

elaboración final	productos principales	origen de la elaboración	precio
para empezar			
coca de sardina fresca con garum	sardina + garum	versión dos pebrots de la tradicional coca de recapte	4,80€
tabla de pescados curados y salazones	salmón + lubina+ atún + anchoa + sal + tiempo	la curación de los pescados en sal es de las elaboraciones más antiguas del mediterráneo. el 2000 a.C. los fenicios y egipcios ya lo hacían!	19,80€
cecina casolana "dry age"	vaca vieja + sal + tiempo	la curación y el salado de carnes y pescados, una de las técnicas de conservación más antiguas del mediterráneo.	9,80€
salpicón de lengua de vaca	lengua de vaca + vinagre + cebolla	este plato solía presidir los banquetes de nobles castellanos del siglo XVI, son varias las citas de Cervantes en el Quijote	12,80€
bagna cauda	ajo + anchoa + zanahoria + tomate...	elaboración originaria del Piemonte, era tradicional comerla al terminar la vendimia para recuperar fuerzas	7,80€
puerros ancestrales	puerro + cerveza	proveniente de las fértiles tierras del nilo, tanto el puerro como la conservación en cerveza eran propias de los antiguos egipcios	4,80€
verduras napolitanas sott'olio	berenjena + remolacha + calabaza + un largo etcétera	técnica de conservación original de italia basada en sumergir alimentos en aceite de oliva	12,80€
gambas curadas con crema de almendra	gamba + almendra + tiempo	adaptación de una receta que aparece en el libro del Sent Soví de 1324, o el 1024, depende de a quien preguntes...	13,80€
calamar a feira	calamar + pimentón + aceite de oliva	a pesar de ser conocido en fiestas y romerías de galicia, tiene su origen en los comerciantes extremeños de pimentón y sus rutas	9,80€
pipirrana	ventresca de atún + tomate + pepino + cebolla	elaboración original de la alpujarra granadina, estaríamos hablando de uno de los precursores del gazpacho	13,80€
tortilla de piñones	huevo + piñones + hierbas + garum	elaboración que aparece en de re coquinaria, el primer recetario de la historia mediterránea, del siglo primero	9,90€
vitello tonato	vaca + atún	proveniente del piemonte, esta elaboración era propia de las celebraciones navideñas en el norte de italia des del siglo VIII	16,80€
nuestros pequeños arroces			
arroz de sepia	sepia + garum de sepia	el garum fue uno de los principales potenciadores de sabor de la antigua roma	15,80€
arroz de setas	setas + garum vegetal	el garum fue uno de los principales potenciadores de sabor de la antigua roma	13,80€
para terminar			
balik ekmek	caballa+ pan de pita + hierbas + tomate	elaboración tradicional de los pescadores turcos, tal vez uno de los primeros conceptos de street food de la mediterranea	14,80€
kebab de cordero	cordero + pan de pita + iogurt + cebolla + tomate	antigua persia, 1500 a.C. tal vez el primer bocadillo de la historia	16,80€
pluma ibérica a la orza	cerdo ibérico + pimentón+ ajo + heirbas aromáticass	de origen manchego, pese a que la técnica de conservar en grasa se realiza des de hace más de 3000 años	15,80€
careta de cochinitillo	cerdo ibérico + brasa	homenaje a apicius, autor de re coquinaria, el primer receptario de la mediterranea	18,00€
chuletón de rubia gallega txogitxu	vaca vieja + brasa	podriem considerar la brasa la manera més antiga de cuinar coneguda per l'èsser humà	8,00€/100gr
pescado 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. mercado
postres y lo que surja			
sorbete de limón y arbequina	llimona + aceite de oliva arbequina	homenaje al aceite de oliva	4,50€
torrijas con fresitas	pan + leche de cabra + fresitas	postre de origen diverso, la palabra torrija aparece por primera vez el 1591	8,80€
postre de l'avi	chocolate + pasas + ron	homenaje a las habaneras y a los sabores venidos de américa	8,80€
xokoulant	chocolate + huevo + mantequilla	homenaje a michel bras, creado el 1981. hecho sin harina y pràcticament sin calorías..	8,80€
			extras
			pa 1,50€
			olives 3,00€



dejese aconsejar

le ofrecemos 2 selecciones de platos de la carta
(mesa entera, bebidas a parte)



menú
dos pebrots
60€



menú
dos pebrots festival
75€

IVA incluido en el precio
disponemos de información sobre alérgenos