

ELABORACIÓ FINAL	PRODUCTES PRINCIPALS	ORIGEN DE L'ELABORACIÓ	PREU
<h2>Per començar</h2>			
Trilogia de la mediterrànea	Blat + Raim + Oliva	Es denomina trilogia de la mediterranea a aquests tres productes basics en la alimentació tradicional del territori mediterrani	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	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 llengua de vaca	Llengua de vaca + 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	Alberginia + Remolatxa + Carabassa + Un llarg etcètera	Tècnica de conservació original d'italia basada en submergir aliments en oli d'oliva	12,80€
Calamar a feira	Calamar + Pebre vermell + Oli d'oliva	Tot i sermolt coneguda a festes i "romeries" 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 de 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€
Menjar blanc amb caviar Louis Imperial	ametlla + garum de carn + caviar	adaptació de les primeres cremes d'ametlla que apareixen al llibre Sent Sobí del 1324	22,00€
<h2>Els nostres petits arrossos i pastes</h2>			
Arròs de bolets	Bolets + Garum vegetal	El garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'Antiga Roma	15,80€
Arròs de pollastre	Pollastre + Garum de Pollastre	El garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'Antiga Roma	16,80€
Gnochis amb ceps i stracciatella	Patata + Boletus edulis + Stracciatella	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€

ELABORACIÓ FINAL	PRODUCTES PRINCIPALS	ORIGEN DE L'ELABORACIÓ	PREU
<h2>Per acabar</h2>			
Balik Ekmek	Verat +Pa de pita + Herbes aromàtiques + Tomàquet	Elaboració tradicional dels pescadors turcs, potser un dels primers conceptes de streetfood a la mediterrània	15,80€
Kebab	Xai +Pa de pita + Iogurt + Salsa de tomàquet picant	Antiga Pèrsia, 1500c.C. potser el primer entrepà de la història	17,80€
Presa 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 desde fa més de 3000 anys	16,80€
Careta de garrí	Porc ibèric + Brasa	El seu origen es localitza a castilla la mancha, tot i que la tècnica de conservar en greix es realitza desde fa més de 3000 anys	18,80€
Moll de l'os amb cargols	Moll de l'os + Cargols + Brasa	Homenatge a Apicius, autor de Re Coquinaria, el primer recetari de la mediterrània	14,80€
Colomí a la presse	Colomí + Temps + Premsa	Adaptació del clàssic francès ànec a la press	45,00€
Mitjana de rubia gallega txogitxu	Vaca vella + Brasa	Podriem considerar la brasa la manera més antiga de cuinar coneguda per l'esser humà. Mínim 500-600gr aprox. (menys és un carpaccio)	9,00€ /100gr
Peix salvatge	Peix + Brasa	Homenatge a Egis de Rodas, un dels set llegendaris cuiners de l'Antiga Grècia especialitzat en peixos	Segons mercat
<h2>Postres i el que sorgeixi</h2>			
Sorbet de llimona i arbequina	Llimona + oli d'oliva d'arbequina	Homenatge a l'oli d'oliva	6,80€
Jardí del raval	Iogurt + herbes + llimona	Al jardí tenim llimoners i melissa	7,80€
Torrijas amb maduixetes	Pa + Llet de cabra + Maduixetes	Postre d'origen divers, la paraula torrija apareix per primera vegada el 1591	9,80€
Sorbet de garrofa amb fruits vermells	Fruits vermells + Garrofa	Un exemple del que hauria passat si no haguessim anat a Amèrica	7,80€
Pastís d'ametlla	Ametlles	Adaptació d'una recepta dolça feta a partir d'ametlles, molt popular a l'Antiga Roma i a l'Antiga Grècia en l'època medieval.	9,80€
Pa			3,00€
IVA inclós en el preu			Disposem d'informació sobre al·lèrgens

