



HISTÓRIA DE AMOR

CAPA

Bem-vindos à Bósnia: pão “rosa”, *ajvar*, *kajmak*, *pasteta* e “manteiga” do mar

PREFÁCIOS

Feel the Beet: beterraba, queijo de avelã e aneto

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

INTRODUÇÃO

Uma Salada do C@r#lh*: anchovas, trufa, parmesão e pó de framboesas

La Bohème: atum, pistácio e romã

Braço de Ferro: polvo, mel, batata doce e coentros

1º CAPÍTULO

Revolta do Chá: lula com “chá” de presunto

Miss Sarajevo: *sarma* de carabineiro

2º CAPÍTULO

Baía do Porco: porco preto glaceado, couve-rábano e algas

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

POSFÁCIO

Foie pa’ Tosse: foie gras, gelatina de vinho colheita tardia “Mais Vale Tarde do Que Nunca”, reбуçado *Dr. Bayard*, iogurte e *ras el hanout*

CONCLUSÃO

Em Nome da Rosa: sorbet de flor de sabugueiro, *crème fraiche* de rosa, algodão doce de rosa e amora

A fumo e fogo: linhaça, feno queimado e pinhão

MENU: 150 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 😊)