



## UMA HISTÓRIA DE AMOR

14.02.24

### CAPA / COVER

Pão Rosa, ajvar, kajmak, pasteta e “manteiga” do mar  
“Flower” bread, ajvar, kajmak, pasteta and sea “butter”

### PREFÁCIOS / FOREWORDS

Beterraba, avelã, ras el hanout e aneto  
Beetroot, hazelnut, ras el hanout and dill

Bolacha recheada com caril verde, emulsão de cabeça de carabineiro, tártaro de carabineiro e xnipec / Cracker filled with green curry, scarlet shrimp head emulsion, scarlet shrimp tartare and xnipec

Samos de bacalhau fritos, compota e pil pil de abóbora  
Fried cod swim bladder, pumpkin jam and pil pil

Espuma de batata, pão de chá fumado e “tabaco” duvan čvarci  
Potato foam, smoked tea bread and duvan čvarci “tobacco

Choco, sofrito e tinta  
Cuttlefish, sofrito and ink

### INTRODUÇÃO / INTRODUCTION

Anchovas, trufa, parmesão e pó de framboesas  
Anchovies, truffle, parmesan and raspberry powder

### 1º CAPÍTULO / 1ST CHAPTER

Enguia, couve-flor e coentros / Eel, cauliflower and coriander

Kohlrabi, chimichurri e molho XO / Kohlrabi, chimichurri and XO sauce

Salmonete em “chá” de presunto / Red mullet in smoked ham “tea”

### 2º CAPÍTULO / 2ND CHAPTER

Cachaço de porco preto glaceado e fumado, topinambur e pimento vermelho / Glazed and smoked black pork neck, topinambur and bell pepper

Cabeça de vaca, rábano, kupus e pão somun  
Cow head, horseradish, kupus and somun bread

### POSFÁCIO / AFTERWORD

Maçã Reineta de Fontanelas, aguardente DOC Lourinhã e algas  
Reineta apple from Fontanelas, Brandy DOC Lourinhã and seaweed

### CONCLUSÃO / CONCLUSION

Crème-brûlée de açafrão, espuma de cacau torrado e neve de bergamota  
Saffron crème-brûlée, roasted cocoa foam and bergamot snow

340€ por pessoa / per person

Inclui flute de champagne, pairing de vinho, água e café/chá  
Includes champagne flute, wine pairing, water and coffee/tea