



## 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 manjeriço

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

**Magia Negra:** kohlraabi 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, reбуçado 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 😊)*