



A HISTÓRIA

CAPA

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

PREFÁCIOS

Campos Elísios: rabanete, manteiga de ovelha, compota de limão, jus de borrego e flores

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

Orient Express: pickle de chalota, baba ganoush e papadum

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

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

INTRODUÇÃO

Salada Mista: anchovas, trufa e parmesão

1º CAPÍTULO

Línguas de perguntador: lingueirão com lardo e manjerição

Oh my Cod!: bacalhau, abóbora e orégão

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

2º CAPÍTULO

White Flag: choco, couve-flor e kimchi

All About that Bass: robalo e açorda de amêijoas

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

POSFÁCIO

Foie pa' Tosse: foie gras, rebuçado Dr. Bayard, gelatina de vinho colheita tardia

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

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

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 😊)