



A HISTÓRIA

CAPA

Bem-vindos à Bósnia: Pão Rosa, *ajvar*, *kajmak*, *pasteta*, *stelja* e “manteiga” do mar

PREFÁCIOS

Feel the beet: beterraba com coentros

Percebes das Berlengas com limão

Talking head: tártaro de carabineiro, cabeça desidratada, especiarias e lima

Crocante de cogumelos com camarão marreco

Charuto de Sarajevo: espuma de batata, pão de chá fumado e “tabaco” *duvan čvarci*

INTRODUÇÃO

Salada mista: anchovas, trufa preta e parmesão

1º CAPÍTULO

Espargos, lardo e manjeriço

Cavala, alho-francês e caviar

Tubérculos e leite de amêndoa

2º CAPÍTULO

Salmonete em “chá” de presunto

Língua de bacalhau, espuma de amêijoas e macadâmia

A última ceia: cabeça de vaca, rábano, tutano e pão *somun*

POSFÁCIO

Foie pa’ tosse: foie gras, reбуçado Dr. Bayard, gelatina de vinho colheita tardia

“Mais Vale Tarde do Que Nunca”, iogurte e *ras el hanout*

CONCLUSÃO

Jardim do Éden: gelado de ervas, ervas e flores

A fumo e fogo: linhaça, feno queimado e leite de amêndoa

Pedra, papel ou tesoura: alho fermentado, chocolate branco e maracujá

110 euros (bebidas não incluídas)

Atenção: o menu está sujeito a alterações frequentes. Fazemos questão de trabalhar com produtos frescos e da época! (e não pedimos desculpa por isso 😊)