



**NATAL @ BISTRO 100 MANEIRAS**  
**CHRISTMAS @ BISTRO 100 MANEIRAS**  
**24.12.25**

**MEZZE**

Pão flor, pasteta de cabrito, kajmac, ajvar e cabeça de xara  
Flower bread, kid goat pasteta, kajmac, ajvar and head cheese

**NO PICANÇO / STARTERS**

Cogumelos selvagens, jus de carne, ervilha torta, gema e trufa  
Wild mushrooms, meat jus, snow pea, egg yolk and truffle

Puré de castanha fermentada, vieiras, romã e demi-glace  
Fermented chestnuts puree, scallops, pomegranate and demi-glace

Carabineiro, jus de dióspiro, avelã e açafrão  
Scarlet shrimp, persimmon jus, hazelnut and saffron

**PRINCIPAIS / MAIN COURSES**

Peixe da nossa costa crocante, cremoso de açafrão com pérolas de cevada e cebolinho

Crispy fish from our coast, creamy saffron with barley pearls and chives

Pithivier de borrego bio, jus de borrego, puré de batata Ratte e cenouras glaceadas

Organic lamb Pithivier, lamb jus, Ratte potato puree and glazed carrots

**FINAL FELIZ / DESSERTS**

Rabanada, gelado de vinho do Porto e crocante de noz  
French toast, Port wine ice cream and walnut crisp

**OS ÚLTIMOS SÃO OS PRIMEIROS / LAST BUT NOT LEAST**

Mini Bolo Rei do Bistro para levar  
Mini Bistro's Christmas Cake to take home

120€ (bebidas não incluídas / drinks not included)  
Harmonização de vinhos / wine pairing: 60€



**NATAL SEM CARNE @ BISTRO 100 MANEIRAS**  
**MEATLESS CHRISTMAS @ BISTRO 100 MANEIRAS**  
**24.12.25**

**MEZZE**

Pão flor, hummus de girassol, kajmac, ajvar e sashimi de peixe do dia  
Flower bread, sunflower hummus, kajmac, ajvar and fresh fish sashimi

**NO PICANÇO / STARTERS**

Cogumelos selvagens, jus de legumes, ervilha torta, trufa e flor de borragem  
Wild mushrooms, vegetable jus, snow pea, truffle and borage flower

Puré de castanha fermentada, vieiras e romã  
Fermented chestnuts puree, scallops and pomegranate

Carabineiro, jus de dióspiro, avelã e açafrão  
Scarlet shrimp, persimmon jus, hazelnut and saffron

**PRINCIPAIS / MAIN COURSES**

Peixe da nossa costa crocante, cremoso de açafrão com pérolas de cevada e cebolinho  
Crispy fish from our coast, creamy saffron with barley pearls and chives

Pithivier de tamboril, jus de legumes, puré de batata Ratte e cenouras glaceadas  
Monkfish Pithivier, vegetable jus, Ratte potato puree and glazed carrots

**FINAL FELIZ / DESSERTS**

Rabanada, gelado de vinho do Porto e crocante de noz  
French toast, Port wine ice cream and walnut crisp

**OS ÚLTIMOS SÃO OS PRIMEIROS / LAST BUT NOT LEAST**

Mini Bolo Rei do Bistro para levar  
Mini Bistro's Christmas Cake to take home

120€ (bebidas não incluídas / drinks not included)  
Harmonização de vinhos / wine pairing: 60€



**NATAL VEGETARIANO @ BISTRO 100 MANEIRAS**  
**VEGGIE CHRISTMAS @ BISTRO 100 MANEIRAS**  
**24.12.25**

**MEZZE**

Pão flor, hummus de girassol, cremoso de avelã, ajvar e Portobello confitado  
Flower bread, sunflower hummus, hazelnut spread, ajvar and Portobello confit

**NO PICANÇO / STARTERS**

Cogumelos selvagens, jus de legumes, ervilha torta, trufa e flor de borragem  
Wild mushrooms, vegetable jus, snow pea, truffle and borage flower

Puré de castanha fermentada, couve-rábano e romã  
Fermented chestnuts puree, kohlrabi and pomegranate

Alho-francês queimado, jus de dióspiro, avelã e açafrão  
Charred leek, persimmon jus, hazelnut and saffron

**PRINCIPAIS / MAIN COURSES**

Mil-folhas de cenoura, cremoso de açafrão com pérolas de cevada e cebolinho  
Carrot mille-feuille, creamy saffron with barley pearls and chives

Pithivier de aipo, jus de cenoura e puré de batata Ratte  
Celery Pithivier, carrot jus and Ratte potato puree

**FINAL FELIZ / DESSERTS**

Rabanada, gelado de vinho do Porto e crocante de noz  
French toast, Port wine ice cream and walnut crisp

**OS ÚLTIMOS SÃO OS PRIMEIROS / LAST BUT NOT LEAST**

Mini Bolo Rei do Bistro para levar  
Mini Bistro's Christmas Cake to take home

120€ (bebidas não incluídas / drinks not included)  
Harmonização de vinhos / wine pairing: 60€