



A Essência do Douro à Mesa

O Raiva nasce como uma homenagem ao Douro e à aldeia que lhe dá nome. Mais do que um restaurante, este espaço é a expressão da força e autenticidade desta região, onde o passado e o presente se cruzam para criar uma identidade gastronómica única. Aqui, cada detalhe reflete o respeito pela terra, pelas tradições e pelos sabores que definem esta paisagem singular.

A minha cozinha é um tributo ao território, onde os produtos locais são o ponto de partida para uma interpretação contemporânea. Com uma trajetória marcada por experiências em Paris, Xangai e Londres, trago uma visão que alia técnica e criatividade, sem nunca perder a ligação às raízes. Cada prato nasce do equilíbrio entre memória e inovação, respeitando as estações e dando protagonismo ao que de melhor a terra e o rio nos oferecem. Mais do que uma refeição, esta carta propõe uma viagem sensorial pelo Douro, através de sabores que contam histórias e emoções traduzidas em cada detalhe.

Bem-vindo ao Raiva

Dárcio Henriques
Chef executivo

MENU DEGUSTAÇÃO

Amuse bouche
Couvert
Espargos
Vieira
Robalo
Lombo de novilho
Pré-sobremesa
Ouro negro

Menu de 8 momentos ^{2, 3}

136pp

MENU DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO

Amuse bouche
Couvert
Espargos
Tortellini e ervilhas
Couve
Curgete
Pré-sobremesa
Ouro negro

Menu de 8 momentos ^{1, 2, 3}

96pp

MENU DO CHEF

Amuse bouche
Couvert
Espargos
Robalo
Lombo de novilho
Ouro negro

Menu de 6 momentos ^{2, 3}

106pp

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO

<i>Seleção sem álcool</i>	60pp
<i>Seleção de vinhos premium</i>	70pp
<i>Seleção de vinhos do sommelier</i>	110pp
<i>Seleção de vinhos do Porto</i>	130pp

O menu de degustação está disponível até às 21h30.

PARA COMEÇAR

Cavala e caviar 🌱 🌱
Cavala curada, oscietra caviar e nabo

Vieira e tomates fermentados 🌱 2
Vieira, tomates cherry e bisque

Tortellini de queijo e ervilhas 🌱
Queijo terrincho DOP

Espargos verdes biológicos 🌱 1, 2, 3
Parmesão, cogumelos selvagens

PRINCIPAIS

Robalo escalfado e lingueirão 🌱 3
Purê de couve-flor e molho de lingueirão

Pregado com arroz cremoso de algas 2, 3
Alface do mar e arroz carolino portugueses

Lombo de novilho 🌱 3
Purê de batata e cebote

Presa de porco bísaro 🌱 3
Legumes da época

VEGETARIANO

Esparquete de tomate 🌱 1, 2, 3

Couve grelhada 🌱 🌱 1, 3
Emulsão de kimchi

Curgete assada 🌱 1, 2, 3
Ajo blanco com amêndoas do Douro e quinoa

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita ponte nova 🌱 2

Legumes sazonais 🌱 🌱

Cremoso de batata 🌱 🌱

Salada verde 🌱 🌱

PARA TERMINAR

Ouro negro 🌱
Chocolate e avelã

Romaria 🌱
Caramelo, amendoim e pipoca

Da serra 🌱
Mel de eucalipto, laranja e queijo de ovelha

Morango e ruibarbo 🌱 🌱
Chocolate branco e frutos vermelhos

A nossa fruta 🌱 🌱
Seleção de fruta da época

1 - Opção vegan disponível

2 - Opção sem glúten disponível

3 - Opção sem lactose disponível

🌱 - Sem lactose

🌱 - Sem glúten

🌱 - Vegano

🌱 - Vegetariano

Pão, manteiga e azeite a 6€ por pessoa

Serviço de água 4,50€ por pessoa.

De forma a garantir a melhor experiência, reservas acima de 4 pessoas, terão de optar pelo mesmo menu, à la carte ou menus de degustação. Nenhum prato, produto ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Os preços acima indicados são em Euros. IVA incluído.

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alérgenos.

Peixe e carne de origem/ fornecedor local.

Peixe certificado sustentável.

Livro de reclamações disponível.