

elaboració final	productes principals	origen de l'elaboració	preu
per començar			
matrimoni	seitó + sal + vinagre + temps	seitó en vinagre, els Tartessos que habitaven l'actual Andalusia ja n'elaboraven al segle VIII a.c. L'acompanya l'anxova en salaó.	8,80€
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	19,80€
cecina casolana "dry age"	vaca + 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	9,80€
salpicón de freses de bacallà	freses de bacallà + vinagre + ceba	aquest plat solia presidir els banquets de nobles castellans del segle XVI, son varies les cites de Cervantes al Quixot	8,80€
pipirrana amb ventresca de tonyina casolana	tomàquet + cogombre + ceba + ventresca de tonyina	elaboració provinent de l'alpujarra granadina, estariem parlant d'un dels precursors del gazpacho	14,80€
porros ancestrals	porro + cervesa	provinent de les fèrtils terres del nil, tant el porro com la conservació en cervesa eren propis dels antics egipcis	7,80€
verdures sott'olio	albergínia + remolatxa + carabassa + un llarg etcètera	tècnica de conservació original d'itàlia basada en submergir aliments en oli d'oliva	12,80€
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€
truita de pinyons	ou + pinyons + herbes + garum	elaboració que apareix a De Re Coquinaria, el primer recetari de la història mediterranea, del segle primer	9,80€
vitello tonato	vedella + tonyina	provinent del Piemonte, aquesta elaboració era pròpia de les celebracions nadalenques al nord d'Itàlia des del segle VIII	16,80€
els nostres petits arrossos i pastes			
arròs de sèpia	sèpia + garum de sèpia	el garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'Antiga Roma	15,80€
arròs de bolets	bolets + garum vegetal	el garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'Antiga Roma	14,80€
gnocchis amb tòfona i straciatella	patata + tòfona d'estiu + straciatella	l'origen dels gnochis el trobem al nord d'Itàlia al S.VIII, però no és fins a finals del segle XIX que s'hi incorpora la patata	18,80€
per acabar			
balik ekmek	verat + pa de pita	elaboració tradicional dels pescadors turcs, potser un dels primers conceptes de streetfood a la mediterrània	14,80€
kebab	xai + pa de pita + iogurt + salsa de tomàquet picant	Antiga Pèrsia, 1500 a.C. potser el primer entrepà de la història	16,80€
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	15,80€
careta de garrí	porc ibèric + brasa	homenatge a Apicius, autor de re coquinaria, el primer receptari de la mediterrània	18,00€
moll de l'os amb cargols	moll de l'os + cargols + brasa	elaboració del període en que els humans encara eren caçadors i recolectors	14,80€
colomí a la presse	colomí + temps + premsa	adaptació del clàssic francès ànec a la press	40,00€
mitjana de rubia gallega txogitxu	vaca vella + brasa	podriem considerar la brasa la manera més antiga de cuinar coneguda per l'ésser humà. mínim 500-600gr.aprox, menys és un carpaccio	9,00€/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	6,80€
flam de pebre vermell	llet + pebre vermell + rosa	procedent de l'Antiga Roma, probablement el primer flam de la història	6,80€
torrijas amb maduixetes	pa + llet de cabra + maduixetes	postre d'origen divers, la paraula torrija apareix per primera vegada el 1591	9,80€
maduixot líquid amb sorbet de garrofa	maduixot + garrofa	un exemple del que hagús passat si no haguessim anat a amèrica	6,80€
			extres
			pa 2,00€
			olives 3,00€



deixi's aconsellar per nosaltres!

li oferim 3 seleccions de plats a la carta (taula sencera, iva inclòs, begudes apart)



menú dos pebrots
65€



menú dos pebrots
degustació
80€



menú dos pebrots
festival
110€

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