



RÉVEILLON @ BISTRO 100 MANEIRAS
31.12.25

MEZZE

Crocante de grão, pasteta de cabrito, kajmac, ajvar e presunto
Chickpea crisp, kid goat pasteta, kajmac, ajvar and cured ham

NO PICANÇO / STARTERS

Lingueirão, lardo, beurre blanc e manjerição
Razor clams, lard, beurre blanc and basil

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

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

O RESTO É CONVERSA / MAIN COURSES

Pregado, manteiga de algas e couve-flor
Turbot, seaweed butter and cauliflower

Magret de pato maturado, cogumelos selvagens e castanhas
Dry-aged duck magret, wild mushrooms and chestnuts

FINAL FELIZ / DESSERT

Espuma de goiaba e gelado de queijo da Ilha
Guava foam with Island cheese ice cream

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

OS ÚLTIMOS SÃO OS PRIMEIROS / LAST BUT NOT LEAST

Tufahija e Halva de sésamo
Tufahija and sesame Halva

200€ (inclui harmonização de vinhos, champanhe, água e café)
200€ (includes wine pairing, champagne, water and coffee)



RÉVEILLON @ BISTRO 100 MANEIRAS
SEM CARNE / MEATLESS
31.12.25

MEZZE

Crocante de grão, hummus de girassol, kajmac, ajvar e sashimi de peixe do dia

Chickpea crisp, sunflower hummus, kajmac, ajvar and fresh fish sashimi

NO PICANÇO / STARTERS

Lingueirão, lardo, beurre blanc e manjerição

Razor clams, lard, beurre blanc and basil

“Bun” de gamba da costa e caviar

Atlantic coast prawn bun with caviar

Mil-folhas de tártaro de vieira, gema curada e trufa

Scallop tartare mille-feuille, cured egg yolk and truffle

O RESTO É CONVERSA / MAIN COURSES

Pregado, manteiga de algas e couve-flor

Turbot, seaweed butter and cauliflower

Tamboril maturado em alga kombu, cogumelos selvagens e castanhas

Kombu-aged monkfish, wild mushrooms and chestnuts

FINAL FELIZ / DESSERT

Espuma de goiaba e gelado de queijo da Ilha

Guava foam with Island cheese ice cream

Soufflé de chocolate e gelado de açafrão

Chocolate soufflé and saffron ice cream

OS ÚLTIMOS SÃO OS PRIMEIROS / LAST BUT NOT LEAST

Tufahija e Halva de sésamo

Tufahija and sesame Halva

200€ (inclui harmonização de vinhos, champanhe, água e café)

200€ (includes wine pairing, champagne, water and coffee)



RÉVEILLON @ BISTRO 100 MANEIRAS
VEGETARIANO / VEGGIE
31.12.25

MEZZE

Crocante de grão, hummus de girassol, kajmac, ajvar e pickle de couve-rábano
Chickpea crisp, sunflower hummus, kajmac, ajvar and kohlrabi pickle

NO PICANÇO / STARTERS

Alho-francês queimado, jus de legumes, pickle de cenoura e pinhão
Charred leek, vegetable jus, carrot pickle and pine nuts

“Bun” de aipo glaceado e salada “coleslaw”
Glazed celery bun and coleslaw

Mil-folhas de tártaro de beterraba, wasabi, manjeriço e trufa
Beetroot tartare mille-feuille, wasabi, basil and truffle

O RESTO É CONVERSA / MAIN COURSES

Couve-flor, manteiga de algas e amendoim torrado
Cauliflower, seaweed butter and roasted peanuts

Cogumelo-do-cardo fumado, castanha e croutons
King trumpet mushroom, chestnuts and croutons

FINAL FELIZ / DESSERT

Espuma de goiaba e gelado de queijo da Ilha
Guava foam with Island cheese ice cream

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

OS ÚLTIMOS SÃO OS PRIMEIROS / LAST BUT NOT LEAST

Tufahija e Halva de sésamo
Tufahija and sesame Halva

200€ (inclui harmonização de vinhos, champanhe, água e café)
200€ (includes wine pairing, champagne, water and coffee)