

ELABORACIÓ FINAL	PRODUCTES PRINCIPALS	ORIGEN DE L'ELABORACIÓ	PREU
<h2>Per començar</h2>			
Trilogia de la mediterrànea	Blat + Raïm + Oliva	Es denomina trilogia de la mediterranea a aquests tres productes basics en la alimentació tradicional del territori mediterrani	4,80€
Flor de carxofa	Carxofa + Garum	El garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'Antiga Roma	3,80€/u
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	12,80€
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 allipebre	Calamar + All + Oli d'oliva + Bitxo	Recepta tradicional de l'Albufera de Valencia. Originariament s'elaboraba amb anguila degut a la seva abundància.	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€
Coliflor, moll de l'os i Caviar Louis Imperial	coliflor + moll de l'os + caviar	Joc de textures inspirat en la recepta de Joël Robuchon	22,00€/u
<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 bolets i stracciatella	Patata + Múrgoles + 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€
Ploma ibérica "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	Homenatge a Apicius, autor de Re Coquinaria, el primer recetari de la mediterrània	18,80€
Moll de l'os amb cargols	Moll de l'os + Cargols + Brasa	Elaboració de quan el ser humà era caçador/ recolector.	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)	13,00€/100g
Peix salvatge	Llobarro + Brasa	Homenatge a Egis de Rodas, un dels set llegendaris cuiners de l'Antiga Grècia especialitzat en peixos	9,00€/100g
	Turbot + Brasa		10,00€/100g
<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€