



ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TICKETS

APERITIVOS

| | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN |
| JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |



INGREDIENTES PARA 60 UNI

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

Para 60 Uni de Aceitunas esféricas

- 480 ml Aceituna Gordal (Zumos)
Bruto: 1.200 ml
- 2,88 gr Gluconolactato
- 1,68 gr Xantana
- 1.200 ml Agua
- 6 gr Alginato
- c/s Aceite de oliva virgen
- 2,4 Uni Canela en rama
- c/s Limon (Piel)
- 2,4 Uni Anís estrellado

1. Quitamos el hueso de las aceitunas. Es importante que las aceitunas sean de calidad, y si las conseguimos sin hueso mejor, así os ahorraréis este paso. Eso sí, la cantidad de la receta es contando el hueso. Trituramos las aceitunas sin hueso con una batidora.
2. Para colar el caldo, utilizo un trozo de trapo blanco de algodón limpio, que sólo utilizo para este fin. Ponemos las aceitunas trituradas en el trapo, cerramos con una pinza para que esté bien cerrado y apretamos para que escurra el caldo.
3. Añadimos el GLUCONOLACTATO al caldo y trituramos hasta su completa disolución. A continuación, añadimos la GOMA XANTANA y volvemos a triturar. Notaremos que el caldo espesa ligeramente. Tapamos el recipiente y reservamos en la nevera durante 24 horas, de esta forma desaparecerá todo el aire que tenga el caldo.
4. Ahora, prepararemos el líquido donde se formarán nuestras aceitunas. Añadimos el ALGINATO al agua y batimos hasta que esté totalmente disuelto. Colamos y tapamos con film. Lo reservamos también en la nevera durante 24 horas.
5. Al día siguiente, preparamos el aceite donde conservaremos las aceitunas hasta el momento de servir. En un tarro de cierre hermético echamos aceite de oliva suave de 0,4º. Añadimos 1/2 ramita de canela, una cáscara de limón sin la parte blanca y un anís estrellado partido.
6. Sacamos de la nevera nuestros dos recipientes. En un bol de boca ancha vertemos la base de Alginato, hemos de tener una altura de unos 5 cm. Llenamos totalmente una cuchara de 5 ml de caldo de aceituna y vertemos de golpe en la base de Alginato. Si fuera necesario le damos unas vueltas con la yema del dedo para redondear la esferificación. Dejamos en esta solución durante 3 minutos.
7. Sacamos la esferificación con una cuchara de agujeros, la pasamos por un bol con agua y la dejamos escurrir. El tiempo en el Alginato dependerá de la cantidad de Xantana que pongamos. En el libro de Albert Adrià pone 1 minuto, pero como las básculas que tenemos en casa no son muy precisas, yo necesité dejarlas 3 minutos para que quedara la textura idónea: Por fuera es sólida, pero lo suficientemente frágil para romperla con la lengua y que explote en la boca.
8. Reservamos las aceitunas esferificadas en el tarro de aceite. Yo las dejé de un día para otro, recomiendo no poner más de 9 aceitunas en el mismo tarro.

ACABADO Y PRESENTACIÓN



60 Uni Aceitunas esféricas
60 Uni Cucharilla aceitunas

1. Disponer las cucharas a temperatura fría añadir la aceituna esferificada



ORIGEN

**RICARD
CAMARENA**

TIPO

ARROCES, COCINA ITALIANA

TEMPORADA

| | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN |
| JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |



ALERGIAS(SI)

Apio

INGREDIENTES PARA 10 RAC

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

Para 400 gr de Arroz premarcado

0,4 Kg Arroz bomba
60 gr Aceite de oliva virgen
60 gr Sofrito
0,4 Kg Caldo arroz margarita

1. Hacer una marca de arroz cocidiendolo 7min estirar en bandejas y abatir sin que llegue a congelar. Reservar.

Para 1.600 gr (20) de Pesto de albahaca

1.200 gr (15) Albahaca
400 gr (5) Aceite de oliva virgen
28 gr (0,35) Sal
4 ml (0,05) Aceite de chili
30 gotas
6 Uni (0,075) Hojas de gelatina
2 Uni (0,025) Dientes de ajo
Sin germen
3 gr (0,038) Xantana

1. Poner todo en un vaso de pacojet, congelar y tritular hasta montar. En el pase tener en manga. Relleno de tomate: Escaldar los tomates, refrescar y pelar. Partir por la mitad. Poner en bandejas con papel sulfurizado y sazonar con sal, azúcar y aceite arbequina. Hornear a 85°C con un 5% de humedad, entre 6 h y 8 h. Ir dándoles la vuelta. Meter en vasos de pacojet, tritular y reservar en manga.

