



RÉVEILLON 100 MANEIRAS 31.12.25

CAPA / COVER

Bem-vindos à Bósnia: pão Rosa, ajvar, kajmak, pasteta e “manteiga” do mar
Welcome to Bosnia: “Flower” bread, ajvar, kajmak, pasteta and sea “butter”

PREFÁCIOS / FOREWORDS

Feel the Beet: beterraba, queijo de avelã e aneto
Feel the Beet: beetroot, hazelnut cheese and dill

Charuto de Sarajevo: espuma de batata, pão de chá fumado e “tabaco” duvan čvarci
Sarajevo Cigar: potato foam, smoked tea bread and duvan čvarci “tobacco”

INTRODUÇÃO / INTRODUCTION

Uma Salada do C@r#lh*: anchovas, trufa, parmesão e pó de framboesas
A F*cking Salad: anchovies, truffle, parmesan and raspberry powder

La Bohème: atum, pistácio e romã
La Bohème: tuna, pistachio and pomegranate
Braço de Ferro: polvo, mel, batata-doce e coentros
Brother in Arms: octopus, honey, sweet potato and coriander

1º CAPÍTULO / 1ST CHAPTER

Revolta do Chá: lula com “chá” de presunto
Tea Party: squid in smoked ham “tea”
Miss Sarajevo: sarma de carabineiro
Miss Sarajevo: scarlet shrimp sarma

2º CAPÍTULO / 2ND CHAPTER

Baía do Porco: porco preto glaceado, couve-rábano e algas
Bay of Pig: glazed black pork, kohlrabi and seaweeds
A Última Ceia: cabeça de vaca, rábano, kupus e pão somun
The Last Supper: cow head, horseradish, kupus and somun bread

POSFÁCIO / AFTERWORD

Foie pa’ Tosse: foie gras, gelatina de vinho colheita tardia “Mais Vale Tarde do Que Nunca”, reбуçado Dr. Bayard, iogurte e ras el hanout
Foie pour toi: foie gras, “Mais Vale Tarde do Que Nunca” late harvest jelly, “Dr. Bayard” candy, yogurt and ras el hanout

CONCLUSÃO / CONCLUSION

Sonho de uma Noite de Verão: sorbet de flor de sabugueiro e ananás
A Midsummer Night’s Dream: elderflower sorbet and pineapple
French Kiss: rabanada, maçã Reineta e trufa
French Kiss: french toast, Reineta apple and truffle

340€ por pessoa / per person
Inclui harmonização de vinhos, champanhe, água e café
Includes wine pairing, champagne, water and coffee



**RÉVEILLON 100 MANEIRAS
SEM CARNE / MEATLESS
31.12.25**

CAPA / COVER

Bem-vindos à Bósnia: pão “rosa”, ajvar, kajmak, hummus de macadâmia, pickles fumados de cenoura e “manteiga” do mar

Welcome to Bosnia: “flower” bread, ajvar, kajmak, macadamia hummus, smoked carrot pickles and sea “butter”

