

ELABORACIÓ FINAL	PRODUCTES PRINCIPALS	ORIGEN DE L'ELABORACIÓ	PREU
------------------	----------------------	------------------------	------

Per començar

Trilogia de la mediterrànea	Blat + Raïm + Oliva	Es denomina trilogia mediterrània als tres productes bàsics presents en l'alimentació de les diferents cultures que habiten les costes del mediterrani, es a dir: el blat, la vinya i l'oliva.	4,80€
Piparras amb garum	Piparra + Garum	El garum es una salsa fermentada originariament de peix blau, i s'utilitzava per exalçar el sabor dels plats de la alta societat romana.	8,80€
Taula de peixos curats i salaons	Salmó + Llobarro + Tonyina + Anxova + Sal + Temps	La curació i el salaó són de les tècniques de conservació més antigues que es coneixen, sabem que els antics egipcis ja ho feien.	19,80€
Cecina casolana "dry age"	Vaca + Sal + Temps	El salat i la curació, una de les tècniques de conservació més antigues que es coneixen perquè permet evitar el procés de fermentació.	9,80€
Salpicón de llengua de vaca	Llengua de vaca + Vinagre + Ceba	El plat del salpicó solia presidir els banquets dels nobles castellans al S. XVI, són diverses les cites en la literatura com la de Cervantes en el Quixot.	12,80€
Porros ancestrals	Porro + Cervesa	Elaboració que situem a l'antiga Mesopotàmia perquè el cultiu de porro s'inicia durant el 3.000 i 4.000 a.C, i les primeres cerveses també.	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 per conservar-los millor.	12,80€
Calamar allipebre	Calamar + All + Oli d'oliva + Bitxo	Plat tradicional de l'Albufera de València, l'original es prepara amb anguila a causa de l'abundàcia en la zona.	9,80€
Truita de pinyons	Ou + Pinyons + Herbes + Garum	Recepta treta del llibre De Re Coquinaria, el primer receptari de cuina mediterrània escrit entre el S.I i el S.III per Marco Gavius Apicius.	9,80€
Vitello tonato	Vedella + Tonyina	Provinent de la zona del Piemonte a Itàlia i que malgrat tenir un origen dubtós, aquest el trobem en el S.VIII.	16,80€
Coliflor, moll de l'os i Caviar Louis Imperial	coliflor + moll de l'os + caviar	Joc de textures en homenatge a la recepta de Joel Robuchon i que elBulli va revestir al 2007.	22,00€/u

Els nostres petits arrossos i pastes

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 + Bolets de temporada + Stracciatella	Encara que sabem que l'origen de l'elaboració és anterior, no és fins al S:XIX, a causa d'un impost sobre el blat, no s'introdueix la patata.	16,80€

ELABORACIÓ FINAL	PRODUCTES PRINCIPALS	ORIGEN DE L'ELABORACIÓ	PREU
------------------	----------------------	------------------------	------

Per acabar

Balik Ekmek	Verat +Pa de pita + Herbes aromàtiques + Tomàquet	Elaboració tradicional dels pescador de Turquia, podria ser un dels primer conceptes de Street Food.	15,80€
Kebab	Xai +Pa de pita + Iogurt + Salsa de tomàquet picant	En el seu origen, el kebab era el plat dels reis persas i en l'antiguitat, els persas només el consumien en el Nouruz, l'any persa.	17,80€
Ploma ibérica "a la orza"	Porc ibèric + pebre vermell + all + Herbes aromàtiques	És una tècnica de conservació típica de la zona de Castella la Manxa durant el temps de matança, on s'utilitza el propi greix de l'animal com a conservant.	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 inspirada en el període que l'ésser humà era caçador i recolector, fa més de 15000 anys.	14,80€
Colomí a la presse	Colomí + Temps + Premsa	Adaptació del plat clàssic francès del "ànec a la presse" originari del restaurant parisenc La Tour d'Argent, restaurant obert l'any 1582.	45,00€
Mitjana de rubia gallega txogitxu	Vaca vella + Brasa	Podem considerar l'ús del foc (la brasa) el metode més antic de cocció que coneix l'ésser humà.	13,00€/100g
Peix salvatge	Llobarro + Brasa Turbot + Brasa	Homenatge a Egis de Rodas, un dels set llegendaris cuinersde l'Antiga Grècia especialitzat en peixos.	8,00€/100g 9,00€/100g

Postres i el que sorgeixi

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	Homenatge al taller on va néixer Dos Pebrots, al jardí del qual creixien de manera silvestre diferents plantes aromàtiques com la menta o la marialuísa	7,80€
Torrades de Santa Tresa amb maduixetes	Pa + Llet de cabra + Maduixetes	Postres d'origen divers, encara que al De re Coquinaria trobem una recepta semblant on s'utilitzava una llesca de pa i se submergien en llet.	9,80€
Sorbet de garrofa amb fruits vermells	Fruits vermells + Garrofa	Un exemple que hagués succeït si no haguéssim anat Amèrica i no haguéssim descobert el cacau.	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 .	9,80€