



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

- Ajoarriero de ovas de peixe do rio** **9€**
Com raspa de tarama, cremoso de couve, rabano e coentros
River fish eggs Ajoarriero
With shaved tarama, creamy cabbage, horseradish, and coriander
- Naco de aves confitado** **12€**
Com pasta de beringela e raízes ardidas, lasca de bellota e toucinho da nossa terra na brasa, mizuna e rúcula selvagem, mojo bravo Verde
Comfit poultry roulade
With aubergine paste and burnt roots, chipped acorns, and barbequed pork belly. Wild rocket and mojo verde
- Flor de abóbora** **8.50€**
Com batatinha fumada, cebolinhas novas e cavala em vinho de alho
Pumpkin flower
With smoked potato, new onions, and garlic wine mackerel

PRINCIPAIS • MAIN

- Gnudi e gnocchis de grelos e verduras da quinta** **13€**
Com tempura de musgo asiático e molho cremoso de raiz de alcaçuz
Rapini Gnudi and gnocchis with vegetables from the garden
With Asian moss tempura and creamy licorice sauce
- Supremo de corvina** **24€**
Com chalotada à vinicultor, migas de peixe do rio à Moncorvo
White bass supremes
With winemakers' shallots, fish crumbs Moncorvo style
- Tornedó de pescada à Poveiro** **17€**
Com uma marmelada de Portobello assados, raspas de talo flor
Hake Tornedó Poveiro style
With Portobello marmalade and flower stalks shavings
- Anho de 7 horas e sua chanfana na brasa** **22€**
Com churros de ervas selvagens e mirtilos de Santa Maria
Slowly 7 hours barbequed Lamb ham and its stew
With wild herb "churros" and Santa Maria blueberries
- Leitão bísaro de Bairros** **24€**
Com ravioli recheados, alcachofra fumada, queijo Vellon de Fuentesauco
Bairros bísaro suckling pig
With stuffed raviolis, smoked artichoke and Vellon cheese

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

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

MENU DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

80€
por pessoa . per person

Seleção de vinhos incluída • Includes wine pairing

Ajoarriero de ovas de peixe do rio com raspa de butarga, cremoso de couve, rabano e coentros
River fish eggs Ajoarriero with shaved bottarga, creamy cabbage, horseradish, and coriander

Naco de aves confitado
Com pasta de beringela e raízes ardidas, lasca de bellota e toucinho da nossa terra na brasa, mizuna e rúcula selvagem, mojo bravo Verde
Comfit poultry roulade
With aubergine paste and burnt roots, chipped acorns, and barbequed pork belly. Wild rocket and mojo verde

Tornedó de pescada a Poveiro com uma marmelada de Portobello assados, raspas de talo flor
Hake Tornedó Poveiro style with Portobello marmalade and flower stalks shavings

Leitão bísaro de Bairros com ravioli recheados, alcachofra fumada, queijo Vellon de Fuentesauco
Bairros bísaro suckling pig with stuffed raviolis, smoked artichoke and Vellon cheese

Ganache de queijo da Serra com chutney de fisálias, balsâmico IOP giusti de 8 anos
Serra cheese Ganache with physalis chutney and IOP Giusti balsamic aged 8 years

O chocolate e alcaçuz com gelado de lenha nos seus tempos
Chocolate and licorice with wood fire ice cream

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.