Para 15 Kg (500 gr + 0,4 Kg) de Caldo arroz margarita

1.500 gr (50+40) Carne de ternera
troceada
1.500 gr (50+40) Costilla de ternera
troceada
4,5 Kg (0,15+0,12) Hueso de ternera
troceado
1.800 gr (60+48) Cebolla (Juliana)
Bruto: 2.000 gr (66,667+53,333)
1.050 gr (35+28) Puerro (Limpio)
Bruto: 1.944,444 gr (64,815+51,852)
rodajas
12 Uni (0,4+0,32) Dientes de ajo (laminado)
Bruto: 17,143 Uni (0,571+0,457)
300 gr (10+8) Boletus deshidratados
18 Kg (0,6+0,48) Caldo de pollo

1. Dorar los trozos de ternera y poner junto al resto de ingredientes en crudo en la olla exprés. Cocer a fuego medio 2h. Enfriar la olla, colar por superbag y texturizar a razón de: 1000gde caldo /75g aceite Oliva virgen extra /5g de xantana /6g emulsionante en pasta.

ACABADO Y PRESENTACIÓN



500 gr Caldo de pollo
20 gr Polvo de tomate
60 gr Queso Almedijar
Espolvoreado
10 Uni Tomates cherry mini
10 gr Germinados de rúcula
20 gr Limon (Gajos)
Bruto: 83,333 gr
500 gr Caldo arroz margarita
400 gr Arroz premarcado
20 gr Pesto de albahaca

1. Mojar el arroz con caldo de pollo y dejar secar, al pase, mantecar con el caldo de ternera y el pesto de albahaca y rectificar de sal. Poner en un aro en la base del plato, espolvorear con el polvo de tomate, poner un tomate cherry en el centro y tres puntos de cremoso de tomate en los bordes. Espolvorear el queso roto, los germinados y el limón nitro



ORIGEN

JOAN ROCA

TIPO

SEGUNDOS

TEMPORADA

| | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN |
| JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |



ALERGIAS(SI)

Frutos con cáscara, Leche

INGREDIENTES PARA 20 RAC

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

Para 2.000 gr de Parfait

666,667 gr Hígados de pichon
 666,667 gr Mantequilla
 10 gr Sal
 3,333 gr Pimienta de sichuan
 83,333 ml Crema de jerez
 500 ml Nata líquida

1. Blanquear los hígados de pichón partiendo de agua fría hasta llegar a ebullición, escurrir y triturar en caliente con la mantequilla, la sal, la pimienta la crema de jerez y la nata líquida. Colocar la mezcla en pequeños moldes semi esféricos Cortar la piel de naranja en dados pequeños e introducir dos en cada molde. Dejar enfriar.

Para 20 gr de Aceite de avellanas

13,333 gr Avellanas tostadas
 0,533 Cuchara Aceite de avellanas
 0,267 Cuchara Agua

1. Triturar las avellanas con el aceite y el agua. Tostar las láminas de pan de especias al horno hasta que queden crujientes.

Para 1.000 ml de Gelatina de vinagre de Jerez

8 dl Vinagre de jerez
 4 gr Agar agar
 2 Uni Hojas de gelatina
 4 gr Piel de naranja confitada
 40 gr Pan de especias
 4 láminas finas
 4 Cuchara Enebro
 recién molido

1. Calentar 1 dl. del vinagre de Jerez, disolver el agar -agar y la cola de gelatina, mezclar con el resto del vino. Desmoldar el pichón y disponer una fina capa de gelatina sobre el parfait y enfriar para que cuaje.