ELABORACIÓN FINAL	PRODUCTOS PRINCIPALES	ORIGEN DE LA ELABORACIÓN	PRECIO
<h2>Para empezar</h2>			
Trilogía de la mediterránea	Trigo + Vino + Olivas	Se denomina trilogía de la mediterránea a estos tres productos básicos en la alimentación tradicional del territorio mediterráneo	8,80€
Tabla de pescados curados y salazones	Salmón + Lubina + Atún + Anchoa + Sal + Tiempo	La curación de los pescados en sal és de las elaboraciones más antiguas del mediterráneo. el 2000 a.C. los fenicios y egipcios ya lo hacían.	19,80€
Cecina casera "dry age"	Vaca vieja + Sal + Tiempo	La curación 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 solia presidir los banquetes de nobles castellanos del sigle XVI, son varias las citas de Cervantes en el Quijote.	8,80€
Pipirrana con ventresca de atún casera	Tomate + Pepino + Cebolla + Ventresca de atún	Elaboración original de la alpujara granadina, estaríamos hablando de uno de los precursores del gazpacho.	14,80€
Puerros ancestrales	Puerro + Cerveza	Proviniente de las fértiles tierras del Nilo, tanto el puerro como la conservación en cerveza eran propias de los antiguos egipcios.	7,80€
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€
Menjar blanc con caviar Louis Imperial	Almendra + Garum de carne + Caviar	Adaptación de las primeras cremas de almendra que aparecen en el libro Sent Soví de 1324	22,00€
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 + Garum + Hierbas	Elaboración que aparece en De Re Coquinaria, el primer recetario de la historia mediterránea, del siglo primero.	9,80€
Vitello tonato	Vaca + Atún	Proviniente del Piemonte, esta elaboración era propia de las celebraciones navideñas en el norte de Italia des del siglo VIII	16,80€

## Nuestros pequeños arroces y pastas

Arroz de setas	Setas + Garum vegetal	El garum fue uno de los principales potenciadores de sabor de la Antigua Roma.	15,80€
Arroz de pollo	Pollo + Garum de pollo	El garum fue uno de los principales potenciadores de sabor de la Antigua Roma.	16,80€
Gnochi con stracciatella y setas	Patata + Setas + 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€

ELABORACIÓN FINAL	PRODUCTOS PRINCIPALES	ORIGEN DE LA ELABORACIÓN	PRECIO
<h2>Para terminar</h2>			
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.	15,80€
Kebab	Cordero + Pan de pita + Iougurt	Antigua Persia, 1500 a. C tal vez el primer bocadillo de la historia	17,80€
Presa ibérica a la orza	Cerdo ibérico + Pimentón + Ajo + Hierbas aromáticas	de origen manchego, pese a que la técnica de conservar en grasa se realiza des de hace más de 3000 años.	16,80€
Careta de cochinito	Cerdo ibérico + Brasa	Homenaje a apicius, autor del De Re Coquinaria, el primer recetario de la mediterranea.	18,80€
Tuetáno con caracoles	Tuetáno + Caracol + Brasa	Elaboración de cuando el ser humano era cazador/ recolector.	14,80€
Pinchón a la presse	Pichón a la presse	Adaptación del clásico francés "pato a la presse"	45,00€
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)	11,00€ /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.	Segun. mercado

## Postres y lo que surja

Sorbete de limón y arbequina	Limón + aceite de oliva de arbequina	Homenaje al aceite de oliva	6,80€
Jardín del raval	Iogurt+ Hierbas + Cítricos	En el jardín del taller tenemos limoneros y melisa	7,80€
Torrijas con fresitas	Pan + Leche de cabra + Fresitas	Postre de origen diverso, la palabra torrija aparece por primera vez el 1591	9,80€
Sorbete de algarroba con frutos rojos	Algarroba + Frutos rojos	Un ejemplo de los que hubiera sucedido si no hubieramos ido a América	7,80€
Pastel de almendras	Almendras	Adaptación de una receta dulce hecha a partir de almendras, muy popular en la Antigua Grecia y la Antigua Roma en la época medieval	9,80€

Pan	3,00€	IVA incluido en el precio Disponemos de información sobre alérgenos
-----	-------	--

