

elaboració final	productes principals	origen de l'elaboració	preu
<b>per començar</b>			
coca de sardina fresca amb garum	sardina + garum	versió dos pebrots de la tradicional coca de recapte	4,80€
cecina casolana "dry age"	vedella + sal + temps	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	8,80€
"migas" amb tòfona i panxeta ibèrica	pa + tofóna + panxeta	les primeres elaboracions amb pa fregit acompanyat de carn daten de l'antiga roma. homenatge als anys que en Take va passar a elBulli	12,80€
taula de peixos curats i salaons	salmó + llobarro + tonyina + anxova + sal + temps	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	18,60€
porros ancestrals	porro + cervesa	provinent de les fèrtils terres del nil, tant el porro com la conservació en cervesa eren propis dels antics egipcis	4,90€
verdures sott'olio	albergínia + remolatxa + carabassa + un llarg etcètera	tècnica de conservació original d'itàlia basada en submergir aliments en oli d'oliva	12,50€
pipirrana	ventresca de tonyina + tomàquet + cogombre + ceba	elaboració provinent de l'alpujarra granadina, estaríem parlant d'un dels precursors del gazpacho	13,90€
amanida de cranc reial	cranc reial + patata + porro	versió dos pebrots de l'ensaladilla russa	14,90€
"salpicón" de freses de bacallà	freses de bacallà + ceba + piparra	el "salpicón", una elaboració amb molta història, Cervantes i Quevedo ja en parlaven	8,80€
ostres barcino	ostra + oxigarum	a l'antiga roma, barcino era coneguda per l'exportació d'ostres i garum	8,90€
truita de pinyons	ou + pinyons + herbes + garum	elaboració que apareix a de re coquinaria, el primer receptari de la història mediterrània, del segle primer	7,90€
vitello tonato	vedella + tonyina	provinent del piemonte, aquesta elaboració era pròpia de les celebracions nadalenques al nord d'itàlia des del segle VIII	14,90€
<b>els nostres petits arrossos</b>			
arròs de pollastre	pollastre + garum de pollastre	el garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'antiga roma	13,90€
arròs de sèpia	sèpia + garum de sèpia	el garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'antiga roma	15,90€
arròs de bolets	bolets + garum vegetal	el garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'antiga roma	12,90€
<b>per acabar</b>			
balik ekmek	verat + pa de pita	elaboració tradicional dels pescadors turcs, potser un dels primers conceptes de streetfood a la mediterrània	13,90€
kebab	xai + pa de pita + iogurt + salsa de tomàquet picant	antiga pèrsia, 1500 a.C. potser el primer entrepà de la història	15,50€
ploma ibèrica "a la orza"	porc ibèric+ pebre vermell + all+ herbes aromàtiques	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	14,50€
guatlla del faraó	guatlla + all + espècies + coriandre + vinagre	la guatlla era un dels aliments més valorats en època egípcia	15,50€
careta de garrí	porc ibèric + brasa	homenatge a apicius, autor de re coquinaria, el primer receptari de la mediterrània	16,00€
peix salvatge a la brasa	peix + brasa	homenatge a egis de rodas, un dels set llegendaris cuiners de l'antiga grècia especializat en peixos	seg. mercat
<b>postres i el que sorgeixi</b>			
sorbet de llimona i arbequina	llimona + oli d'oliva d'arbequina	homenatge a l'oli d'oliva	3,50€
jardí del raval	iogurt gelat + herbes + cítrics	al jardí del taller on va néixer dos pebrots hi teníem llimones, melissa, menta...	6,90€
arnadi	carabassa + ametlla	dolç valencià d'origen àrab, molt típic de xàtiva	5,90€
postre de l'avi	xocolata + rom	homenatge a les havaneres	8,90€
		<b>extres</b>	pa 1,50€
			olives 3,00€

## deixi's aconsellar

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



menú essencial  
dos pebrots  
50€



menú  
dos pebrots  
70€



menú dos  
pebrots festival  
90€



**dos pebrots**

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