



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 compota de limão

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

Orient Express: pickle de chalota, baba ganoush e papadum

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 e parmesão

1º CAPÍTULO

To Become or Not to Become: queijo de ovelha, “caviar” de sementes de mostarda, pimenta e flores

Cinderela: abóbora, curcuma e óregãos

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

2º CAPÍTULO

White Flag: couve-flor e kimchi

Marie Antoinette: risotto de arroz fumado e trompetas da morte

De Perder a Cabeça: cabeça de aipo fumado, rábano, tortilha de milho e algas

POSFÁCIO

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

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

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 😊)