

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 *Píxar*, 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 blanco 7 Portes DO Penedès

Vino tinto 7 Portes DO Montsant

Cava 7 Portes DO Cava

Aguas Minerales



90€p.p

IVA incluido

