

CORTAR

RAIVA
EST. DOURO41 2018

ALMOÇO . LUNCH

Raiva 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.

CORTAR

CORTAR

ENTRADAS • STARTERS

Pezinhos de coentrada crocantes com pera agri-doce torrada
Crunchy coriander with sweet and sour toasted pear

€ 8.50

**Carpaccio de vitela, pesto de beringela torrada
e lasca de queijo de São Jorge**
Veal carpaccio, roasted eggplant pesto and
São Jorge island cheese slices

€ 9

Ceviche de dourada em leite de tigre
Sea bream Ceviche in tiger's milk

€ 9

Tártaro de melancia, queijo feta, azeitona e wasabi de sésamo
Watermelon tartar, feta cheese, olives and sesame wasabi

€ 7

Melão à Raiva . Melon at Raiva style
**Melão branco e verde, avelã torrada, presunto de Santa Eufémia,
salada de rúcula, vinaigrette balsâmica e pó de azeitona**
White and green melon, roasted hazelnut, Santa Eufemia
smoked ham, arugula salad, balsamic vinaigrette and olive powder

€ 10

Sopa fria ou quente do dia
Cold or warm soup of the day

€ 5

CORTAR

CORTAR

SALADAS • SALADS

Cobb

**Peito de frango, bacon, ovo cozido, abacate,
queijo azul, cebola roxa, vinaigrette de mostarda,
alface romana e croutons**

Chicken breast, bacon, boiled egg, avocado, blue cheese,
purple onion, mustard vinaigrette,
romaine lettuce and croutons

€ 8

Siam

**Camarão em gengibre marinado, papaia torrada, romã,
agrião e molho cocktail, salada mista**

Marinated shrimp in ginger steam, roasted papaya,
pomegranate, watercress and cocktail sauce, mixed salad

€ 9,50

CORTAR

VEGETARIANO • *VEGETARIAN*

Linguini em pesto de curgete, alperce e soja grossa

Linguini in zucchini pesto, apricot and soy

€ 12

**Caponata de beringela, tofu em caramelo
balsâmico de Modena, arroz selvagem ao
vapor em óleo de goji**

Eggplant caponata, tofu in Modena balsamic caramel,
wild rice steam in goji oil

€ 11

CORTAR

CORTAR

PEIXE • FISH

**Filetes de polvo panado com cebolada
à Douro e migas de grelos**
Breaded octopus fillets with sautéed onions at
Douro style and turnip greens crumbs
€ 16

Supremo de robalo, vinaigrette de citrinos e salada romana salteada
Braised sea bass, citrus vinaigrette and sautéed roman salad
€ 25

CORTAR

CORTAR

CARNES • MEAT

**Pintada recheada de pistachios e
fritos de polenta aromatizada**
Guinea Fowl stuffed with pistachios
and fried flavored polenta
€ 17

**Barriga de leitão em manteiga de pimenta
e pimentos padrón queimados**
Suckling pig belly in a pepper butter
and roasted 'padrón' peppers
€ 18

CORTAR

CORTAR

SOBREMESAS • DESSERTS

Mousse de chocolate

Chocolate mousse

€ 5

Pão de ló de chocolate

Chocolate sponge bread

€ 6

Pão de ló de ovo

Egg sponge bread

€ 6

Panacotta de alperce e mel

Pannacotta of apricot and honey

€ 5,50

Natas do céu de chia e doce de ovo de manga, pó de biscoito

Chia chantilly and mango egg jam, biscuit powder

€ 6

Profiterole de Nutella

Nutella profiterole

€ 6

CORTAR

**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.

Douro⁴¹
HOTEL & SPA