



Um novo ano — ou *uma nova criação?*

MENU PASSAGEM DE ANO 2025-2026

Um **novo ano** aproxima-se — e com ele, a promessa de recomeços e celebrações.

Nesta noite especial, o **MACAM** convida-o a viver uma experiência sensorial em nove momentos, onde tradição e inovação se encontram à mesa.

Entre o brilho das taças e a arte de saborear, celebramos o instante — o agora, efêmero e perfeito.

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

Luis Seabra, Xisto Cru

Vinho branco

M de Minuty

Vinho rosé

Herdade Papa Leite, Pacto do Diabo

Vinho tinto

Espumante Luísa Pato

Vinho espumante

Vieira de Sousa Tawny 10 anos

Vinho do Porto

WELCOME COCKTAIL

Canapés, champagne e aromas cítricos

Canapés, champagne Laurent Perrier, Macam Mule, limonada e manjerição, vinho do Porto branco extra dry, água com gás

Contemporâneo

Food & Wine

BOAS-VINDAS DO CHEF

Lírio, meloa, pepino

Tártaro de lírio curado, meloa e pepino fermentado

Frango assado, molho de churrasco

Frango de churrasco crocante

COUVERT

Pão, azeite e manteiga aromatizada

Pão de massa mãe e broa de milho da nossa produção, azeite transmontano, manteiga aromatizada com canela e noz-moscada, e mousse de enchidos caseiros

ENTRADA

Lavagante, caviar, planta do gelo

Lavagante azul, ervilha lágrima, caviar de Oscietra e planta marinha

PRATO PEIXE

Pregado, mexilhão, algas

Filete de pregado, carolino de algas e mexilhão da nossa costa

INTERMEZZO

Granny Smith, manjerição

Maçã marinada, geleia de manjerição e granita do pomar

PRATO CARNE

Barrosã, barbela, tutano

Lombo de vitela Barrosã, puré de castanha e trigo
Barbela fumada, e jú de tutano

SOBREMESA

O Ovo

Creme de ovo, gengibre e laranja

PETIT FOURS

Trufa de Champanhe

Trufa explosiva de Champanhe

Uma experiência de nove momentos — um brinde ao sabor e ao recomeço. Preço por pessoa: 350 €

Informação sobre alergénios disponível. Por favor, consulte a nossa equipa.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Os preços são apresentados em € e incluem IVA à taxa legal em vigor.



A new year — or *a new creation?*

NEW YEAR'S EVE MENU 2025-2026

A **new year** is approaching — bringing with it the promise of new beginnings and celebrations.

On this special night, **MACAM** invites you to experience nine sensory moments where tradition and innovation meet at the table.

Between the sparkle of the glasses and the art of taste, we celebrate the moment — the now, fleeting and perfect.

WINE PAIRING

Luis Seabra, Xisto Cru

White wine

M de Minuty

Rosé wine

Herdade Papa Leite, Pacto do Diabo

Red wine

Espumante Luísa Pato

Sparkling wine

Vieira de Sousa Tawny 10 anos

Port wine

WELCOME COCKTAIL

Canapés, champagne and citrus aromas

Canapés, Tattinger Champagne, Macam Mule, lemonade with basil, white Port wine, sparkling water

Contemporâneo

Food & Wine

CHEF'S WELCOME

Lily fish, melon, cucumber

Cured lily fish tartare, melon and fermented cucumber

Roast chicken, barbecue sauce

Crispy barbecued chicken

COUVERT

Bread, olive oil and flavoured butter

Sourdough bread and cornbread from our bakery,
Trás-os-Montes olive oil, butter flavoured with cinnamon
and nutmeg, and homemade cured meat mousse

STARTER

Lobster, caviar, sea plant

Blue lobster, tear peas, Oscietra caviar and sea plant

FISH COURSE

Turbot, mussels, seaweed

Turbot fillet, seaweed carolino rice and mussels from
our coast

INTERMEZZO

Granny Smith, basil

Marinated apple, basil jelly and orchard granita

MEAT COURSE

Barrosã beef, Barbela wheat, bone marrow

Barrosã beef loin, chestnut purée, smoked Barbela wheat
and bone marrow jus

DESSERT

O Ovo

Egg custard with ginger and orange

PETIT FOURS

Champagne truffle

Champagne explosive truffle

A nine-moment experience — a toast to flavour and new
beginnings. Price per person: €350

Allergen information available. Please consult our team.

No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged for if it has not
been requested by the customer or if it has not been used by the customer.

Prices are presented in € and include VAT at the current legal rate.