



## ECOS DO 100

### CAPA

**Bem-vindos à Bósnia:** Pão Rosa, *ajvar*, *kajmak*, *hummus* de macadâmia, *pickles* fumados de cenoura e “manteiga” de cogumelos

### PREFÁCIOS

**Mr. Potato Head:** batata, *smântână* e pó de alga

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

**Feel the Beet:** beterraba fumada e em pickle com *mayo* de manjeriço

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

**Charuto de Sarajevo:** espuma de batata, pão de chá fumado e *kupus*

### INTRODUÇÃO

**La Bohème:** tártaro de cenoura, jus de cenoura e geleia de limão

**Salada Mista:** alcaparras, trufa e parmesão

### 1º CAPÍTULO

**Cinderela:** abóbora e óregãos

**Green Book:** espargo, *beurre blanc* de espargo e limão caviar

**Magia Negra:** cebola assada, *chimichurri* de beldroega e *beurre blanc* de recado negro

### 2º CAPÍTULO

**Marie Antoinette:** risotto fumado de morchellas

**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

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

*Atenção: o menu está sujeito a alterações frequentes. Fazemos questão de trabalhar com produtos frescos e da época! (e não pedimos desculpa por isso 😊)*