FINAL ELABORATION	MAIN PRODUCTS	ORIGIN OF THE ELABORATION	PRICE
<h2>To start with</h2>			
Mediterranean trilogy	Wheat + Wine + Olives	This three basic products in the traditional diet of the Mediterranean territory are called the Mediterranean trilogy.	4,80€
Cured fish board	Salmon + Seabass + Tuna + Anchovie + Salt + Time	Curation of fish and roe, one of the most ancient preservation techniques in the mediterranean, the 2000 b. c pheonitian used to do it!	19,80€
"dry age" beef dry meat	Beef + Salt + Time	Curation, one of the most ancient preservation techniques in the mediterranean.	9,80€
Beef's head salpicón salad	Beef's head+ Vinegar+ Onion + Peare	This plate used to precide over the banquets of castilian nobles of the 16th century, there are several quotes from Cervates in Don Quixote.	8,80€
Pipirrana with homemade tuna belly	Tomato + Cucumber + Onion + Tuna belly	elaboration original from the alpujarra granadina, we are talking about one of the forerunner of gazpacho.	14,80€
Ancient leeks	Leek + Beer	Frome the fertile lands of the Nile, the llek and the preservation into beer were used on the ancient egipt.	7,80€
Sott'olio napolitan vegetables	Egplant + Beetroot + Pumpkin + A long etcetera	Italian preservation technique based in submerging food into oil.	12,80€
Menjar blanc with caviar Louis Imperial	Almond + Meat garum + Caviar	Version of the firts reciepes made with almond cream originals from the Sent Soví book of 1324.	22,00€
Squid a feira	Squid + Paprika + Olive oil.	Despite being very famous in Galicia, this recipe has it's origin in the paprika merchants and their routes through Spain in the middle age.	9,80€
Pine nuts omelette	Egg + Pine nuts+ Herbs + Garum.	Elaboration that appers in De Re Coquinaria , the firts cook book od the mediterranean history , from the firts century.	9,80€
Vitello tonato	Beef + Tuna	From Piemonte, this elaboration was tipycal of the christmas celebrations in the northern Italy since the VIII century.	16,80€

## Our little rices and pastas

Mushroom rice	Mushroom + Veggie garum	Garum was one of the main flavor enhancers of the ancient rome	15,80€
Chicken rice	Chicken + Chicken garum	Garum was one of the main flavor enhancers of the ancient rome	16,80€
Stracciatella and wild mushrooms gnochis	Potato+ Wild mushrooms + Stracciatella	The origin of gnochis was in the VII century but is not until the XIX century that the potato is included	18,80€

FINAL ELABORATION	MAIN PRODUCTS	ORIGIN OF THE ELABORATION	PRICE
<h2>To finish with</h2>			
Balik Ekmek	Mackerel + Pita bread + Onion + Parsley	Tradicional preparation of the turkish fishermen, perhaps one of the first concepts of street food in the mediterranean.	15,80€
Kebab	Lamb + Pita bread + Yogurt	Ancient Persia, 1500 b.c perhaps the first sandwich in history.	17,80€
Iberian pork "a la orza"	Iberian pork + Paprika + Garlic + Aromatic herbs	Of la Mancha origin, depite the fact that the technique of preserving in fat has been carried out for more than 3000 years.	16,80€
Iberian pork mask	Iberian pork + Fire	Tribute to Apicius, author of De Re Coquinaria, the first recipe book in the mediterranean.	18,80€
Bone marrow with snails	Bone marrow + Snails + Grill.	Elaboration original from the ages when humans where hunters and gatherer	14,80€
Pigeon a la presse	Pigeon + Time + Presse	Version of the french classic "duck a la presse".	45,00€
Txogitxu beef steak	Beef + Fire	The grill as using fire is probably the oldest technique known by the humans being, minimum 500-600gr aprox, (less is a carpaccio)	9,00€ /100gr
Grilled wild fish	Fish + Fire	Tribute to Egis of rhodes, one of the seven legendary chefs from Ancient Greece specializing in fish	

## Desserts and...

Lemon sorbet with arbequina oil	Lemon + Olive oil	Tribute to the olive oil.	6,80€
Raval garden	Frozen yogurt + Herbs + Citrus fruits	In our garden we have lemons and balm.	7,80€
Torrijas with wild strawberries	Bread + Goat milk + Wild Strawberries	Dessert of diverse origin, the word torrija appears for the first time in 1591.	9,80€
Carob sorbet with red fruits	Carob + Red fruits	An example of what would happens if we wouldn't have gone to America.	7,80€
Almond cake	Almonds	Version of a sweet recipe, made with almonds, popular from the ancient greece and ancient rome	9,80€
VAT included			
Bread	3,00€	We have information about alergies	