

# RAIVA

EST. DOURO41 2018

Dos Picos da Serra de Urbión, onde o Rio Douro nasce, até à sua foz no Porto contam-se 897 quilómetros, onde se encontram várias paisagens, sabores e culturas. Queremos que a carta do Raiva o leve numa viagem gastronómica única, pelos socalcos, desfiladeiros e planícies. Em alternativa experimente o menu de degustação e descubra todos os sabores que a nossa carta tem para desvendar, acompanhado por uma seleção de vinhos do Bernardo, o nosso sommelier.

A minha paixão pela cozinha começou quando tinha cerca de 13 anos, onde descobri na pequena quinta dos meus pais os produtos frescos e da época. Durante esta viagem no Raiva, espero que encontre alguns dos sabores e texturas que eu fui explorando desde pequeno.

Honrando os produtos típicos portugueses, com criatividade europeia moderna, o nosso objetivo é levá-lo a descobrir os grandes sabores ligados à história do Rio Douro. Com um forte compromisso com ingredientes produzidos localmente.

## Bom Apetite

From the peaks of the Urbión mountains, where the Douro River springs, until meets the ocean in Porto there are 897 kilometers, where countless landscapes, flavors and cultures can be experienced. We want this menu to take you on a unique gastronomic journey, through these terraces, gorges, and plains.

What we do is fresh and seasonal, which is why our menus change daily with dinner. Alternatively, try the tasting menu and discover all the flavors that our menu has to offer, accompanied by a selection of wines from Bernardo, our sommelier.

My passion for cooking began when I was 13 as I discovered all the fresh produce and ingredients on my small family farm in Portugal.

I hope that you are able to experience some of these flavours and textures I came across growing up in the dishes on the menu today.

Honouring Portuguese heritage and provenance, with modern European creativity, our aim is to take you on a discovery of great flavours and food with a real story of Douro River, with a strong commitment to source locally produced ingredients.

## Bom Apetite

Dárcio Henriques  
Chef executivo

## MENU DE DEGUSTAÇÃO TASTING MENU

### KM 48

Sopa de espargos verdes biológicos da Quinta Verde Água  
Trigo sarraceno, presunto ibérico de belota e espargos  
Organic green asparagus soup from Quinta Verde Água  
Buckwheat, iberian cured ham and asparagus

### KM 48

Ovo crocante com cogumelos silvestres  
Consumé de cogumelos e óleo fumado  
Crispy egg and wild mushrooms  
Mushroom consome and smoked oil

### KM 1

Rabalo do mar escalfado  
Puré de couve flor e beurre blanc  
Poached Atlantic sea bass  
Cauliflower puree and fish velouté

### KM 48

Vazia arouquesa com cogumelos da mina  
Arroz de rabo de boi e puré de alho fermentado  
Arouquesa rump steak and oxtail rice  
With sautéed mine mushrooms

### KM 168

Torta de laranja amarga do Tua  
Com gelado de manjericão e crumble de avelã  
Bitter orange roll from the Tua  
With basil ice cream and hazelnut crumble

### 897 KMs

Seleção de queijos  
Uvas e tostas  
Cheese selection  
Crackers and grapes  
(12 suplemento • supplement)

### 4 Momentos • Course set menu

por pessoa com vinhos incluídos • per person with wines included

€9

### 5 Momentos • Course tasting menu

por pessoa com vinhos incluídos • per person with wines included

€11

Os 5 Momentos do menu de degustação estão disponíveis até às 21H30.

The 5 Moments of the tasting menu are available until 9.30 pm.

## PARA COMEÇAR TO START

### KM 48

Sopa de espargos verdes biológicos da Quinta Verde Água  
Trigo sarraceno, presunto ibérico de belota e espargos  
Organic green asparagus soup from Quinta Verde Água  
Buckwheat, iberian cured ham and asparagus

### KM 48

Ovo crocante com cogumelos silvestres  
Consumé de cogumelos e óleo fumado  
Crispy egg and wild mushrooms  
Mushroom consome and smoked oil

### KM 47

Ravioli de camarão e alheira de Paiva  
Com bisque de camarão  
Shrimp and tradicional portuguese sausage Tortellini  
With bisque

€11

### KM 213 – 325

Tortilha de batata e bacalhau fumado  
Laminas de cebola, ovos mimos e perolas de wasabi  
Spanish tortilla and smoked cod  
With crème fraîche and black garlic purée and wasabi

€14

### KM 397

Vazia arouquesa com cogumelos da mina salteados  
Arroz malandrinho de rabo de boi  
Arouquesa rump steak and oxtail rice  
With sautéed mine mushrooms

€14

### KM 48

Lombo de vaca arouquesa  
Com puré verde de batata, molho de Tawny Dalva e espargos  
Arouquesa beef tenderloin steak  
With green potato puree, asparagus and Dalva Tawny sauce

€32

### KM 41

Barriga de porco ibérico a baixa temperatura  
Puré de pastinaca e raízes de celerió  
Confit Iberian porck belly  
Parcenip pure and chervil roots

