



## ECOS DO 100

### CAPA

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

### PREFÁCIOS

**Feel the beet:** beterraba com coentros

**Bem frisado:** *kale* com queijo do Adolfo

**Croc&Roll:** beringela com crocante de legumes

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

**La Bohème:** tártaro de cenoura, “queijo” de macadâmia e folha de shiso

### INTRODUÇÃO

**Salada mista:** alcaparras, trufa preta e parmesão

### 1º CAPÍTULO

**Flower Power:** flor de courgette e habanero

**To be or not to be:** leite de ovelha, mostarda e flores da época

**Killer Tomatoes:** tomates e manjeriço

### 2º CAPÍTULO

**Magia Negra:** kohlrabi, chimichurri de beldroegas com puré de recado negro e abacate

**Marie Antoinette:** mi-folhas de vegetais e kimchi

**De perder a cabeça:** aipo fumado e salgado

### POSFÁCIO

**Late night show:** queijo de cabra, *late harvest* “Mais Vale Tarde do Que Nunca” e crocantes

### CONCLUSÃO

**Red carpet:** sorbet de frutos vermelhos, ervas e flores

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

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

100 euros (bebidas não incluídas)

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