

BUSCANDO LA MADALENA DE PROUST

Una buena comida se puede disfrutar de muchas maneras, ya que intervienen muchos elementos que hacen que aquello, a priori esencial y recurrente, sea especial.

La mesa, por ejemplo, se convierte en casi un elemento mágico alrededor del cual las personas comparten muchas cosas: una charla, un chiste, un comentario, un viaje, un proyecto o recuerdos. Pero de hecho cuando comemos de manera consciente vamos mucho más allá.

Afloran en nosotros muchas sensaciones que nos hacen sentir vivos.

La vista nos hace atractivo lo que vemos; el oído crea parte de la atmósfera del entorno en el que estamos; los olores nos transportan a esos instantes únicos de hace mucho tiempo y que de repente parecen reales y las texturas dan personalidad a los diferentes ingredientes.

Cuando saboreas algo, que a tu paladar le resulta muy agradable y que además tu cerebro vincula con algún recuerdo remoto del que ni siquiera eras consciente, entonces puedes decir que has encontrado la *Madalena de Proust*.

A nosotros también nos gusta llamarlo el efecto *Ratatouille*, como nos mostró el entrañable crítico culinario de la película de Pixar, Ego, que al probar la ratatouille que le habían preparado tuvo un momento de felicidad máxima que el reencontró con su madre cuando era pequeño.

El Restaurante 7 Portes os invita a que busquéis vuestras *Madalenas de Proust* a través de una *Menú del Chef* elaborada haciendo hincapié en lo que cuando saboreamos nos transporta más allá y que a menudo no tenemos tan en cuenta: las salsas de la cocina catalana.

Esta nueva experiencia que os proponemos, deseamos que os haga viajar a recuerdos que creíais extinguidos.



Notas:

Disponible de lunes a viernes laborables (no festivos).

Previa reserva de 72h

90€ p.p IVA incluido (Mínimo 2 personas).

Reservas via email a reserves@7portes.com o por teléfono al 93 319 30 33

EL MENÚ DEL CHEF

1.

Confitado y marinado.

Cebolla y tomate confitado y la sardina marinada.

2.

El sabor de la escalivada.

Crema de verduras escalivadas.

3.

La Marinera.

La marinera y los mejillones, un matrimonio feliz.

4.

Bechamel a la Catalana.

Sólo tiene una pareja: el Canelón de Fiesta Mayor.

5.

El sabor marinero. El suquet.

La "salsa barquera", la más auténtica, sintética y elegante salsa de los mil suquets que se pueden llegar a cocinar.

6.

El asado húmedo y la picada.

Un asado de conejo que exige la compañía de un buen pan.

7.

El aroma del azúcar quemado y la vainilla.

Biscuit helado quemado, el postre preferido del Sr. Paco.

Bodega

Vino blanqe 7 Portes DO Penedès

Vino tinto 7 Portes DO Montsant

Cava 7 Portes DO Cava

Aguas Minerales



90€ p.p

IVA ineluido