€26

### KM 434

Risotto de courgette da quinta verde áqua  
Com queijo de chèvre  
Organic zucchini risotto  
With goat cheese

€18

### A parte • Side dish

Salada verde de verão • Green summer salad  
Batata frita • French fries  
Cogumelos salteados • Sauteed mushrooms

€7

## PARA ACABAR TO FINISH

### KM 41

A noz  
Com doce Teixeira e as nossas nozes gulosas  
The walnut  
With Teixeira cake and caramelized walnuts

€14

### KM 55

Framboesa lima hortelã  
Com granola orgânica  
Raspberries lime and mint  
With home made granola

€9

### KM 168

Torta de laranja amarga do Tua  
Com gelado de manjericão e crumble de avelã  
Bitter orange roll from the Tua  
With basil ice cream and hazelnut crumble

€9

### KM 227

Xuxuzinho de tiramisu e amêndoas do Douro  
Com gelado de aipo-yuzu  
Tiramisu Xuxuzinho almond  
With celery and yuzu ice cream

€8.50

### KM41

Texturas de amora  
Com lavanda do nosso jardim  
Blackberries in textures  
With lavender form our garden

€9

### 897 KMs

De queijos selecionados para o Douro41  
A melhor seleção de queijos do Vale do Douro,  
acompanhados por compotas caseiras, uvas e frutos frescos.  
Peça para ver o nosso carinho.

€18

### De queijos selecionados para o Douro41

A melhor seleção de queijos do Vale do Douro,  
acompanhados por compotas caseiras, uvas e frutos frescos.  
Peça para ver o nosso carinho.

€9

### PRATOS PRINCIPAIS

## TO FOLLOW

### KM 1

Rabalo do mar escalfado  
Puré de couve flor e beurre blanc  
Poached Atlantic sea bass  
Cauliflower puree and fish velouté

€28

### KM 46

Bacalhau  
Com puré de couve-flor e azeite orgânico Hacienda Zorita com caril  
Codfish  
Cauliflower puree and Hacienda Zorita organic olive oil with curry

€27

### KM 123

Torta de laranja amarga do Tua  
Com gelado de manjericão e crumble de avelã  
Bitter orange roll from the Tua  
With basil ice cream and hazelnut crumble

€11

### KM 48

Vazia arouquesa com cogumelos da mina salteados  
Arroz malandrinho de rabo de boi  
Arouquesa rump steak and oxtail rice  
With sautéed mine mushrooms

€14

### KM 41

Barriga de porco ibérico a baixa temperatura  
Puré de pastinaca e raízes de celerió  
Confit Iberian porck belly  
Parcenip pure and chervil roots

€26

### KM 434

Risotto de courgette da quinta verde áqua  
Com queijo de chèvre  
Organic zucchini risotto  
With goat cheese

€18

### A parte • Side dish

Salada verde de verão • Green summer salad  
Batata frita • French fries  
Cogumelos salteados • Sauteed mushrooms

€7

### KM 48

Lombo de vaca arouquesa  
Com puré verde de batata, molho de Tawny Dalva e espargos  
Arouquesa beef tenderloin steak  
With green potato puree, asparagus and Dalva Tawny sauce

€32

### KM 41

Barriga de porco ibérico a baixa temperatura  
Puré de pastinaca e raízes de celerió  
Confit Iberian porck belly  
Parcenip pure and chervil roots

€26

### KM 434

Risotto de courgette da quinta verde áqua  
Com queijo de chèvre  
Organic zucchini risotto  
With goat cheese

€18

### A parte • Side dish

Salada verde de verão • Green summer salad  
Batata frita • French fries  
Cogumelos salteados • Sauteed mushrooms

€7

### KM 41

A noz  
Com doce Teixeira e as nossas nozes gulosas  
The walnut  
With Teixeira cake and caramelized walnuts

€14

### KM 55

Framboesa lima hortelã  
Com granola orgânica  
Raspberries lime and mint  
With home made granola

€9

### KM 168

Torta de laranja amarga do Tua  
Com gelado de manjericão e crumble de avelã  
Bitter orange roll from the Tua  
With basil ice cream and hazelnut crumble

€9

### KM 227

Xuxuzinho de tiramisu e amêndoas do Douro  
Com gelado de aipo-yuzu  
Tiramisu Xuxuzinho almond  
With celery and yuzu ice cream

€8.50

### KM 41

Texturas de amora  
Com lavanda do nosso jardim  
Blackberries in textures  
With lavender form our garden

€9

### 897 KMs

De queijos selecionados para o Douro41  
A melhor seleção de queijos do Vale do Douro,  
acompanhados por compotas caseiras, uvas e frutos frescos.  
Peça para ver o nosso carinho.

€18

### De queijos selecionados para o Douro41

A melhor seleção de queijos do Vale do Douro,  
acompanhados por compotas caseiras, uvas e frutos frescos.  
Peça para ver o nosso carinho.

€9

### KM 41

A noz  
Com doce Teixeira e as nossas nozes gulosas  
The walnut  
With Teixeira cake and caramelized walnuts