

XVI^e CURSET
SOBRE LA INTERVENCIÓ
EN EL PATRIMONI
ARQUITECTÒNIC

ENTORN I MONUMENT:
UNA VISIÓ DE CONJUNT

PALAU REIAL DE PEDRALBES

17 DE DESEMBRE DE 1993

LA CUINA DEL NOSTRE ENTORN

Carles Gaig

Cuiner de tradició amb arrels i orígens de fondista. Casa seva és la transparència de l'ofici, de l'haver restaurat amb constància l'herència d'una història culinària del Barri d'Horta. Fa realitat la cuina que parteix de "la memòria del gust".

Un any més, ens plau col·laborar en aquest curset sobre la Restauració del Patrimoni Arquitectònic.

Tenim quelcom en comú!

Enguany la cuina de Carles Gaig pren el relleu a la de Santi Santamaria, que col·labora perquè aquest singular "sopar" es mantingui en els mateixos criteris de l'any passat.

MENÚ

la muntanya

- Brou de bou
- Esqueixat de bacallà sobre fons de patata a l'oli verge
- Amanida d'orelletes de Judes a la vinagreta de tòfones
- Escalivada amb coques d'Argentona
- Cargols a la julivertada
- Ceps saltejats amb all i julivert
- Bunyols de bacallà d'en Gaig

el plà-l'horta

- Pastís de pebrots vermells
- Truita de samfaina
- Guisat de guatlles amb cols de Brusel·les
- Estofat de mongetes del ganxet amb cap-i-pota

la mar i el riu

- Bonitol amb ceba confitada
- Viera en gelatina
- Torrada de truita de riu
- Suquet de gambetes
- Escopinyes amb arròs

la ciutat

- Canalons a la barcelonina
- Fricandó amb moixernons
- Mantellina de peus de porc amb naps de tall-tendre

els dolços

- Mirall de xocolata amb confitura de taronja
- Pastissets i xocolatines

Cava: Ramón Balada, EXTRA BRUT