



# RAIVA

EST. DOURO41 2018

No RAIVA a nossa inspiração é o Vale do Douro, desde a sua nascente até à foz. O que cozinhamos é local, fresco e da época. Por isso mesmo os nossos menus mudam diariamente ao jantar. E para quem pretende uma viagem pelas culturas do Douro, sugerimos o Menu de Degustação, acompanhada por uma seleção de vinhos feita pelo Bernardo, o nosso sommelier.

At RAIVA, our inspiration is the Douro valley, from its source to its mouth. What we cook is local, fresh and seasonal. That's why our menus change daily at dinner. And for those who want to make a journey through the cultures of the Douro, we suggest the Tasting Menu, accompanied by a selection of wines made by Bernardo, our sommelier.

## ENTRADAS • STARTERS

- Bucho à Pedorido laminado** 9€  
Com azeite fumado, cebola brava, mimoso de molho verde, e torrinha de milho  
Thinly sliced "Bucho" Pedorido style  
With truffled olive oil, wild onion, green mimosa, and sweet corn tartlet
- Salmorejo de tomates antigos** 11€  
Com fontainebleau de gengibre a maneira de São Domingos, camarão ao natural, lascas de yuba e caramelizado de balsâmico  
Ancient tomato Salmorejo  
With a ginger fontainebleau São Domingos style, fresh prawn, yuba and a balsamic caramel
- Ovo, a ervilha, a pera rocha e o farro no fumeiro** 8.50€  
Egg, green peas, rocha pear and smoked farro

## PRINCIPAIS • MAIN

- Dahl de trigo sarraceno** 12€  
Com gengibre fresco, coentros, leite de coco e portobello laminado  
Sarraceni wheat dahl  
With fresh ginger, coriander, coconut milk and Portobello mushroom
- Fregola de polvo cremosa** 24€  
Com couve torrada em azeite de camarão e amendoim, tomate ardido em ervas aromáticas  
Creamy octopus Fregola  
With toasted cabbage in prawn and peanut olive oil, burnt tomato and fresh herbs
- Lombinhos de bacalhau além do ribeiro** 19€  
Com "sobrasada" no ovo, aioli de alho preto e sálvia do nosso jardim  
Cod fish fillets "além ribeiro"  
With "sobrasada" egg, black garlic aioli and sage from our garden
- Cevadinha de cabrito a moda da Dona** 24€  
Com cebola nas achas e acelga gratinada à dauphonoise  
Suckling lamb and barley "Dona" style  
With barbequed onion and gratin chards
- Lombos de vitela arouquesa à São Martinho** 25€  
Cogumelos da mina salteados em alface fumada de pinha, batata-doce à Serradelo  
Arouquesa veal tenderloin São Martinho style  
With sautéed mushrooms in a smoked lettuce and Serradelo sweet potato

## QUEIJOS • CHEESE

- Ganache de queijo da serra** 6.50€  
Com chutney de fisálias, balsâmico IOP giusti de 8 anos  
Queijo da Serra Ganache  
With physalis chutney and IOP Giusti balsamic aged 8 years
- Degustação de queijos Douro41** 16€  
Cheese tasting of the Douro41

## OS DOCES • THE SWEETS

<b>O chocolate e alcaçuz</b> Com gelado de lenha nos seus tempos Chocolate and licorice With wood fire ice cream	<b>7.50€</b>
<b>Favo de mel Douro41</b>  Com alecrim do nosso jardim e as framboesas do Sérgio Douro41 honeycomb With rosemary from our garden and Paulo's raspberries	<b>11€</b>
<b>O pão-de-ló de São Domingos</b> Com os morangos da quinta do Aníbal e da Joana With Aníbal and Joana's strawberries	<b>7.50€</b>
<b>A fruta laminada</b> Fresh fruit	<b>5€</b>
<b>Seleção de gelados artesanais</b> Selection of homemade ice creams	<b>7€</b>

## MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

**80€**  
por pessoa . per person

**Seleção de vinhos incluída • Includes wine pairing**

**Bucho à Pedorido laminado**  
Com azeite fumado, cebola brava, mimosa de molho verde, e torrinha de milho  
Thinly sliced "Bucho" Pedorido style  
With truffled olive oil, wild onion, green mimosa, and sweet corn tartlet

**Salmorejo de tomates antigos**  
Com fontainebleau de gengibre a maneira de São Domingos, camarão ao natural, lascas de yuba e caramelizado de balsâmico  
Ancient tomato Salmorejo  
With a ginger fontainebleau São Domingos style, fresh prawn, yuba and a balsamic caramel

**Lombinhos de bacalhau além do ribeiro**  
Com "sobrasada" no ovo, aioli de alho preto e sálvia do nosso jardim  
Cod fish filltes "além ribeiro"  
With "sobrasada" egg, black garlic aioli and sage from our garden

**Cevadinha de cabrito a moda da Dona**  
Com cebola nas achas e acelga gratinada à dauphonoise  
Suckling lamb and barley "Dona" style  
With barbequed onion and gratin chards

**Ganache de queijo da serra**  
Com chutney de fisálias, balsâmico IOP giusti de 8 anos  
Queijo da Serra Ganache  
With physalis chutney and IOP Giusti balsamic aged 8 years

**O pão-de-ló de São Domingos**  
Com os morangos da quinta do Aníbal e da Joana  
With Aníbal and Joana's strawberries

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.