

EL MENÚ DEL CHEF

BUSCANDO
LA MAGDALENA
DE PROUST

.....



BUSCANDO LA MAGDALENA DE PROUST

Una buena comida puede disfrutarse de muchas maneras. Intervienen los sentidos, el entorno, la conversación... Pero cuando comemos de forma consciente, sucede algo más.

Hay sabores capaces de ir más allá del momento. Un aroma, una textura, una salsa... pueden despertar un recuerdo que creíamos olvidado, llevándonos de nuevo a un instante vivido.

En su obra En busca del tiempo perdido, Marcel Proust describe cómo el simple gesto de saborear una magdalena mojada en té lo transporta, de forma inesperada, a los recuerdos de su infancia.

Desde entonces, llamamos **Magdalena de Proust** a ese instante en el que un sabor nos devuelve, casi sin darnos cuenta, a una memoria lejana.

Desde el 7 Portes, les invitamos a descubrir sus Magdalenas de Proust a través de este **Menú del Chef**, una propuesta construida alrededor de uno de los pilares de nuestra tradición gastronómica: **las salsas de la cocina catalana**.

Cada plato pone el acento en aquello que a menudo pasa desapercibido, pero que da sentido al conjunto: el fondo, la emulsión, la reducción, la intensidad que liga los ingredientes y les da carácter.

Un recorrido pensado para saborear con calma y dejarse llevar. Para volver, a través del gusto, a recuerdos que quizá no sabían que aún conservaban.



Condiciones del Menú del Chef:

Disponible de lunes a viernes laborables (no festivos). Previa reserva de 72h. 100€ p.p. IVA incluido.

Mínimo 2 personas.

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

EL MENÚ DEL CHEF

Confitado y marinado.

Cebolla y tomate confitado y la sardina marinada.

El sabor de la escalivada.

Crema templada de verduras escalivadas.

La Marinera.

La marinera y los mejillones, un matrimonio feliz.

Bechamel a la catalana.

Solo tiene una pareja: el Canelón de Fiesta Mayor.

El alioli gratinado.

Bacalao a la mousseline de ajo de la Sra. Carme.
Sobre un lecho de judías del ganxet, acompañado de tomate y colas de langostinos.

La intensidad del asado.

Solomillo Wellington, con foie y su envoltura de hojaldre.
Con la esencia concentrada del asado catalán.

El aroma del azúcar quemado y de 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

100€ p.p. IVA incluido

