

<i>elaboració final</i>	<i>productes principals</i>	<i>origen de l'elaboració</i>	<i>preu</i>
<b>per començar</b>			
<i>cecina casolana "dry age"</i>	<i>vedella + sal + temps</i>	<i>el salat i la curació, una de les tècniques de conservació més antigues del mediterrani. el 2000 a.c. els fenicis i egipcis ja n'elaboraven</i>	<i>8,80€</i>
<i>taula de peixos curats i salaons</i>	<i>salmó + llobarro + tonyina + anxova + sal + temps</i>	<i>la curació dels peixos i freses en sal és de les elaboracions més antigues del mediterrani. el 2000 a.c. els fenicis i egipcis ja n'elaboraven</i>	<i>18,60€</i>
<i>porros ancestrals</i>	<i>porro + cervesa</i>	<i>provinent de les fèrtils terres del nil, tant el porro com la conservació en cervesa eren propis dels antics egipcis</i>	<i>4,90€</i>
<i>verdures sott'olio</i>	<i>albergínia + remolatxa + carabassa + un llarg etcètera</i>	<i>tècnica de conservació original d'itàlia basada en submergir aliments en oli d'oliva</i>	<i>12,50€</i>
<i>pipirrana</i>	<i>ventresca de tonyina + tomàquet + cogombre + ceba</i>	<i>elaboració provinent de l'alpujarra granadina, estariem parlant d'un dels precursors del gazpacho</i>	<i>13,90€</i>
<i>amanida de cranc reial</i>	<i>cranc reial + patata + porro</i>	<i>versió dos pebrots de l'ensaladilla russa</i>	<i>14,90€</i>
<i>"salpicón" de freses de bacallà</i>	<i>freses de bacallà + ceba + piparra</i>	<i>el "salpicón", una elaboració amb molta història, Cervantes i Quevedo ja en parlaven</i>	<i>8,80€</i>
<i>ostres barcino</i>	<i>ostra + oxigarum</i>	<i>a l'antiga roma, barcino era coneguda per l'exportació d'ostres i garum</i>	<i>8,90€</i>
<i>truita de pinyons</i>	<i>ou + pinyons + herbes + garum</i>	<i>elaboració que apareix a de re coquinaria, el primer receptari de la història mediterrània, del segle primer</i>	<i>7,90€</i>
<i>vitello tonato</i>	<i>vedella + tonyina</i>	<i>provinent del piemonte, aquesta elaboració era pròpia de les celebracions nadalenques al nord d'itàlia des del segle VIII</i>	<i>14,90€</i>
<b>els nostres petits arrossos</b>			
<i>arròs de pollastre</i>	<i>pollastre + garum de pollastre</i>	<i>el garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'antiga roma</i>	<i>13,90€</i>
<i>arròs de sèpia</i>	<i>sèpia + garum de sèpia</i>	<i>el garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'antiga roma</i>	<i>15,90€</i>
<i>arròs de bolets</i>	<i>bolets + garum vegetal</i>	<i>el garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'antiga roma</i>	<i>12,90€</i>
<b>per acabar</b>			
<i>balik ekmek</i>	<i>verat + pa de pita</i>	<i>elaboració tradicional dels pescadors turcs, potser un dels primers conceptes de streetfood a la mediterrània</i>	<i>13,90€</i>
<i>kebab</i>	<i>xai + pa de pita + iogurt + salsa de tomàquet picant</i>	<i>antiga pèrsia, 1500 a.C. potser el primer entrepà de la història</i>	<i>15,50€</i>
<i>ploma ibèrica "a la orza"</i>	<i>porc ibèric+ pebre vermell + all+ herbes aromàtiques</i>	<i>el seu origen es localitza a castilla la mancha, tot i que la tècnica de conservar en greix es realitza des de fa més de 3000 anys</i>	<i>14,50€</i>
<i>guatlla del faraó</i>	<i>guatlla + all + espècies + coriandre + vinagre</i>	<i>la guatlla era un dels aliments més valorats en època egípcia</i>	<i>15,50€</i>
<i>careta de garrí</i>	<i>porc ibèric + brasa</i>	<i>homenatge a apicius, autor de re coquinaria, el primer receptari de la mediterrània</i>	<i>16,00€</i>
<i>peix salvatge a la brasa</i>	<i>peix + brasa</i>	<i>homenatge a egis de rodas, un dels set llegendaris cuiners de l'antiga grècia especializat en peixos</i>	<i>seg. mercat</i>
<b>postres i el que sorgeixi</b>			
<i>sorbet de llimona i arbequina</i>	<i>llimona + oli d'oliva d'arbequina</i>	<i>homenatge a l'oli d'oliva</i>	<i>3,50€</i>
<i>jardí del raval</i>	<i>iogurt gelat + herbes + cítrics</i>	<i>al jardí del taller on va néixer dos pebrots hi teníem llimones, melissa, menta...</i>	<i>6,90€</i>
<i>arnadi</i>	<i>carabassa + ametlla</i>	<i>dolç valencià d'origen àrab, molt típic de xàtiva</i>	<i>5,90€</i>
<i>postre de l'avi</i>	<i>xocolata + rom</i>	<i>homenatge a les havaneres</i>	<i>8,90€</i>

## deixi's aconsellar

li oferim 3 seleccions de plats de la carta  
(taula sencera, begudes a part)



menú essencial  
dos pebrots  
50€



menú dos  
dos pebrots  
70€



menú dos  
pebrots festival  
90€



IVA inclòs en el preu  
disposem d'informació sobre al·lèrgens