



RÉVEILLON 100 MANEIRAS

31.12.24

CAPA / COVER

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

PREFÁCIOS / FOREWORDS

Beterraba, queijo de avelã e aneto
Beetroot, hazelnut cheese and dill

Bacalhau, “pil pil” de pimentos e puré de coentros
Cod, bell peppers “pill pill” and coriander puree

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

Choco, cenoura, chalotas, pimento vermelho e achiote
Cuttlefish, shallots, red bell peppers and achiote

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

INTRODUÇÃO / INTRODUCTION

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

1º CAPÍTULO / 1ST CHAPTER

Ostra, manjeriço, amendoim, sweet chili e caviar / Oyster, basil, peanut, sweet chili and caviar

Aipo, gremolata e insetos crocantes / Celery, gremolata and crunchy insects

2º CAPÍTULO / 2ND CHAPTER

Lagosta com “chá” de presunto / Lobster with cured ham “tea”

Porco preto glaceado, couve-rábano e algas / Glazed black pork, kohlrabi and seaweed

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

POSFÁCIO / AFTERWORD

Sorbet de flor de sabugueiro, praliné de pinhão, chocolate branco, ananás dos Açores e peta-zetas

Elderflower sorbet, pine nut praline, white chocolate, pineapple from the Azores and pop rocks

CONCLUSÃO / CONCLUSION

Rabanada, maçã Reineta e gelado de trufa
French toast, Reineta apple and truffle ice cream

Alho negro, chocolate branco caramelizado e maracujá
Black garlic, caramelized white chocolate and passion fruit

475€ por pessoa / per person

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