

CORTAR

**RAIVA**  
EST. DOURO41 2018

JANTAR . DINNER

**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. 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.**

Raiva 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. 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.

CORTAR

## CORTAR

CORTAR

### **Amuse bouche do Chef Ricardo**

Amuse bouche of the Chef

€ 3

## ENTRADAS • STARTERS

### **Bucho a Pedorido laminado, cebola brava, ovo de codorniz, e torrinha de milho**

Pork belly thin sliced Pedorido style, wild onions, quail egg, corn cobb

€ 10

### **Gelado de queijo de cabra, tomates do mercado local, compota de pimentos e pó de azeitona desidratada, melão e raspa de manjeriço**

Goat cheese ice cream, tomatoes from the local market,  
pepper jam and dehydrated olive powder, melon and basil

€ 10

### **Barriga de pota confitada em azeite de alho, puré de salsa, melancia assada e pimentos padrón e creme de cinza de alho**

Squid belly confit in a garlic olive oil, mashed parsley,  
roasted watermelon, 'padrón and garlic purée

€ 10

### **Creoso de camarão e búzios aos sabores de estragão da horta e ervilhas**

Shrimp and conch cream soup, garden farragon and peas

€ 13.50

## CORTAR

### VEGETARIANO • VEGETARIAN

**Risotto de espargos e lúcia lima com  
raspas de queijo de são Jorge**

Asparagus risotto, lemon verbena and flakes  
of cheese from São Jorge island (Azores)

€ 14

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

Eggplant caponata, tofu in Modena balsamic caramel,  
wild rice steam in goji oil and soybean with charcoal powder

€ 12

## CORTAR

### PEIXE • FISH

DO CHEFE RICARDO LOURENÇO  
*FROM OUR CHEF RICARDO LOURENÇO*

**Supremo de robalo, vinaigrette de citrinos e  
salada romana salteada**

Braised sea bass, citrus vinaigrette and sautéed roman salad  
**€ 25**

### REGIONAL

**Cataplana de bacalhau à maneira de Paiva,  
grão de bico e pimentos**

Codfish cataplana at Paiva style, chickpeas and peppers  
**€ 16**

**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**

# CORTAR

CORTAR

## *CARNES • MEAT*

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

**Lombo de boi à maneira Rossini, cogumelos  
e batatas Ponte Nova**

Sirloin Rossini, mushrooms and fried potatoes  
at Ponte Nova style

**€ 26**

**Pintada recheada de pistachios e fritos de polenta aromatizada,  
molho da peça e milho arreventado**

Guinea Fowl stuffed with pistachios and fried flavored polenta,  
fowl's sauce and smashed corn

**€ 18**

## **REGIONAL**

**Tornedó de cabrito confitado na lareira  
e cevadinha de enchidos com couve portuguesa**

Confit of lamb tornedó wood oven cooked, assorted roasted  
Portuguese regional sausages and Portuguese cabbage

**€ 25**

# CORTAR

## SOBREMESAS • *DESSERTS*

**Soufflé gelado de eucalipto e framboesa da Sardoura**  
Ice cream soufflé eucalyptus flavored and Sardoura raspberry  
**€ 8.50**

**A laranja do nosso Chef Pasteleiro**  
Our Pastry Chef's Orange  
**€ 8.50**

**Tarte coulant de salame de Chocolate**  
Chocolate salami coulant tart  
**€ 7.50**

**Tiramisu Douro41**  
**€ 7**

**Fruta da época**  
Seasonal fruit  
**€ 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.

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