



## Menu Réveillon

31.12.2017 @ *Bistro 100 Maneiras*

### Snacks

Batatas crocantes de cavala fumada  
Falsos ovos (creme de castanha e trufa, espuma de queijo e caviar)  
Cone do Douro  
*Smoked mackerel crisps*  
*Fake eggs (chestnut and truffle cream, cheese foam and caviar)*  
*Douro's Cone*

### Entrada fria

Tártaro de veado e melancia marinada com molho de lima kaffir  
*Venison tartare and marinated watermelon with kaffir lime sauce*

### Entrada quente

Creme de carabineiro, tártaro do mesmo, cabeça em tempura, molho de plâncton e tapioca  
*Scarlet shrimp cream, its tartare, tempura head, plankton sauce and tapioca*

### Peixe

Pregado com texturas de couve-flor  
*Turbot with cauliflower textures*

### Limpa-palato

Negroni em manteiga de cacau  
*Negroni in cocoa butter*

### Carne

Lombo de borrego em pistáchio, flores de alho, abóbora caramelizada em ras el hanout e cenouras em caril  
*Lamb loin with pistachio, garlic flowers, caramelized pumpkin in ras el hanout and curry carrots*

### Pré-sobremesa

Cheesecake, crocante de bolacha Maria e gelado de tomate  
*Cheesecake, crispy Marie biscuit and tomato ice cream*

### Sobremesa

Texturas de iogurte, lemon curd, lima, crocante de leite e cominhos  
*Yogurt textures, lemon curd, lime, crunchy milk and cumin*

*230 euros (bebidas incluídas / drinks included)*