ELABORACIÓN FINAL	PRODUCTOS PRINCIPALES	ORIGEN DE LA ELABORACIÓN	PRECIO

Para empezar

Tabla de pescados curados y salazones	Salmón + Lubina + Atún + Anchoa + Sal + Tiempo	El salazón y la curación, una de las técnicas de conservación más antiguas que se conocen, sabemos que los egipcios ya lo hacían.	20,80€
Cecina casera “dry age”	Vaca + Sal + Tiempo	El salazón y la curación, una de las técnicas de conservación más antiguas que se conocen para evitar la fermentación de los alimentos.	12,80€
Salpicón de lengua de vaca	Lengua de vaca + Vinagre + Cebolla	El plato del salpicón solia ser típico entre las clases humildes durante los sXVII i XVIII, son diversas las citas en la literatura como la de Cervantes en el Quijote.	14,80€
Puerros ancestrales	Puerro + Cerveza	Proviniente de las fértiles tierras del Nilo, tanto el puerro como la conservación en cerveza eran propias de los antiguos egípcios.	8,80€
Verduras napolitanas sott’olio	Berenjena + Remolacha + Calabaza + un largo etcétera	Técnica de conservación original de Italia basada en sumergir alimentos en aceite de oliva para conservarlos mejor.	12,80€
Ostra Barcino	Ostra + Aceite de oliva + Enogarum	En la Antigua Roma, Barcelona era conocida por la exportación de gárum i ostras ifueron ellos mismos quien iniciaron la producción de aceite en la peninsula.	9,80€/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€
Escabeche de pato	Pato + Escarola + Boniato + Vinagre	Pese a que encontramos sus origenestanto en la antigua Persia y casi en paralelo en la antigua Roma. Es a través de los árabes que la técnica llega a la Peninsula Ibèrica	18,80€
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 y III por Marco Gavio Apicius.	11,80€
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.	18,80€
Coliflor, tuétano y caviar Louis Imperial	Coliflor + Tuétano + Caviar	Juego de texturas en homenage a la receta de Joel Rebuchon y que elBulli revistió en 2007.	24,00€/u
Ajoblanco con caballa	Almendra + Caballa	Elaboración que se origina hace 2.000 años durante la ocupación musulmana de la Península Ibérica en la región de Andalucía.	13,80€

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€
Gnochi con setas y mató	Patata + Setas + Mató	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.	18,80€

ELABORACIÓN FINAL	PRODUCTOS PRINCIPALES	ORIGEN DE LA ELABORACIÓN	PRECIO

Para terminar

Balik Ekmek	Caballa + Pan de pita + Hierbas aromáticas + Yogur	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.	18,80€
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 como conservante	17,80€
Careta de cochinillo	Cerdo ibérico + Brasa	Homenaje a Apicius, autor del De Re Coquinaria, el primer recetario de la mediterranea.	18,80€
Pato con peras	Pato + Pera	Elaboración proveniente de la zona de l’Empordà inspirada en los tradiconales guisos con fruta de la gastronomía medieval catalana.	19,80€
El pichón romano	Pichón + Miel + Garum	Adaptación de una receta extraída del manuscrito De Re Coquinaria de la Antigua Roma de Apicius.	45,00€
Chuletón de vaca vieja Txogitxu	Vaca vieja + Brasa	Podemos considerar el uso del fuego (la brasa) el modo más antiguo de cocción que conoce el ser humano. Piezas a partir de 700g.	13,00€/100g
Pescado salvaje	Lenguado + Brasa Rodaballo + Brasa Y mucho más, preguntadnos!	Homenaje a Egis de Roda, uno de los siete legendarios cocineros de la antigua Grecia especializado en pescados.	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€
Chocolate con aceite y sal	Chocolate + Aceite + Sal + Fresitas	Adaptación de la merienda popular catalana “pan con chocolate”.	5,80€
Flan de pimienta roja	Leche + Pimienta roja + Rosa	Procedente de la antigua roma, probablemente el primer flan de la historia.	5,80€

Escabeche de olivas	Olivas + Uvas + Brasa	3,80€
Pan		4,00€

IVA incluido en el precio
Disponemos de información sobre alérgenos