

# RAIVA

EST. DOURO41 2018

**R**aiva não é só a freguesia onde se encontra o nosso restaurante, Raiva e a Região do baixo Douro são a casa de iguarias regionais ímpares. Do cabrito à vitela, do peixe de rio ao polvo do mar, das compotas regionais ao melhor pão-de-ló do universo, sem esquecer os costumes tradicionais de cozinhar estes ingredientes: Ceboladas, Vinha d'alhos, Lagareiro...

Uma cozinha simples, descontraída e muito tradicional que traz ao prato o melhor que a região tem para oferecer. Mas... Raiva é também a emoção, o estado de espírito que se sente na escolha de cada prato desta carta. A seleção não é fácil, entre os pratos típicos da região ou os da autoria do Chefe Ricardo Lourenço. Na dúvida, peça um de cada.

## **Sobre o Chefe Ricardo Lourenço**

Nascido em Portugal cedo emigrou para França, tendo feito toda a sua formação e carreira neste país. Após formar-se pela Escola Superior de Cozinha Francesa, a École Ferrandi, inicia carreira como aprendiz de cozinha no Le Clovis, o seu primeiro restaurante com 1 estrela Michelin, em 1993. Desde então não tem parado de crescer, passando por outros 9 restaurante premiados com um total de 15 estrelas Michelin.

De regresso a Portugal, é através das suas criações que conseguimos rapidamente conhecer o Chefe e detetar a clara influência do seu passado fora de portas.

Aqui no Douro41 Hotel & Spa prove cada sabor que o Chefe lhe oferece.

Alguns dos restaurantes por onde passou: Le Cinq\*\*\*, do Hotel Jorge V, tendo sido Chef de Partidas da equipa que arrecadou a terceira estrela Michelin, o Ledoyen\*\*\*, onde esteve mais de quatro anos tendo sido 1º Chef de Partidas, o lendário La Tour D'Argent\*, onde esteve quatro anos tendo sido Sub-chef de Cozinha, cargo que ocupou também no Palace Hotel Mandarin Oriental em Paris.

EN

**R**aiva is not just small town where our restaurant is located, Raiva and the Region of the lower Douro are the home of unique regional delicacies. From kid to veal, from sweet water fish to octopus, from regional jams to the best bread pudding in the world, without forgetting our local cooking traditions: Ceboladas, Vinha d'alhos, Lagareiro...

A simple, relaxed and very traditional cuisine that brings to the table the best that this region has to offer. But ... Raiva is also the emotion you feel when choosing from this menu. The selection is not easy, between the best regional delicacies or Chef Ricardo's signature courses. If struggling, choose one of each.

#### **About the Chief Ricardo Lourenço**

Born in Portugal he soon emigrated to France, having done all his training and career in this country. After graduating from the French Cooking School, École Ferrandi, began his path as a kitchen apprentice at Le Clovis, his first restaurant with 1 Michelin Star in 1993. With an unique track record, has worked in restaurants awarded with a total of 15 Michelin stars.

Upon returning to Portugal, it is through his creations that you'll get to know our Chef and enjoy the different influences and dimensions of his past.

Here at the Douro41 Hotel & Spa taste every flavor the Chef offers you.

Some of the restaurants he passed through: Le Cinq \*\*\*, Hotel Jorge V, was Chef de Partidas of the team that collected the third Michelin star, Ledoyen \*\*\*, where he was more than four years old having been 1st Chef de Partidas, the legendary La Tour D'Argent \*, where he spent four years as a Chef Sub-chef, a position he also held at the Palace Hotel Mandarin Oriental in Paris.

## ENTRADAS • STARTERS

### REGIONAL

#### **Caldo verde à torinha**

Green Cabbage soup with Chourizo, local corn bread

**€ 4,50**

#### **Sopa da horta**

Farmers soup

**€ 4,50**

#### **Bucho em vinha de alhos, pão de milho e a barriga de porco**

Pork belly in a garlic wine sauce, corn bread

**€ 6,50**

#### **Muge à ramadinha, peixe do rio panado, escabeche d'ervas**

Mullet Ramadinha style, fried fish from the river Douro,  
sliced fresh greens with vinegar

