

BUSCANT LA MAGDALENA D'EN PROUST

Un bon àpat es pot gaudir de moltes maneres, ja que hi intervenen molts elements que fan que allò, a priori essencial i recurrent, sigui especial.

La taula, per exemple, esdevé gairebé un element màgic al voltant del qual les persones comparteixen moltes coses: una xerrada, un acudit, un comentari, un viatge, un projecte o records. Però de fet quan mengem de manera conscient anem molt més enllà.

Afloren en nosaltres moltes sensacions que ens fan sentir vius.

La vista ens fa atractiu allò que veiem; la oïda crea part de l'atmosfera de l'entorn en el que estem; les olors ens transporten a aquells instants únics de fa molt temps i que de cop semblen reals i les textures donen personalitat als diferents ingredients.

Quan assaboreixes quelcom, que al teu paladar li resulta molt agradable i que a més el teu cervell vincula amb algun record remot del que ni tan sols n'eres conscient, llavors pots dir que has trobat la *Magdalena d'en Proust*.

A nosaltres també ens agrada anomenar-lo l'efecte *Ratatouille*, com ens va mostrar l'entranyable crític culinari de la pel·lícula de *Pixar*, Ego, que en provar la ratatouille que li havien preparat va tenir un moment de felicitat màxima que el va retrobar amb la seva mare quan era petit.

El *Restaurant 7 Portes* us convida a buscar les vostres *Magdalenes d'en Proust* a través d'un *Menú del Xef* elaborat posant l'accent en allò que quan assaborim ens transporta més enllà i que sovint no tenim tan en compte: les salses de la cuina catalana.

Aquesta nova experiència que us proposem, desitgem que us faci viatjar a records que creïeu extingits.



Notes:

Disponible de dilluns a divendres feiners (no festius).

Prèvia reserva de 24h.

80€ tot inclòs.

Mínim 2 persones.

Reserves via email a reserves@7portes.com o per telèfon al 93 319 30 33

EL MENÚ DEL XEF

1.

Confitat i marinat.

Ceba i tomàquet confitat i la sardina marinada.

2.

El sabor de l'escalivada.

Crema tèbia de verdures escalivades.

3.

La Marinera.

La marinera i els musclos, un matrimoni feliç.

4.

Beixamel a la Catalana.

Només té una parella: el Caneló de Festa Major.

5.

El sabor mariner. El suquet.

La "salsa barquera", la més autèntica, sintètica i elegant salsa dels mils suquets que es poden arribar a cuinar.

6.

El rostit humit i la picada.

Un rostit de conill que exigeix la companyia d'un bon pa.

7.

L'aroma del sucre cremat i de la vainilla.

Bescuit gelat cremat, el postre preferit del Sr. Paco.

Celler

Vi blanc 7 Portes DO Penedès
Vi negre 7 Portes DO Montsant
Cava 7 Portes DO Cava
Aigües Minerals

80€

IVA Inclòs

