



ECOS DO 100

CAPA

Bem-vindos à Bósnia: Pão Rosa, *ajvar*, *kajmak*, *hummus* de macadâmia, *pickles* fumados de cenoura e “manteiga” de cogumelos

PREFÁCIOS

Campos Elísios: rabanete, jus de vegetais e noisette de levedura

Orient Express: pickle de chalota, baba ganoush e papadum

Riviera Maya: tostada de milho frita, abacate e aguachile

Charuto de Sarajevo: espuma de batata, pão de chá fumado e *kupus*

La Bohème: tártaro de cenoura, “queijo” de macadâmia e folha de shiso

INTRODUÇÃO

Salada Mista: alcaparras, trufa preta e parmesão

1º CAPÍTULO

Flower Power: courgette e habanero

To Be or Not to Be: leite de ovelha, caviar de mostarda e flores da época

Magia Negra: kohlrabi, chimichurri de agrião com puré de recado negro e abacate

2º CAPÍTULO

White Flag: couve-flor e kimchi

Marie Antoinette: risotto de arroz fumado e trompetas da morte

De Perder a Cabeça: aipo fumado e salgado

POSFÁCIO

Late Night Show: queijo de cabra, *late harvest* “Mais Vale Tarde do Que Nunca” e crocantes

CONCLUSÃO

Red Carpet: *sorbet* de frutos vermelhos, ervas e flores

A Fumo e Fogo: linhaça, feno queimado e leite de amêndoa

Pedra, Papel ou Tesoura: alho fermentado, chocolate branco e maracujá

100 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 😊)