

ELABORACIÓN FINAL	PRODUCTOS PRINCIPALES	ORIGEN DE LA ELABORACIÓN	PRECIO
<h2>Para empezar</h2>			
Trilogía de la mediterránea	Trigo + Uvas + Olivas	Se denomina trilogía de la mediterránea a estos tres productos básicos en la alimentación tradicional del territorio mediterráneo	4,80€
Flor de alcachofa	Alcachofa + Garum	El garum fue uno de los principales potenciadores de sabor de la Antigua Roma.	3,80€/u
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.	12,80€
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€
Coliflor, tuétano y Caviar Louis Imperial	Coliflor + Tuétano + Caviar	Juego de texturas inspirado en la receta de Joël Robuchon	22,00€/u
Calamar allipebre	Calamar + Ajo + Aceite de oliva + Guindilla	Receta tradicional de la Albufera de Valencia. Originalmente se elaboraba con anguila debido a su abundancia	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 + Colmenillas + 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€
Pluma 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)	13,00€/100g
Pescado salvaje a la brasa	Lubina + Brasa Rodaballo + Brasa	Homenaje a Egis de Rodas, uno de los siete legendarios cocineros de la Antigua Grecia especializado en pescados.	9,00€/100g 10,00€/100g

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