la technique et l'expérience sensorielle.

Je crois en une cuisine précise, contemporaine et enracinée, où chaque plat raconte une histoire avec profondeur, détail et intention.

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 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€
- ◆ VEAU, POMME DE TERRE ET TRUFFE – 35€
- ◆ RISOTTO DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, TUILE DE FROMAGE – 22€ 

MENU ENFANT

(ENFANTS JUSQU'À 12 ANS)

SOUPE | PLAT PRINCIPAL | GLACE – 25€

DESSERTS

- ◆ TROIS TEXTURES DE FRAMBOISE – 14€
- ~ POIRE, ÉPICES, CRÉMEUX DE CHOCOLAT BLANC ET FÈVE TONKA – 14€

- ◆ MENU DÉGUSTATION CLASSIQUE – 90€
- ◆ ACCORD METS ET VINS – 60€

- ~ MENU DÉGUSTATION TRADITION – 90€
- ~ ACCORD METS ET VINS – 55€

