



A HISTÓRIA (Edição especial Réveillon) / THE STORY (Réveillon special edition)
31.12.2021

CAPA /COVER

Bem-vindos à Bósnia: pão Rosa, *ajvar*, *kajmak*, *pasteta*, javali curado e “manteiga” do mar
Welcome to Bosnia: “flower” bread, *ajvar*, *kajmak*, *pasteta*, cured wild boar and sea “butter”

PREFÁCIOS / FOREWORDS

Feel the Beet: beterraba fumada e em pickle com emulsão de manjeriço
Feel the beet: smoked and pickled beet with basil mayo

Charuto de Sarajevo: espuma de batata, pão de chá fumado e “tabaco” *duvan čvarci*
Sarajevo Cigar: potato foam, smoked tea bread and *duvan čvarci* “tobacco”

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

INTRODUÇÃO / INTRODUCTION

Salada Mista: anchovas, trufa, parmesão e pó de framboesas
Mixed Salad: anchovies, truffle, parmesan and raspberry powder

1º CAPÍTULO / 1st CHAPTER

Black Pearl: ostra, tártaro de vitela maturada e caviar
Black Pearl: oyster, dry aged veal tartare and caviar

Revolta do Chá: salmonete em “chá” de presunto
Tea Party: red mullet in dry-cured ham “tea”

2º CAPÍTULO / 2nd CHAPTER

Versailles: pombo “à la Royale” com hibiscos e romã
Versailles: pigeon “à la Royale”, with hibiscus and pomegranate

POSFÁCIO / AFTERWORD

Taco Bells: taco de cabeça de vaca, rábano e *kupus* em pão *somun*
Taco Bells: cow head taco, horseradish and *kupus* in *somun* bread

CONCLUSÃO / CONCLUSION

The Big Apple: gelado de whisky, maçã assada e noz pecan
The Big Apple: whiskey ice cream, baked apple and pecan walnut

The rum, the rum is on fire: babá au rum com gelado de yuzu
The rum, the rum is on fire: baba au rhum with yuzu ice cream

P.S.

Tricks and treats: mignardises doces
Tricks and treats: sweet mignardises

280 euros (harmonização de vinhos incluída) / 280 euros (wine pairing included)