



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

1,2,3

Cavala e nabo 🍴 🌱 🍷

Molho de maçã verde e aipo rama

Cogumelos silvestres 🍴

Tortellini de terrincho DOP

Robalo 🍷 🌱

Funcho, nabo, azeitona e jus de peixe

Lombo de vaca arouquesa 🍷

Puré verde de batata

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

125pp

50pp

80pp

130pp

150pp

MENU DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO 🌱 1

Boas-vindas do Chef

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

1,2,3

Salada de tomates 🍴 🌱 🍷 1,2

Sorbet de tomate de coração de boi

Cogumelos silvestres 🍴

Tortellini de terrincho DOP

Couve-flor biológica 🍴 🌱 🍷 🌱 1,2

Puré de couve-flor e azeite orgânico de caril

Courgette assada 🍴 🌱 🍷 2,3

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

105pp

50pp

80pp

130pp

150pp

O menu de 8 momentos está disponível até às 21.30.

O menu de 8 momentos está disponível até às 21.30.

PARA COMEÇAR

Cavala e nabo 🌱 🌾
Molho de maçã verde e aipo rama

Camarão tigre 🌱 🌾
Amêndoa e framboesa

Salada de tomates 🌱 🌿 1,2
Sorbet de tomate de coração de boi

Cogumelos silvestres 🌿
Tortellini de terrincho DOP

Melancia e queijo de cabra 🌿 🌱 1,3
Caju, hortelã

PRINCIPAIS

Robalo 🌱 🌾
Funcho, nabo, azeitona e jus de peixe

Truta salmonada e legumes 🌱 🌾
Brócolo, cenoura

Pregado selvagem 🌾 2,3
Arroz cremoso de algas

Barriga de leitão 🌾 3
Batata soufflé, salada

Lombo de vaca arouquesa 🌾
Puré verde de batata com redução de vinho

Peito de pato 🌾 3
Cenoura da quinta Verde-Água

Esparguete de tomate 🌿 🌱 1,2
Tomates assados e manjeriço

Couve-flor biológica 🌿 🌱 🌾
Puré de couve-flor, azeite orgânico de caril

Courgette assada 🌿 🌱 🌾 2,3
Ajo blanco com amêndoas do Douro e quinoa

À parte 7
Salada verde 🌱 / batata frita 2 / cogumelos salteados 3

PARA TERMINAR

15 **Tarte de chocolate e avelã** 14
Com gelado de baunilha e fava tonka

19 **Framboesa, lima e hortelã** 🌿 🌱 🌾 10
Com granola caseira

16 **Mel e laranja do Douro** 12
Cremoso de mel e sorbet de laranja

19 **Tarte de limão** 11
Pão doce e suspiros

14 **Maçã e canela** 13
Noz e chocolate branco

Seleção de frutas 🌿 🌱 🌾 10

31 **Tábua de queijos selecionados**

1 pax- 18
2 pax- 30

27
32 A melhor seleção de queijos do Vale do Douro, acompanhados por compotas caseiras, uvas e frutos secos.

27

36

25

20

21

20

- 1 - Opção vegan disponível
- 2 - Opção sem glúten disponível
- 3 - Opção sem lactose disponível

🌱 - Sem lactose

🌾 - Sem glúten

🌿 - Vegan

🌿 - Vegetariano

Pão, manteiga e azeite a 6€ por pessoa.
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.
Peixe e carne de origem/fornecedor local.
Livro de reclamações disponível.