PREFÁCIOS / FOREWORDS

Feel the Beet: beterraba, queijo de avelã e aneto

Feel the Beet: beetroot, hazelnut cheese and dill

Charuto de Sarajevo: espuma de batata, pão de chá fumado e couve desidratada

Sarajevo Cigar: potato foam, smoked tea bread and dehydrated cabbage

INTRODUÇÃO / INTRODUCTION

Uma Salada do C@r#lh*: anchovas, trufa, parmesão e pó de framboesas

A F*cking Salad: anchovies, truffle, parmesan and raspberry powder

La Bohème: atum, pistácio e romã

La Bohème: tuna, pistachio and pomegranate

Braço de Ferro: polvo, mel, batata-doce e coentros

Brother in Arms: octopus, honey, sweet potato and coriander

1º CAPÍTULO / 1ST CHAPTER

Revolta do Chá: lula com “chá” de lula

Tea Party: squid in squid dashi

Miss Sarajevo: sarma de carabineiro

Miss Sarajevo: scarlet shrimp sarma

2º CAPÍTULO / 2ND CHAPTER

Marés Vivas: couve-rábano e algas

Spring Tides: kohlrabi and seaweeds

A Última Ceia: cabeça de atum rabilho, rábano, kupus e pão somun

The Last Supper: bluefin tuna head, horseradish, kupus and somun bread

POSFÁCIO / AFTERWORD

Late Night Show: queijo azul, gelatina de vinho colheita tardia “Mais Vale Tarde do Que Nunca”, reбуçado Dr. Bayard, iogurte e ras el hanout

Late Night Show: blue cheese, “Mais Vale Tarde do Que Nunca” late harvest jelly, “Dr.Bayard” candy, yogurt and ras el hanout

CONCLUSÃO / CONCLUSION

Sonho de uma Noite de Verão: sorbet de flor de sabugueiro e ananás

A Midsummer Night’s Dream: elderflower sorbet and pineapple

French Kiss: rabanada, maçã Reineta e trufa

French Kiss: french toast, Reineta apple and truffle

340€ por pessoa / per person

Inclui harmonização de vinhos, champanhe, água e café

Includes wine pairing, champagne, water and coffee



**RÉVEILLON 100 MANEIRAS
VEGETARIANO / VEGGIE
31.12.25**

CAPA / COVER

Bem-vindos à Bósnia: pão “rosa”, ajvar, kajmak, hummus de macadâmia, pickles fumados de cenoura e “manteiga” de cogumelos

Welcome to Bosnia: “flower” bread, ajvar, kajmak, macadamia hummus, smoked carrot pickles and mushroom “butter”

PREFÁCIOS / FOREWORDS

Feel the Beet: beterraba, queijo de avelã e aneto

Feel the Beet: beetroot, hazelnut cheese and dill

Charuto de Sarajevo: espuma de batata, pão de chá fumado e couve desidratada

Sarajevo Cigar: potato foam, smoked tea bread and dehydrated cabbage

INTRODUÇÃO / INTRODUCTION

Uma Salada do C@r#lh*: alcaparras, trufa, parmesão e pó de framboesas

A F*cking Salad: capers, truffle, parmesan and raspberry powder

La Bohème: pistácio, romã, mirin e saquê

La Bohème: pistachio, pomegranate, mirin and sake

Braço de Ferro: batata-doce, maçã verde e coentros

Brother in Arms: sweet potato, green apple and coriander

1º CAPÍTULO / 1ST CHAPTER

Revolta do Chá: galinha-do-bosque com “chá” de cogumelo

Tea Party: chicken-of-the-woods and mushroom “tea”

Miss Sarajevo: sarma de couve

Miss Sarajevo: cabbage sarma

2º CAPÍTULO / 2ND CHAPTER

Marés Vivas: couve-rábano e algas

Spring Tides: kohlrabi and seaweeds

De Perder a Cabeça: cabeça de aipo fumado, rábano, kupus e tortilha de milho e algas

Smoking Gun: smoked celery, horseradish, kupus and corn and seaweed tortilla

POSFÁCIO / AFTERWORD

Late Night Show: queijo azul, gelatina de vinho colheita tardia “Mais Vale Tarde do Que Nunca”, rebuçado Dr. Bayard, iogurte e ras el hanout

Late Night Show: blue cheese, “Mais Vale Tarde do Que Nunca” late harvest jelly, “Dr.Bayard” candy, yogurt and ras el hanout

CONCLUSÃO / CONCLUSION

Sonho de uma Noite de Verão: sorbet de flor de sabugueiro e ananás

A Midsummer Night’s Dream: elderflower sorbet and pineapple

French Kiss: rabanada, maçã Reineta e trufa

French Kiss: french toast, Reineta apple and truffle

340€ por pessoa / per person

Inclui harmonização de vinhos, champanhe, água e café

Includes wine pairing, champagne, water and coffee