

ELABORACIÓN FINAL	PRODUCTOS PRINCIPALES	ORIGEN DE LA ELABORACIÓN	PRECIO
-------------------	-----------------------	--------------------------	--------

Para empezar

Trilogía de la mediterránea	Trigo + Uvas + Olivas	Se denomina trilogía mediterránea a los tres productos básicos presentes en la alimentación de las diferentes culturas que habitan las costas del mediterráneo, es decir: el trigo, la vid y la oliva.	4,80€
Higos con miel de abeto	Higo + Abeto + Hinojo	Fruta muy valorada en la antigüedad, presente ne la mesa de reies y faraones. Incluso en la antigua Roma la higuera se llegó a cansiderar un arbol sagrado	4,80€/u
Tabla de pescados curados y salazones	Salmón + Lubina + Atún + Anchoa + Sal + Tiempo	El salazón y la curación, una de las tecnicas de conservación más antiguas que se conocen, sabemos que los egipcios ya lo hacían.	19,80€
Cecina casera "dry age"	Vaca vieja + Sal + Tiempo	El salazón y la curación, una de las tecnicas de conservación más antiguas que se conocen para evitar la fermentación de los alimentos.	9,80€
Salpicón de lengua de vaca	Lengua de vaca + Vinagre + Cebolla	El salpicón solía presidir los banquetes de los nobles castellanos en el S. XVI, són varias les cites en la literatura como en el Quijote de Cervantes.	12,80€
Cebolla negra	Cebolla + Garum + Brasa	Desde el Neolítico los humanos hemos consumido cebollas y dominado el fuego, y como decían los romanos, con garum todo és más bueno.	3,80€/u
Verduras napolitanas sott'olio	Berenjena + Remolacha + Calabaza + un largo etcétera	Técnica de conservación original de Italia basada en sumergir alimentos en aceite de oliva para conservarlos mejor.	12,80€
Coliflor, tuétano y Caviar Louis Imperial	Coliflor + Tuétano + Caviar	Juego de texturas en homenaje a la receta de Joel Robuchon y que elBulli revisitó en 2007.	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	Receta sacada del libro De Re Coquinaria, el primer recetario de cocina mediterránea escrito entre el siglo I i III por Marco Gavio Apicius.	9,80€
Vitello tonato	Vaca + Atún	Plato que proviene de la zona del Piemonte en Italia y que pese a tener un origen dudoso, este lo encontramos en el S.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 + Seta de temporada + Stracciatella	Aunque sabemos que el origen de la elaboración es anterior, no es hasta el S:XIX, a causa de un impuesto sobre el trigo, no se introduce la patata.	16,80€

ELABORACIÓN FINAL	PRODUCTOS PRINCIPALES	ORIGEN DE LA ELABORACIÓN	PRECIO
-------------------	-----------------------	--------------------------	--------

Para terminar

Balik Ekmek	Caballa + Pan de pita + Hierbas + Tomate	Elaboración tradicional de los pescadores de Turquía , tal vez uno de los primeros conceptos de street food.	15,80€
Kebab	Cordero + Pan de pita + Yogur	En su origen, el kebab fue la comida de los reyes persas y en la antigüedad, los persas lo consumían en el Nouruz, el año persa.	17,80€
Pluma ibérica a la orza	Cerdo ibérico + Pimentón + Ajo + Hierbas aromáticas	La Orza es una técnica de conservación típica de la zona de Castilla la Mancha durante el tiempo de matanza, donde se utiliza la propia grasa del animal.	16,80€
Careta de cochinito	Cerdo ibérico + Brasa	Homenaje a Apicius, autor del De Re Coquinaria, el primer recetario de la mediterranea.	18,80€
Tuétano con caracoles	Tuétano + Caracol + Brasa	Elaboración inspirada en el periodo en el que el ser humano era cazador y recolector, hace más de 15000 años.	14,80€
Pichón a la presse	Pichón a la presse	Adaptación del plato clásico francés del " pato a la presse", originario del restaurante parisino La Tour d'Argent, restaurante abierto en el año 1582.	45,00€
Chuletón de rubia gallega txogitxu	Vaca vieja + Brasa	Podemos considerar el uso del fuego (la brasa) el modo más antiguo de cocción que conoce el ser humano.	13,00€/100g
Pescado salvaje	Lubina + Brasa Rodaballo + Brasa	Homenaje a Egis de Roda, 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	Homenaje al taller donde nació Dos Pebrots, en el jardín del cual crecían de manera silvestre diferentes plantas aromáticas.	7,80€
Torrijas con fresitas	Pan + Leche de cabra + Fresitas	Postre de origen diverso, aunque en el De re Coquinaria encontramos una receta parecida donde se utilizaba una rebanada de pan.	9,80€
Sorbete de algarroba con frutos rojos	Algarroba + Frutos rojos	Un ejemplo de qué hubiera sucedido si no hubiéramos ido América y no hubiéramos descubierto el cacao.	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 .	9,80€
Pan	3,00€	IVA incluido en el precio Disponemos de información sobre alérgenos	