

CAFÈ
1907
RESTAURANT

Lavier Sala

CUISINE CLASSIQUE, 1780 - 1970 (Nuestra interpretación de la Haute Cuisine desde Auguste Escoffier hasta Paul Bocuse, de esta forma, pretendemos recuperar y preservar las técnicas culinarias de la época).

ENTRANTES

- Consomé de trufas y hojaldre.*** 45
(Trufa melanosporum de Centelles)
- Puerros cocidos a fuego vivo en su teja salsa romesco.*** 28
(Puerros de nuestro huerto u otros agricultores, de temporada y ecológicos).
- Raviolis de foie “mi cuit” extra de la casa y manzana confitada.*** 44
(Harina ecológica de grano entero molida en molino de piedra, patos criados en libertad, alimentados con grano convencional, sin antibióticos ni “anti estresantes”).

PLATOS PRINCIPALES

- Suprema de lubina*** 58
(Pescado del día de la lonja de la Barceloneta)
- Entrecote de ternera al estilo del Café de París.*** 58
(Ternera ecológica, de entre 6 y 11 meses, desprovisto de grasa y manido de 7 días).
- Cabrito lechal asado al horno en su jugo.*** 58
(Cabritos ecológicos de pastor de raza “murciana”, Ullastret, Gerona).

QUESOS

- Quesos autóctonos de afinador,*** elaborados a partir de leche cruda. 4u.

POSTRES

- Surtido de tartas de nuestro carro.*** 12
- Crêpes Suzette.*** (30 min. Pedir con antelación). 22

Postres elaborados a base de azúcar de caña y chocolate, ecológicos y de comercio justo, harinas ecológicas de molino de piedra, huevos ecológicos de corral recogidos a mano, mantequilla artesana y sin más productos de síntesis que el bicarbonato sódico (levadura).

(Suplemento del maridaje 90€, pregunte a nuestro sumiller.)

NOUVELLE CUISINE, 1970 – 1980 (Mediante nuestra interpretación y el cumplimiento de las directrices de la Nouvelle Cuisine, pretendemos demostrar que esta aún sigue viva y marca los parámetros culinarios de las cocinas más exigentes de la actualidad).

DE NUESTRO HUERTO,

Ceps;

Primera elaboración; *En carpaccio con queso curado.*

Segunda elaboración; *En lassagna de pasta fresca.*

29

DEL MAR

De la lonja de Barcelona gamba; de entre 3 y 18 horas. Nos abastecemos de los recursos más cercanos garantizando la frescura, protegiendo la sobrepesca y contribuyendo a preservar los antiguos oficios.

Gamba roja de la Barceloneta;

Primera elaboración; *En bombón de setas, trufas y puerro confitado.*

Segunda elaboración; *En risotto de arroz de Pals y el jugo de su coral.*

58

DE GANADERÍA

Ternera ecológica de entre 6 y 11 meses, totalmente desprovista de grasa y nervio, manido de 7 días y oxidación natural sin envasar al vacío. Proviene del Pirineo, preservando los espacios naturales, la tradición de los oficios y la trashumancia de la región.

Ternera; (IGP Vedella Pirineus Catalans Ecológica)

Primera elaboración; *En "Steack Tartar"*

Segunda elaboración; *A la plancha con emulsión de salsa Bearnesa.*

58

POSTRES (30 min. Pedir con antelación).

Elaborados a base de azúcar de caña y chocolate, ecológicos y de comercio justo, harinas ecológicas de molino de piedra, huevos ecológicos de corral recogidos a mano, mantequilla artesana y sin más productos de síntesis que el bicarbonato sódico (levadura):

Castaña,

Primera elaboración; *Glaseada con crema Inglesa.*

Segunda elaboración; *En soufflé ligero.*

22

Era un vendedor de píldoras perfeccionadas que calman la sed. Se toma una por semana y no se siente más la necesidad de beber.

-¿Por qué vendes eso? - dijo el principito.

- Es una gran economía de tiempo - dijo el vendedor. - Los expertos han hecho cálculos. Se ahorran cincuenta y tres minutos por semana.

- ¿Y qué se hace con esos cincuenta y tres minutos?

- Se hace lo que se quiere...

"Yo - se dijo el principito - si tuviera cincuenta y tres minutos para gastar, caminaría lentamente hacia una fuente..."

Le petit prince,
Por **Antoine de Saint-Exupéry** (1900-1944).



En Café 1907 creemos en una cocina auténtica, inspirada en la tradición y basada en el producto.

Por Xavier Sala y su equipo.