



HISTÓRIA (DE AMOR) 14.02.23

CAPA

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

PREFÁCIOS

Orient Express: pickle de chalota, *baba ganoush* e *papadum*

Feel the Beet: beterraba fumada e em pickle com emulsão de coentros

Mr. Potato Head: batata frita, tártaro de vazia, *smântână* e trufa branca

Lucky Charm: brócolos assados, emulsão de caju, vinagrete de azedas e puré de abacate

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

INTRODUÇÃO

Salada Mista: anchovas, trufa, parmesão e pó de framboesas

1º CAPÍTULO

Black Pearl: couve-flor fumada, vieira, lardo, caviar, manjericão e *beurre blanc*

The Dark Knight: lírio, compota de gengibre e puré de alho

Um XOXO do Chef: cebola, banana, *chimichurri* de beldroega e molho XO

2º CAPÍTULO

Revolta do Chá: salmonete em “chá” de presunto

Miss Sarajevo: sarma de carabineiro

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

Oh My Love: gelado de ruibarbo com morango e chocolate

Tart Attack: ananás, gerânio e azedas

Pedra, Papel ou Tesoura: alho fermentado, chocolate branco e maracujá

340€ (harmonização de vinhos incluída)

*O menu inclui *flute* de champagne, águas, café e chá