**€ 8,50**

### DO CHEFE RICARDO LOURENÇO FROM OUR CHEF RICARDO LOURENÇO

#### **Queijo de cabra em creme brulée, uvas maceradas, e creme de castanha**

Goat's cheese in creme brulée, macerated grapes,  
and chestnut cream

**€ 9**

#### **Camarão ao natural, "ovo perfeito", salteado de cogumelos do bosque, creme de raiz de aipo torrado**

Plain shrimp, forest mushrooms sautéed, roasted celery root  
cream

**€ 13**

## VEGETARIANO & MASSA • *VEGETARIAN & PASTA*

**Risoto de flor de açafão e Granny Smith**  
Saffron flower risotto with Granny Smith apple  
**€ 11**

**Ravioli aberta de rúcula e requeijão, nuvem de coentro**  
Ravioli of arugula and curd cheese, coriander  
**€ 9,50**

**Feijoada de abóbora assada, couve frita,  
arroz preto, alheira vegetariana**  
Roasted pumpkin feijoada, fried cabbage,  
black rice, vegetable alheira  
**€ 13,50**

## PEIXE • FISH

### REGIONAL

**Cataplana de canja de amêijoa, pregado e hortelã da horta do  
Chefe**

Cataplana of clams and turbot, mint from the chef's garden

**€ 20**

**Bacalhau à liberdade Douro41**

Codfish Douro41 style

**€ 15,50**

**Filetes de polvo frito, migas de grelos e cebolada**

Fried octopus filets, breaded greens and sautéed onions

**€ 19**

### DO CHEFE RICARDO LOURENÇO

#### FROM OUR CHEF RICARDO LOURENÇO

**Aiguillette de peixe galo fumado em  
ervas da nossa horta, risoto cremoso de lima**

Thin sliced smoked rooster fish in herbs from our  
vegetable garden, creamy lime risotto

**€ 26**

**Barriga de atum glaceado em soja torrado,  
mel de pimento morrone e pack choy, fritura de couve kale**

Tuna belly in roasted soybeans, morrone peppers honey,  
pack choy, fried kale

**€ 20**

## *CARNES • MEAT*

### REGIONAL

**Bife de vazia a São Domingos (raça arouquesa),  
cebolada de vinho branco e porto, batata palito**

Sirloin steak São Domingos Style, fried onions on  
port and white wine, french fries

**€ 20**

**Arroz de perdiz no forno e couve rica Portuguesa**

Partridge rice roasted in the oven, Portuguese  
cabbage

**€ 25**

**Cabrito assado em forno de lenha, batata assada  
recheada e cebola**

Roasted kid cooked in wood oven, roasted stuffed  
potatoes and onions

**€ 21**

### **DO CHEFE RICARDO LOURENÇO** *FROM OUR CHEF RICARDO LOURENÇO*

**Barriga de leitão confitada em molho de pimenta  
e condimento de laranja**

Suckling pig belly confit, pepper sauce and orange

**€ 18**

**Veado selado em crosta de fava tonka,  
musseline de castanhas assadas e glaciadas** Seared  
deer in tonka bean crust,  
musseline of roasted and glazed chestnuts

**€ 35**

## **SOBREMESAS · DESSERTS**

**Coulant de abóbora e requeijão doce como um soufflé,  
amêndoa, gelado de canela,  
cremoso de chocolate de São Tomé**  
Pumpkin coulant, sweet curd cheese as a soufflé, almond,  
cinnamon ice cream, creamy chocolate from São Tomé  
**€ 7**

**Farófia de especiarias finas da Índia, creme inglês de flor de rosa,  
morango e mirtilos da nossa região à garoto velho**  
India's fine-spiced "Farófia", english cream of rose flower,  
strawberry and blueberries from our region  
**€ 7**

**Cavaca (biscoito doce e seco),  
pera bêbada e creme de limão**  
"Cavaca", (sweet and dry biscuit pie),  
pear cooked in red wine, lemon curd  
**€ 5,50**

**Sopa seca, canela e gelado de mel local**  
Dry soup, cinnamon, ice cream made with local honey  
**€ 6**

**Pudim Abade de Priscos**  
Pudding "Abade de Priscos"  
**€ 6**

**Tábua de queijo da aldeia e doce de pimentão**  
Cheese tray from the village, sweet chili sauce  
**€ 16**

**Fruta laminada da época**  
Sliced fruit plate from de season  
**€ 6**

**Iva incluído à taxa legal.  
Existe Livro de Reclamações.**

**Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,  
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente  
ou por este for inutilizado.**

**Se é alérgico a algum produto alimentar  
por favor informe-nos.**



VAT included at legal rate.  
There is a Customer Complaints Book.

None dish, food or drink, including  
the couvert can be charged if it is not requested  
by the customer or it is unusable.

If you are allergic to any food products,  
please inform us.

**Douro** <sup>41</sup>  
HOTEL & SPA