



RÉVEILLON 100 MANEIRAS 31.12.23

CAPA / COVER

Pão Rosa, ajvar, kajmak, pasteta e “manteiga” do mar
“Flower” bread, ajvar, kajmak, pasteta and sea “butter”

PREFÁCIOS / FOREWORDS

Beterraba fumada e em pickle com mayo de coentros
Smoked and pickled beet with coriander mayo

Batata frita, tártaro da vazia, smântânã e trufa branca
Fried potato, beef tartare, smântânã and white truffle

Espuma de batata, pão de chá fumado e “tabaco” duvan čvarci
Potato foam, smoked tea bread and duvan čvarci “tobacco”

Bolacha recheada com caril verde, emulsão de cabeça de carabineiro, tártaro de carabineiro e xnipec / Cracker filled with green curry, scarlet shrimp head emulsion, scarlet shrimp tartare and xnipec

Samos de bacalhau fritos, compota e pil pil de abóbora
Fried cod swim bladder, pumpkin jam and pil pil

INTRODUÇÃO / INTRODUCTION

Anchovas, trufa, parmesão e pó de framboesas
Anchovies, truffle, parmesan and raspberry powder

1º CAPÍTULO / 1ST CHAPTER

Enguia, caviar e couve-flor / Eel, caviar and cauliflower

Salmonete em “chá” de presunto / Red mullet in smoked ham “tea”

Lagosta em beurre blanc, algas e yuzu / Lobster in beurre blanc, seaweed and yuzu

2º CAPÍTULO / 2ND CHAPTER

Cachaço de porco preto glaceado e fumado, topinambur e pimento vermelho / Glazed and smoked black pork neck, topinambur and bell pepper

Cabeça de vaca, rábano, kupus e pão somun
Cow head, horseradish, kupus and somun bread

POSFÁCIO / AFTERWORD

Maçã reineta de Fontanelas, aguardente DOC Lourinhã e algas
Reineta apple from Fontanelas, Brandy DOC Lourinhã and seaweed

CONCLUSÃO / CONCLUSION

Castanhas, trufa branca e manteiga noisette
Chestnuts, white truffle and butter noisette

475€ por pessoa / per person

(Inclui harmonização de vinhos, champanhe, água, café e/ou chá
Includes wine pairing, champagne, water, coffee and/or tea)