

DOURO

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

Vieiras, couve-flor e avelãs tostadas — 17€

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€

Corvina, kizaca e couve crocante — 27€

Atum, cenoura, endívia e molho ponzu — 27€

Pato, cenoura e miso caramelizado — 25€

Vitelão, batata rústica e foie gras — 35€

Risotto de cogumelos selvagens, telha de queijo — 22€ 🍃

Sobremesas

Três texturas de framboesa fresca — 14€

Milho doce com especiarias quentes — 17€

Guinness cake, favo de mel, gelado de caramelo salgado — 12€

Seleção especial de queijos artesanais — 24€