



Durante esta viagem no Raiva, espero que encontre alguns dos sabores e texturas que eu fui explorando desde pequeno. Honrando os produtos típicos portugueses, com criatividade europeia moderna, o nosso objetivo é levá-lo a descobrir os grandes sabores ligados à história do Rio Douro. Com um forte compromisso com ingredientes produzidos localmente.

Experimente o menu de degustação e descubra todos os sabores que a nossa carta tem para desvendar, acompanhado por uma seleção de vinhos do nosso sommelier.

Bom Appetite

Dárcio Henriques
Chef executivo

MENU DEGUSTAÇÃO

Boas vindas do Chef

Pão da avó, broa, manteiga fumada e azeite virgem extra

Espargos biológicos da Quinta Verde Água

Com cogumelos silvestres

Cogumelos silvestres

Tortellini de terrincho DOP

Robalo

Funcho, nabo, azeitona e jus de peixe

Vazia Arouquesa

Aipo fumado, batata soufflé

Pré sobremesa

Tarte de Chocolate e avelã

Com gelado de baunilha e fava tonka

Petit Fours e infusão local

Menu de 8 momentos

Seleção de vinhos Octant Douro

Seleção de vinhos do sommelier

Seleção de vinhos premium

Seleção com vinhos do Porto premium

O menu de 8 momentos está disponível até às 21.30.

MENU DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO

Boas vindas do Chef

Pão da avó, broa, manteiga fumada e azeite virgem extra

Sopa de ervilha e quinoa

Cogumelos silvestres

Tortellini de terrincho DOP

Couve-flor biológica

Puré de couve-flor e azeite orgânico de caril

Courgette assada

Ajo blanco com amêndoas do Douro e quinoa

Pré sobremesa

Tarte de Chocolate e avelã

Com gelado de baunilha e fava tonka

Petit Fours e infusão local

Menu de 8 momentos

Seleção de vinhos Octant Douro

Seleção de vinhos do sommelier

Seleção de vinhos premium

Seleção com vinhos do Porto premium

O menu de 8 momentos está disponível até às 21.30.

PARA COMEÇAR

Sopa de ervilha

Presunto bellota e quinoa

Ovo crocante

Couve-flor, salmão fumado

Ravioli de camarão e alheira de Paiva

Com bisque de camarão

Cogumelos silvestres

Tortellini de terrincho DOP

Espargos biológicos da Quinta Verde Água

Com cogumelos silvestres

PRINCIPAIS

Robalo

Funcho, nabo, azeitona e jus de peixe

Lombo de bacalhau confitado

Com puré e crocante de cebola Garrafal

Linguado

Alho Francês e molho de espumante do Douro

Vazia Arouquesa

Aipo fumado, batata soufflé

Lombo de vaca arouquesa

Puré verde de batata com redução de vinho

Peito de pato

Cenoura da Quinta Verde Água

Esparguete de tomate

Tomates assados e manjeriço

Couve-flor biológica

Puré de couve-flor, azeite orgânico de caril

Courgette assada

Ajo blanco com amêndoas do Douro e quinoa

À parte

Salada verde / Batata frita / cogumelos salteados

PARA TERMINAR

Tarte de Chocolate e avelã

Com gelado de baunilha e fava tonka

Framboesa, lima e hortelã

Com granola caseira

Mel e laranja do Douro

Cremoso de mel e sorbet de laranja

Tarte de limão

Pão doce e suspiros

Maçã e canela

Noz e chocolate branco

Seleção de frutas

Tábua de queijos selecionados

1 pax

2 pax

A melhor seleção de queijos do Vale do Douro, acompanhados por compotas caseiras, uvas e frutos secos.

Pão, manteiga e azeite.
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 alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes.
Livro de reclamações disponível.