

elaboración final	productos principales	origen de la elaboración	precio
<b>para empezar</b>			
la alcachofa judía	alcachofa + aceite oliva + garum	elaboración originaria de la comunidad judía de Roma del siglo XVI	7,80€
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€
menjar blanc con guisantitos	almendra + pollo + guisante	adaptación de las primeras cremas de almendra que aparecen en el libro de Sent Soví de 1324	12,80€
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€
ostra barcino	ostra + vaca vieja	sabías que los romanos exportaban ostras desde Barcino?	9,80€
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€
tortilla de piñones	huevo + piñones + hierbas + garum	elaboración que aparece en De Re Coquinaria, el primer recetario de la historia mediterránea, del siglo primero	9,80€
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€
<b>nuestros pequeños arroces y pastas</b>			
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€
gnocchis con trufaa y stracciatella	patata + trufa+ stracciatella	el origen de los gnocchis lo encontramos en el S VII aunque no es hasta el siglo XIX que se incorpora la patata	18,80€
<b>para terminar</b>			
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	podemos considerar la brasa el modo de cocción mas antiguo conocido por el ser humano. mínimo 500-600gr aprox, menos es un carpaccio	9,00€/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
<b>postres y lo que surja</b>			
sorbete de limón y arbequina	llimona + aceite de oliva arbequina	homenaje al aceite de oliva	4,80€
flan de pimienta roja	leche + pimienta roja + rosas	procedente de la Antigua Roma, probablemente el primer flan de la historia	4,80€
bazyma	leche de cabra + higos + miel	homenaje a la Antigua Grecia y sus filósofos	8,80€
xokoulant	chocolate + huevo + mantequilla	homenaje a Michel Bras, creado el 1981. hecho sin harina y pràcticament sin calorías..	8,80€
			<b>extras</b>
			pa 1,50€
			olives 3,00€



## dejate aconsejar por nosotros

le ofrecemos 3 selecciones de platos a la carta (mesa entera, iva incluido, bebidas aparte)



menú dos pebrots  
60€



menú dos pebrots  
degustación  
75€



menu dos pebrots  
festival  
110€

IVA incluido en el precio  
disponemos de información sobre alérgenos