

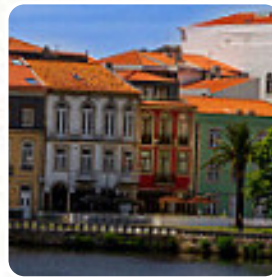
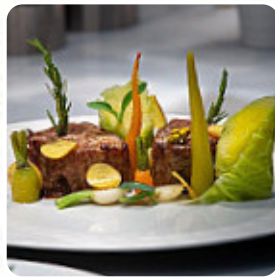


## Cardápio Rio By Paulo André

<https://cardapio.menu>

Praça Da República 8, Vila do Conde, Portugal

+351252602182,+33186995715 - <https://riobypauloandre.com>



A carta de Rio By Paulo André em [Vila do Conde](#) inclui 29 pratos. Em média os pratos ou bebidas na [carta](#) custam cerca de 23 €. As categorias podem ser consultadas na carta abaixo.

# Cardápio Rio By Paulo André



## Aperitivo

TEMPURÁ

## Tapas

TÁBUA DE PRESUNTO 25 €

## Tábuas

TÁBUA DE QUEIJOS DOP E  
CHARCUTARIA IBÉRICA 35 €

## Entrada (Starter)

TÁBUA DE QUEIJOS DOP 24 €

## Do Terra

TEXTURAS DE VITELÃO, BATATA  
CONFITADA COM RECHEIO DE  
TRUFA, CEBOTE, CENOURINHAS 27 €  
DA HORTA, ALHO FRANCÊS, JUS  
DE VITELA E PIMENTA ROSA

## Menu Infantil (Crianças Até Aos 12 Anos)

SOPA PRATO PRINCIPAL GELADO 22 €

## Vegetariana

RISOTTO DE ABÓBORA EM  
DIFERENTES TEXTURAS 19 €

RISOTTO DE COGUMELOS  
SELVAGENS, TARTUFO E TELHA DE 19 €  
QUEIJO DA ILHA

TAGLIATELLE FRESCA COM  
MOLHO DE 3 QUEIJOS, TOMATE 19 €  
CHERRY, PORTOBELLO, ORÉGÃOS

## Por Fim

MOUSSE DE MASCARPONE,  
SPONGE CAKE DE CHOCOLATE,  
GELEIA DE AMARETTO, SUSPIRO, 12 €  
PALITO LA REINE, GELADO DE  
CAPPUCCINO

TRÊS TEXTURAS DE FRAMBOESA,  
LEMON CURD, CANNELLONI DE  
FRAMBOESA E RICOTA, 13 €  
PETAZETAS E GELADO DE  
MASCARPONE

O CHOCOLATE NEGRO, A LARANJA  
E A PIMENTA PRETA 12 €

SOFIA (CREMOSO DE EXÓTICOS,  
MORANGO, BISCOITO DE CÔCO) 15 €

## Do Mar

LAVAGANTE, RISOTTO DE  
SAPATEIRA, SALICÓRNIA, OVAS DE 45 €  
LUMPO, EMULSÃO E CROCANTE  
DE CRUSTÁCEOS

ROBALO COM ARROZ CREMOSO  
DE AMEIJOAS E GAMBA 27 €  
SELVAGEM, ALGAS DA NOSSA  
COSTA, OVAS DE TRUTA  
SALMONADA, EMULSÃO DE  
CALAMAR

RODOVALHO, BATATA GALETTE  
ALIMONADA, MAÇÃ, SPONGE 25 €  
CAKE DE ALGA

POLVO, PURÉ DE BATATA DOCE  
ROXA, PICKLE DE MOSTARDA, 28 €  
RAVIOLI DE CHIMICHURRI

SALMONETE, PURÉ DE AIPO  
FUMADO, GEL DE FIGADO DE 29 €  
SALMONETE, LINGUEIRÃO E OVAS  
DE LUMPO

## Da Terra

VEADO EM CROSTA DE FRUTOS  
SECOS, BATATA FONDANT, 26 €  
ACELGA BRASEADA, ESPARGOS  
VERDES E JUS DE VEADO

# Cardápio Rio By Paulo André



SUPREMO DE PINTADA RECHEADO  
COM TOMATE SECO E  
MANJERICÃO, RISOTTO DE  
ABÓBORA EM DIFERENTES  
TEXTURAS 24 €

MAGRET DE PATO, POLENTA E  
PECORINO, COGUMELO ERYNGUI,  
MILHO BABY, JUS DE CEREJA 25 €

TORNEDÓ ROSSINI (LOMBO DE  
BOI, FOIE GRAS, CREME DE TRUFA  
NEGRA, BRIOCHE, BATATA  
JAPONESA, ESPARREGADO DE  
GRELOS, MOLHO MADEIRA) 36 €

BARRIGA DE LEITÃO A BAIXA  
TEMPERATURA, PURÉ DE MAÇÃ E  
MALAGUETA, LEGUMES BABY  
GLACEADOS, JUS DE LEITÃO 27 €

OVO BT, ALHEIRA DE VALPAÇOS,  
JUS DE VITELA, REPOLGAS,  
BATATA-PALHA, PIPOCAS DE  
PORCO 11 €

CARABINEIRO DO ALGARVE,  
CAVIAR, MOLHO CÍTRICO,  
MAIONESE DE OURIÇO 29 €

TERRINA DE FOIE GRAS, GELATINA  
DE MAÇÃ E MEL, TOSTA DE  
BRIOCHE, MARMELADA DE FIGO 23 €

TÁRTARO DE LOMBO DE BOI,  
MAIONESE DE SALSA, BALSÂMICO  
DE CABERNET- -SAUVIGNON,  
GEMA DE OVO CURADA 16 €

MOSAICO DE POLVO, VÉU DE  
MOLHO VERDE, ESPUMA DE  
BATATA, AZEITE DE TOMILHO,  
PICKLE DE CEBOLA ROXA 16 €

## Para Começar

VIEIRAS, CREME DE COUVE-FLOR,  
BEURRE BLANC, AVELÃS,  
CROCANTE DE BACON, OVAS DE  
LUMPO 16 €

## Rio By Paulo André

Praça Da República 8, Vila do  
Conde, Portugal

**Horário de abertura:**  
Quarta-feira 12:00-15:00  
Quinta-feira 12:00-15:00  
Sexta-feira 12:00-15:00  
Sábado 12:00-15:00  
Domingo 12:00-15:00

Feito com [Cardapio](#)

