



## UMA HISTÓRIA DE AMOR

14.02.25

### CAPA / COVER

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

### PREFÁCIOS / FOREWORDS

Beterraba, queijo de avelã e aneto  
Beetroot, hazelnut cheese and dill

Bacalhau, pil pil de pimentos e puré de coentros  
Codfish, bell peppers pil pil and coriander puree

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

Choco, cenoura, chalotas, pimento vermelho e achiote  
Cuttlefish, carrot, shallots, red bell pepper and achiote

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

### INTRODUÇÃO / INTRODUCTION

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

### 1º CAPÍTULO / 1ST CHAPTER

Lírio, tosta de milho, marmelo e chimichurri  
Greater amberjack, corn toast, quince and chimichurri

Aipo, gremolata e insetos crocantes  
Celery, gremolata and crunchy insects

### 2º CAPÍTULO / 2ND CHAPTER

Pargo com “chá” de presunto  
Snapper in smoked ham “tea”

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

### CONCLUSÃO / CONCLUSION

Sorbet de flor de sabugueiro, praliné de macadâmia, chocolate preto, ananás e peta-zetas  
Elderflower sorbet, macadamia nut praline, dark chocolate, pineapple and pop rocks

Espuma de chocolate e whiskey congelada, madalena de café e parfait de crème fraîche e maracujá  
Frozen chocolate and whiskey mousse, coffee madeleine and crème fraîche and passion fruit parfait

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