

| ELABORACIÓ FINAL | PRODUCTES PRINCIPALS | ORIGEN DE L'ELABORACIÓ | PREU |
|--|--|--|----------|
| <h2>Per començar</h2> | | | |
| 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€ |
| Figues amb mel d'avet | Figa + Avet + Fonoll | Fruita molt valorada a l'antiguitat present a la taula de reis i faraons. Fins i tot a l'Antiga Roma la figuera s'arribava a considerar un arbre sagrat. | 4,80€/u |
| 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€ |
| Ceba negra | Ceba + Garum + Brasa | Des del Neolític els humans hem consumit cebes i dominat el foc, i com deien els romans, amb garum tot més bó. | 3,80€/u |
| 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 |
| <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 + 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 |
|--|--|---|-------------|
| <h2>Per acabar</h2> | | | |
| 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 mètode més antic de cocció que coneix l'ésser humà. | 13,00€/100g |
| Peix salvatge | Llobarro + Brasa | Homenatge a Egis de Rodas, un dels set llegendaris cuinersde 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 | 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€ |