

elaboración final	productos principales	origen de l'elaboración	precio
<b>para empezar</b>			
cecina casera "dry age"	ternera + sal + tiempo	el salado y la curación, una de las técnicas de conservación más antiguas del mediterráneo. en el 2000 a.c. los fenicios ya lo hacían	8,80€
tabla de pescados curados y salzones	salmón + lubina+ atún + anchoa + sal + tiempo	la curación de pescados y huevas en sal es de las elaboraciones más antiguas del mediterráneo. el 2000 a.c. los fenicios ya lo hacían	18,60€
puerros ancestrales	puerro + cerveza	proveniente de las fértiles tierras del nilo, tanto el puerro como la conservación en cerveza eran propios de los antiguos egipcios	4,90€
verduras napolitanas sott'olio	berenjena + remolacha + calabaza + un largo etcetera	técnica de conservación proveniente de italia basada en sumergir alimentos en aceite de oliva	12,50€
pipirrana	ventresca de atún + tomate + pepino + cebolla	elaboración original de la alpujarra granadina, estariímos hablando de uno de los precursores del gazpacho	13,90€
ensalada de cangrejo real	cangrejo real + patata + puerro	versión dos pebrots de una ensaladilla rusa	14,90€
"salpicón" de huevas de bacalao	huevas de bacalao + cebolla + piparra	el "salpicón", una elaboración con mucha historia, Cervantes y Quevedo ya hablaban de ella	8,80€
ostras barcino	ostra + oxigarum	en la antigua roma, barcino era conocida por la exportación de ostras y de garum	8,90€
tortilla de piñones	huevo + piñones + hierbas + garum	elaboración que aparece en de re coquinaria, el primer recetario de la historia mediterránea, del siglo primero	7,90€
vitello tonato	ternera + atún	proveniente del piemonte, esta elaboración era propia de las celebraciones navideñas en el norte de italia des del siglo VIII	14,90€
<b>nuestros pequeños arroces</b>			
arroz de pollo	pollo + garum de pollo	el garum fue uno de los principales potenciadores de sabor de la antigua roma	13,90€
arroz de sepia	sepia + garum de sepia	el garum fue uno de los principales potenciadores de sabor de la antigua roma	15,90€
arroz de setas	setas + garum vegetal	el garum fue uno de los principales potenciadores de sabor de la antigua roma	10,90€
<b>para terminar</b>			
balik ekmek	caballa + pan de pita + cebolla + perejil	elaboración tradicional de los pescadores turcos, tal vez uno de los primeros conceptos de street food de la mediterranea	13,90€
kebab	cerdo + pan de pita + iogurt + salsa de tomate picante	antigua persia, 1500 a.C. tal vez el primer bocadillo de la historia	15,50€
pluma ibérica "a la orza"	cerdo ibérico+ pimentón rojo + ajo + hierbas aromáticas	de origen manchego, pese a que la técnica de conservar en grasa se realiza des de hace más de 3000 años	14,50€
codorniz del faraón	codorniz + ajo + especias + cilantro + vinagre	la codorniz era de los alimentos ma´s valorados en el antiguo egipto	15,50€
careta de cochinito	cerdo ibérico + brasa	homenaje a apicius, autor de re coquinaria, el primer receptario de la mediterranea	16,00€
pascado salvaje a la brasa	pescado + brasa	homenaje a egis de rodas, uno de los siete legendarios cocineros de la antigua grecia especializado en pescados	seg. mercat
<b>postres y lo que surja</b>			
sorbete de limón y arbuquina	limón + aceite de oliva	homenaje al aceite de oliva	3,50€
jardín del raval	iogur helado + hierbas + cítricos	en el jardín del taller donde nació dos pebrots teníamos limones, melisa, menta...	6,90€
arnadi	calabaza + almendra + canela	dulce valenciano de origen arabe, muy típico de xàtiva	5,90€
postre de "l'avi"	chocolate + ron	homenaje a las havaneras	8,90€



## déjate aconsejar

le ofrecemos tres selecciones de platos de la carta  
(mesa entera, bebidas a parte)



menú esencial  
dos pebrots  
50€



menú  
dos pebrots  
70€



menú dos  
pebrots festival  
90€

IVA incluido en el precio  
disponemos de información sobre alérgenos