



NATAL @ BISTRO 100 MANEIRAS
CHRISTMAS @ BISTRO 100 MANEIRAS
24.12.24

MEZZE

Pão somun, uštipci, pasteta, kajmac, ajvar e presunto
Somun bread, uštipci, pasteta, kajmac, ajvar and cured ham

NO PICANÇO / STARTERS

Vieiras, jus de galinha e cantarelos
Scallops, chicken jus and chanterelle mushrooms

Gamba da costa, creme de castanhas, funcho e caviar
Atlantic coast prawn, chestnut cream, fennel and caviar

Burek de bacalhau, gema, batata e cebola
Cod, egg yolk, potatoes and onion burek

PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Polvo fumado com mel picante e tatin de batata-doce
Smoked octopus with spicy honey and sweet potatoes tatin

Cabrito glaceado, aipo e trufa
Glazed kid goat, celery and truffle

FINAL FELIZ / DESSERTS

Rabanada, vinho da Madeira e noz pecan
French toast, Madeira wine and pecan nut

OS ÚLTIMOS SÃO OS PRIMEIROS / LAST BUT NOT LEAST

Mini Bolo Rei do Bistro
Mini Bistro's Christmas Cake

140€ (bebidas não incluídas / drinks not included)
Harmonização de vinhos / wine pairing: 60€



NATAL VEGETARIANO @ BISTRO 100 MANEIRAS
VEGETARIAN CHRISTMAS @ BISTRO 100 MANEIRAS
24.12.24

MEZZE

Pão somun, uštipci, pasteta, kajmac, ajvar e pickles
Somun bread, uštipci, pasteta, kajmac, ajvar and pickles

NO PICANÇO / STARTERS

Cantarelos, jus de cogumelos e avelãs
Chanterelle mushrooms, mushrooms jus and hazelnuts

Creme de castanhas, funcho e castanhas torrada
Chestnut cream, fennel and toasted chestnuts

Burek de courgette, gema, batata e trufa
Zucchini, egg yolk, potatoes and onion burek

PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Beringela fumada, mel picante e tatin de batata doce
Smoked aubergine, spicy honey and sweet potato tatin

Texturas de aipo e trufa
Celery textures and truffle

FINAL FELIZ / DESSERTS

Rabanada, vinho da Madeira e noz pecan
French toast, Madeira wine and pecan nut

Mini Bolo Rei do Bistro
Mini Bistro's Christmas Cake

140€ (bebidas não incluídas / drinks not included)
Harmonização de vinhos / wine pairing: 60€



NATAL SEM CARNE @ BISTRO 100 MANEIRAS
MEATLESS CHRISTMAS @ BISTRO 100 MANEIRAS
24.12.24

MEZZE

Pão somun, uštipci, pasteta, kajmac, ajvar e pickles
Somun bread, uštipci, pasteta, kajmac, ajvar and pickles

NO PICANÇO / STARTERS

Vieiras, jus de peixe e cantarelos
Scallops, fish jus and chanterelle mushrooms

Gamba da costa, creme de castanhas, funcho e caviar
Atlantic coast prawn, chestnut cream, fennel and caviar

Burek de bacalhau, gema, batata e cebola
Cod, egg yolk, potatoes and onion burek

PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Polvo fumado com mel picante e tatin de batata-doce
Smoked octopus with spicy honey and sweet potatoes tatin

Peixe da lota, aipo e trufa
Today's freshest fish, celery and truffle

FINAL FELIZ / DESSERTS

Rabanada, vinho da Madeira e noz pecan
French toast, Madeira wine and pecan nut

OS ÚLTIMOS SÃO OS PRIMEIROS / LAST BUT NOT LEAST

Mini Bolo Rei do Bistro
Mini Bistro's Christmas Cake

140€ (bebidas não incluídas / drinks not included)
Harmonização de vinhos / wine pairing: 60€