



## **A HISTÓRIA (DE AMOR)**

**14.02.2020**

### **CAPA**

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

### **PREFÁCIOS**

**Mr. Potato Head:** batata, alga frita, *smântână* e caviar

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

**La Bohème:** tártaro de carabineiro, folha de shiso, queijo de ovelha e açafrão  
*2018 Arinto dos Açores by António Maçanita Branco*

### **INTRODUÇÃO**

**Salada Mista:** anchovas, trufa preta e parmesão

### **1º CAPÍTULO**

**Lingueirão** com lardo e manjeriço

*Areias Gordas 2000*

**Oh my Cod!:** bacalhau, abóbora e orégão

*Luís Pato Vinha Formal 2017*

### **2º CAPÍTULO**

**All About that Bass:** robalo e açorda de amêijoas

*Esporão Private Selection 2017*

**A Última Ceia:** cabeça de vaca, rábano, tutano e pão *somun*

*Porta dos Cavaleiros 2000*

### **CONCLUSÃO**

**Holy-Wood:** gelado de Pau Santo, maçapão de pinhão, grué de cacau torrado, coco e pinhão

**Smurfino:** espuma de pecorino trufado, chocolate de São Tomé e Príncipe, creme inglês e boletus com trufa ralada

*Bodegas Tradición Cream 20 Años*

200 euros (vinhos incluídos)