



A HISTÓRIA

CAPA

Bem-vindos à Bósnia: Pão Rosa e broa de milho, ajvar, kajmak, pasteta, stelja e “manteiga” do mar

PREFÁCIOS

Feel the beet: beterraba com coentros

Lampreia à minhota: bolacha de arroz de lampreia e lampreia fumada

Talking head: tártaro de carabineiro, cabeça desidratada, especiarias e lima

Bola de fogo: polvo, especiarias e picante

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

INTRODUÇÃO

Salada mista: anchovas, trufa preta e parmesão

1º CAPÍTULO

Lingueirão, lardo e manjeriço

Cavala, alho-francês e caviar

Tubérculos e leite de amêndoa

2º CAPÍTULO

Salmonete em “chá” de presunto

Língua de bacalhau, espuma de amêijoas e macadâmia

A última ceia: cabeça de vaca, rábano, tutano e pão somun

POSFÁCIO

Foie pa’ tosse: foie gras, rebuçado Dr. Bayard, gelatina de vinho colheita tardia

“Mais Vale Tarde do Que Nunca”, iogurte e ras el hanout

CONCLUSÃO

Jardim do Éden: gelado de ervas, ervas e flores

A fumo e fogo: linhaça, feno queimado e leite de amêndoa

Pedra, papel ou tesoura: alho fermentado, chocolate branco e maracujá

€110 euros sem bebidas

*alguns pratos do menu poderão sofrer alterações, consoante os produtos disponíveis no mercado