



by PAULO ANDRÉ

Menu

Natural de Vila do Conde, cresci entre o mar e as raízes de uma terra com identidade vincada. A proximidade com a tradição e os produtos locais moldou desde cedo o meu olhar sobre a cozinha uma expressão de elegância, rigor e sentido de lugar.

O meu percurso foi sendo desenhado com entrega e exigência. Em 2021, dei início ao meu próprio projeto autoral com a abertura do Rio, distinguido com o galardão Bib Gourmand do Guia Michelin. Em 2025, nasceu o Douro, no coração da cidade do Porto, um espaço onde continuo a explorar uma cozinha que valoriza o produto, a técnica e a experiência sensorial.

Acredito numa gastronomia 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 tomate assado — 6€ / pax

Entradas

- ~ Sopa de peixe da minha infância — 8€
- ~ A sardinha, o tomate, o pimento — 14€
- ◆ Tártaro de lombo de boi, balsâmico de Cabernet-Sauvignon, gema curada — 17€
- ◆ Ovo BT, alheira de Valpaços, batata-palha, pipoca de porco — 14€

Pratos Principais

- ◆ Robalo, arroz de amêijoas e gambas, ovas de truta — 29€
- ~ A raia e o caldo verde — 26€
- ~ Atum, cenoura, endívia e molho ponzu — 25€
- ~ O Pato, o nabo e o miso — 24€
- ◆ Vitelão, a batata e a trufa — 35€
- ~ Cachaço de porco preto, a batata e o aipo — 25€
- ~ Risotto de cogumelos selvagens, telha de queijo — 22€ 🍄

Menu Infantil (Criança até aos 12 anos)

SOPA | PRATO PRINCIPAL GELADO - 25€

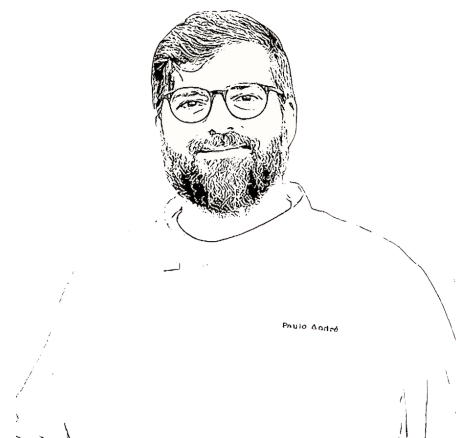
Sobremesas

- ◆ Três texturas de framboesa fresca — 14€
- ~ O iogurte, o mel e o pólen — 12€
- ~ Romeu e Julieta — 14€
- ~ Seleção especial de queijos artesanais — 24€

- ◆ Menu de degustação Clássico - 90€
- ~ Harmonização de vinhos - 55€

- ~ Menu de degustação Tradição - 90€
- ~ Harmonização de vinhos - 45€

De forma a garantir uma experiência plena, os menus de degustação são servidos para a totalidade da mesa, respeitando o mesmo itinerário e sem a possibilidade de misturar os diferentes momentos.





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, recognised with a 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,
roasted tomato butter — €6 / per person

Starters

- ~~~~ Fish soup from my childhood — €8
- ~~~~ Sardine, tomato, sweet pepper — €14
- ◆ 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, clam and prawn rice, trout roe — €29
- ~~~~ Skate and caldo verde broth — €26
- ~~~~ Tuna, carrot, endive and ponzu sauce — €25
- ~~~~ Duck, turnip and miso — €24
- ◆ Veal, potato and truffle — €35
- ◆ Black pork neck, potato and celeriac — €25
- ◆ 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
- ◆ Yoghurt, honey and pollen — €12
- ~~~~ Romeo and Juliet — €14
- ◆ Special selection of artisanal cheeses — €24

Tasting Menus

- ◆ Classic Tasting Menu — €90
- ◆ Wine Pairing — €55
- ~~~~ Tradition Tasting Menu — €90
- ~~~~ Wine Pairing — €45

To ensure a complete experience, tasting menus are served for the entire table, following the same sequence and without the possibility of mixing different courses.

