

elaboració final	productes principals	origen de l'elaboració	preu
per començar			
coca de sardina fresca amb garum	sardina + garum	versió dos pebrots de la tradicional coca de recapte	4,80€
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€
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 + tuber melanosporum + 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€
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€
pesols amb llet d'ametlles	pesols + ametlles + pollastre	adaptació d'una recepta que apareix al llibre del Sent Soví de 1324, o el 1024, depen de a qui preguntis...	13,50€
calamar a feira	calamar + pebre vermell + oli d'oliva	tot i ser molt conegut a festes i "romerias" gallegues, te el seu origen en els comerciants extremenys de pebre vermell i les seves rutes	9,80€
amanida de cranc reial	cranc reial + patata + porro	adaptació dos pebrots de l'ensaladilla russa	14,90€
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€
pasta etrusca	semola + freses de bacallà	la coneguda pasta italiana te el seu origen en els seus predecesors etruscos	11,50€
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€
els nostres petits arrossos			
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€
per acabar			
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€
careta de garrí	porc ibèric + brasa	homenatge a apicius, autor de re coquinaria, el primer receptari de la mediterrània	16,00€
mitjana de rubia gallega txogitxu	vaca vella + brasa	podriem considerar la brasa la manera més antiga de cuinar coneguda per l'ésser humà	7,5€/100gr
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
postres i el que sorgeixi			
sorbet de llimona i arbequina	llimona + oli d'oliva d'arbequina	homenatge a l'oli d'oliva	4,50€
tocinillo de cielo	ou + sucre	1324 convent de l'esperit sant, jerez de la frontera	6,20€
amadi	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€
xokolant	xocolata + ou + mantega	homenatge a michel bras, creat el 1981. fet sense farina i pràcticament sense calories...	8,20€

extres	pa	1,50€
	olives	3,00€



dos pebrots

deixi's aconsellar

li oferim 2 seleccions de plats de la carta
(taula sencera, begudes a part)



menú essencial
dos pebrots
60€



menú
dos pebrots
70€

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