ACABADO Y PRESENTACIÓN



2.000 gr Parfait
 2 bombones
 20 gr Aceite de avellanas
 2 gotas
 1.000 ml Gelatina de vinagre de Jerez

1. Disponer sobre los bombones unas gotas de aceite de avellanas, las tostadas de pan de especias y espolvorear ligeramente con el enebro recién molido.
 2. Se puede servir el bombón en unas cucharitas de cóctel o sobre unas tostadas de pan finas.

| ORIGEN | TIPO | TEMPORADA | | | | | |
|----------------------------------|----------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| XANO SAGUER, JORDI BUTRÓN | POSTRES | ENE JUL | FEB AGO | MAR SEP | ABR OCT | MAY NOV | JUN DIC |
| ALERGIAS(SI) | Huevos | | | | | | |



INGREDIENTES PARA 20 RAC **DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN**

Para 400 gr de Almibar de cacao

- 400 gr Agua
- 40 gr Azucar
- 80 gr Cacao en polvo

1. Cocer el agua, el azucar y el cacao juntos removiendo constantemente para que no se pegue el cacao al fondo del cazo. Enfriar y colocar en biberón

Para 1.200 gr de Bizcocho al vapor de cacao

- 13,333 Uni Huevo
- 333,333 gr Yema de huevo
- 573,333 gr Azucar
- 173,333 gr Fécula de Maiz (Maizena)
- 173,333 gr Cacao en polvo

1. Sistema genovesa. Mezclar huevos y yemas e ir agregando dien forma de lluvia de azúcar al bol de batidora con varillas. Montar a punto de lazo.
2. Mezclar habiendo tamizado correctamente la fécula de maiz y el cacao en polvo
3. Cocer en molde de canalón (220-250 g, por molde) forrado con papel de aluminio
4. Cocer 1h a 90 °C en horno vapor.

Para 400 gr de Caviar de achicoria

- 333,333 gr Agua
- 16,667 gr Azucar
- 16,667 gr Hojas de gelatina
- 44,444 gr Achicoria soluble
- c/s Aceite de girasol

1. Llevar juntamente al fuego todos los ingredientes.
2. Una vez haya dado un hervor, retirar del fuego y cargar con este liquido caliente la jeringuilla
3. Ir haciendo bolitas sobre el aceite de girasol frio

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- 400 gr Almibar de cacao
- 1.200 gr Bizcocho al vapor de cacao
- 400 gr Caviar de achicoria

1. Cortar el bizcocho en trozos de 1,5 x 2 x 7 cm
2. Bañar el bizcocho con el almibar
3. Añadir el caviar sobre el bizcocho



ORIGEN

JOAN ROCA

TIPO

PESCADO , APERITIVOS

TEMPORADA

| | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN |
| JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |



ALERGIAS(SI)

Pescado , Cereales con gluten

INGREDIENTES PARA 10 RAC

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

Para 1,25 Kg de Salmuera líquida

c/s Sal
1,25 Lt Agua

1. Disolvemos en agua caliente entre un 7% y un 10% de sal común de cocina.
2. Una vez enfriada la disolución, sumergimos el producto en ella entre 5 minutos y 2 horas aproximadamente, dependiendo del tamaño de la pieza.

ACABADO Y PRESENTACIÓN



1,25 Kg Salmuera líquida
2,5 Kg Sardinas
12 filetes de sardina
50 gr Albahaca (Hojas limpias)
Bruto: 79,365 gr
750 gr Pasta brick/filo
125 gr Aceite de girasol
75 gr Limon (Zummo)
Bruto: 125 gr
12,5 gr Limon (Piel)
Bruto: 83,333 gr
Unas raspaduras
2,5 gr Pimienta de sichuan

1. Colocamos los filetes durante 5 minutos en un a salmuera de agua fría al 10% de sal.
2. Mezclamos 50 gramos de aceite de girasol con un poco de zumo de limón y pimienta.
3. Secamos las sardinas, las ponemos en una bandeja con la mezcla de aceite y zumo de limón, y las adobamos durante 30 minutos.
4. Colocamos un filetes junto con una hoja tierna de albahaca y los envolvemos con 1 hoja de pasta brick o filo. Pegamos la parte exterior con unas gotas de agua para que no se abra al freir.
5. