



Viatge gastronòmic a la cuina menorquina del segle XVIII

Joan Bagur i el seu equip de Rels Restaurant, juntament amb Còmete Menorca, volem oferir aquest menú, pensat i repensat dels receptaris del segle XVIII a Menorca, amb tot el que comporta del que ja havíem heretat de les colonitzacions angleses, franceses, àrabs i espanyoles.

Ja l'arxiduc Lluís Salvador deia "La cocina menorquina se parece a la española, aunque revela ciertas influencias francesas, inglesas e italianas, amén de algunas particularidades propias. El uso de la mantequilla es diferencial entre la española y la menorquina. Otra diferencia estriba en el uso del pescado, más bien ignorado en la península, el cual en la isla es abundante y barato. En Menorca se usan muy poco las especias como por ejemplo el azafrán, tan ponderado en la península. Tampoco se sazona la comida con pimienta, como hacen los mallorquines, o acaso muy poco". Tambièn hace referencia al "brou i vianda"

MENÚ

Casa del Rector (Maó), 6 de desembre de 2019

Briox francès amb sobrassada i mel
Briox al vapor amb una mantega fina de sobrassada i mel

(150) Un plat de ravoles de bacallà
Bunyol de bacallà amb formatge, menta, safrà i rebotat de sucre

(144) Un plat de gambes en panadera
Croqueta i gamba lleugerament en salaó

(165) Ostra amb taronja
Ostra al natural, suc de taronja amb aigua d'ostres i masa orly fregida com a bolles

Carabinero a la termidor
Escuma de salsa termidor, tartar de gambot i touille de pols de gambot i herbes fresques i anisades

(55) Un porcell farcit
Costellam de porcella farcida de formatge, ou, pa rallat, espècies, tipus "porchetta" italiana i una demi glace

Postre

Chocolate, pudding

Vins/Celler

Henri Abelé Brut
La Memòria (Xavi Nolla, DO Terra Alta)
Porto Ruby Niepoort

Aigua, Cafè

RELS