

CAFÈ  
1907  
—  
RESTAURANT

*Lavier Sala*

**CUISINE CLASSIQUE, 1780 - 1970** (La nostra interpretació de la Haute cuisine d'Auguste Escoffier fins a Paul Bocuse; amb aquesta, pretenem recuperar i preservar les tècniques culinàries de l'època).

## ENTRANTS

- Consomé** 45  
( Trufa melanosporum de Centelles ).
- Porros cuits a foc viu en la seva teula amb salsa romesco.** 28  
(Porros del nostre hort o d'altres agricultores, de temporada i ecològics).
- Raviolis de foie "mi cuit" extra de la casa i poma confitada.** 44  
(Farina ecològica de gra complet molta en molí de pedra, ànecs criats en llibertat, alimentats amb gra convencional, sense antibiòtics ni "anti-estressants").

## PLATS PRINCIPALS

- Suprema de peix cuit en "croûte feuilletée".** 58  
(Peix del dia de la llotja de la Barceloneta)
- Filet de vedella al l'estil Café de Paris.** 58  
(Vedella ecològica, d'entre 6 i 11 mesos, totalment desproveïda de greix, manit de set dies).
- Cabrit lletó rostit al forn en el seu suc.** 58  
(Cabrits ecològics de pastor de raça "murciana", Ullastret, Girona).

## FORMATGES

- Formatges autòctons d'afinador, elaborats a partir de llet crua.** 4 u.

## POSTRES

- Assortiment de pastissos del nostre carro.** 12
- Crêpes Suzette.** (30 min. Demanar amb antelació). 22

Postres elaborats amb sucre de canya i xocolata, ecològics i de comerç just, farines ecològiques de molí de pedra, ous ecològics de corral recollits a mà, mantega artesana i sense més productes de síntesi que el bicarbonat sòdic (llevat).

(Suplement del maridatge 90€, preguntin al nostre sumiller.)

**NOUVELLE CUISINE, 1970 – 1980** (Amb la nostra interpretació i el compliment de les directrius de la Nouvelle Cuisine pretenem demostrar que, aquesta, encara segueix viva i marca els paràmetres culinaris de les cuines més exigents de l'actualitat).

## DEL BOSC

### **Ceps;**

Primera elaboració; *En carpaccio formatge curat.*

Segona elaboració; *En lasanya de pasta fresca.*

29

## DEL MAR

Peix fresc de la llotja de Barcelona, d'entre 3 i 18 hores. Ens abastim així, dels recursos més propers; garantint la frescor, contribuint a protegir la sobrepesca i la preservació dels antics oficis.

### **Gamba vermella;**

Primera elaboració; *En bombó de bolets de temporada i porros confitats.*

Segona elaboració; *En risotto d'arròs de Pals i el suc del seu coral.*

58

## DE RAMADERIA

Vedella ecològica d'entre 6 i 11 mesos. Totalment desproveïda de greix i nervi, manit de set dies i oxidació natural sense envasar al buit. Prové del Pirineu preservant els espais naturals, la tradició dels oficis i la transhumància de la regió.

### **Vedella;** (IGP Vedella Pirineus Catalans Ecològica).

Primera elaboració; *En "Steak Tartar".*

Segona elaboració; *A la planxa amb emulsió de salsa Bearnesa.*

58

## POSTRES (30 min. Demanar amb antelació).

Elaborats amb sucre de canya i xocolata, ecològics i de comerç just, farines ecològiques de molí de pedra, ous ecològics de corral recollits a mà, mantega artesana i sense més productes de síntesi que el bicarbonat sòdic (llevat)

### **Castanya,**

Primera elaboració; *Glacjada amb crema anglesa.*

Segona elaboració; *En soufflé lleuger.*

22

Era un venedor de píndoles perfeccionades que calmen la set. *Es pren una per setmana i no se sent més la necessitat de beure.*

- *Perquè vens això?* -va dir el petit príncep.

- *És una gran economia de temps* - replica el comerciant. - *Els experts han fet càlculs. S'estalvien cinquanta tres minuts per setmana.*

- *Què es fa amb aquests cinquanta tres minuts?*

- *Es fa el que cadascú vulgui!*

“ Jo, -es digué el petit príncep - si tingués cinquanta tres minuts per gastar, caminaria lentament cap a una font...”

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



*Al **Café 1907** creiem en una cuina autèntica, inspirada en la tradició i basada en el producte.*

*Per **Xavier Sala** i el seu equip.*