

EL MENÚ DEL XEF

BUSCANT
LA MAGDALENA
D'EN PROUST

.....



BUSCANT LA MAGDALENA D'EN PROUST

Un bon àpat es pot gaudir de moltes maneres.
Hi intervenen els sentits, l'entorn, la conversa... Però quan mengem de forma conscient, passa alguna cosa més.

Hi ha sabors capaços d'anar més enllà del moment.
Unes aromes, una textura, una salsa... poden despertar un record que creïem oblidat, portant-nos de nou a un instant viscut.

A la seva obra A la recerca del temps perdut, Marcel Proust descriu com el simple gest de tastar una magdalena sucada en tè el transporta, de manera inesperada, als records de la seva infantesa.

Des de llavors, anomenem **Magdalena d'en Proust** aquell instant en què un sabor ens retorna, gairebé sense adonar-nos-en, a una memòria llunyana.

Des del 7 Portes, els convidem a descobrir les seves Magdalenes d'en Proust a través d'aquest **Menú del Xef**, una proposta construïda al voltant d'un dels pilars de la nostra tradició gastronòmica: **les salses de la cuina catalana**.

Cada plat posa l'accent en allò que sovint passa desapercebut, però que dona sentit al conjunt: el fons, l'emulsió, la reducció, la intensitat que lliga els ingredients i els aporta caràcter.

Un recorregut pensat per assaborir amb calma i deixar-se portar. Per tornar, a través del gust, a records que potser no sabien que encara conservaven.



Condicions del Menú del Xef

Disponible de dilluns a divendres feiners (no festius). Prèvia reserva de 72h. 100€ p.p. IVA inclòs.

Mínim 2 persones.

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

EL MENÚ DEL XEF

Confitat i marinat.

Ceba i tomàquet confitat i la sardina marinada.

El sabor de l'escalivada.

Crema tèbia de verdures escalivades.

La Marinera.

La marinera i els musclos, un matrimoni feliç.

Beixamel a la Catalana.

Només té una parella: el Caneló de Festa Major.

L'allioli gratinat.

Bacallà a la mousseline d'all de la Sra. Carme.

Sobre un llit de mongetes del ganxet, acompanyat de tomàquet i cues de llagostins.

La intensitat del rostit.

Filet Wellington, amb foie i el seu embolcall de pasta de full.

Amb l'essència concentrada del rostit català.

L'aroma del sucre cremat i de la vainilla.

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

Celler

Vi blanc 7 Portes DO Penedès

Vi negre 7 Portes DO Montsant 7 Portes

Cava 7 Portes DO Cava

Aigües minerals

100€ p.p. IVA inclòs

