



RÉVEILLON @ BISTRO 100 MANEIRAS
31.12.24

MEZZE

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

NO PICANÇO / STARTERS

Vieiras marinadas, trufa e avelã
Marinated scallops, truffle and hazelnuts

“Bun” de gamba da costa e caviar
Atlantic coast prawn bun with caviar

Mil-folhas de tártaro de Barrosã, gema curada e trufa
Barrosã beef tartare mille-feuille, cured egg yolk and truffle

O RESTO É CONVERSA / MAIN COURSES

Rodvalho, manteiga de ostras e couve-flor
Brill, oysters butter and cauliflower

Magret de pato de Challans, cogumelos selvagens e castanhas
Challans duck magret, wild mushrooms and chestnuts

FINAL FELIZ / DESSERT

Espuma de queijo gelada e goiaba
Iced cheese foam and guava

Soufflé de chocolate e gelado de açafrão
Chocolate soufflé and saffron ice cream

OS ÚLTIMOS SÃO OS PRIMEIROS / LAST BUT NOT LEAST

Mini tufahija e baklava jugoslava
Mini tufahija and Yugoslavian baklava

270€ (inclui harmonização de vinhos, champanhe, água, café e/ou chá)
270€ (includes wine pairing, champagne, water, coffee and/or tea)



RÉVEILLON @ BISTRO 100 MANEIRAS
VEGETARIANO / VEGETARIAN
31.12.24

MEZZE

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

NO PICANÇO / STARTERS

Cogumelos morilles, trufa e avelã
Morilles mushrooms, truffle and hazelnuts

“Bun” de aipo glaceado e coleslaw
Glazed celery bun with coleslaw

Mil-folhas de tártaro de beterraba e trufa
Beetroot tartare mille-feuille and truffle

O RESTO É CONVERSA / MAIN COURSES

Texturas de couve-flor
Cauliflower textures

Cogumelos cantarelos e castanhas
Chanterelle mushrooms and chestnuts

FINAL FELIZ / DESSERT

Espuma de queijo gelada e goiaba
Iced cheese foam and guava

Bacanal de chocolate 2023
Chocolate feast 2023

OS ÚLTIMOS SÃO OS PRIMEIROS / LAST BUT NOT LEAST

Mini tufahija e baklava jugoslava
Mini tufahija and Yugoslavian baklava

270€ (inclui harmonização de vinhos, champanhe, água, café e/ou chá)
270€ (includes wine pairing, champagne, water, coffee and/or tea)



RÉVEILLON @ BISTRO 100 MANEIRAS
SEM CARNE / MEATLESS
31.12.24

MEZZE

Pão somun, ušticipci, pasteta, kajmac, ajvar e bottarga caseira
Somun bread, ušticipci, pasteta, kajmac, ajvar and home made bottarga

NO PICANÇO / STARTERS

Vieiras marinadas, trufa e avelã
Marinated scallops, truffle and hazelnuts

“Bun” de gamba da costa e caviar
Atlantic coast prawn bun with caviar

Mil-folhas de tártaro de Bonito, gema curada e trufa
Bonito tartare mille-feuille, cured egg yolk and truffle

O RESTO É CONVERSA / MAIN COURSES

Rodvalho, manteiga de ostras e couve-flor
Brill, oysters butter and cauliflower

Tamboril curado, cantarelos e castanhas
Cured monkfish, chanterelle mushrooms and chestnuts

FINAL FELIZ / DESSERT

Espuma de queijo gelada e goiaba
Iced cheese foam and guava

Soufflé de chocolate e gelado de açafrão
Chocolate soufflé and saffron ice cream

OS ÚLTIMOS SÃO OS PRIMEIROS / LAST BUT NOT LEAST

Mini tufahija e baklava jugoslava
Mini tufahija and Yugoslavian baklava

270€ (inclui harmonização de vinhos, champanhe, água, café e/ou chá)
270€ (includes wine pairing, champagne, water, coffee and/or tea)