



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)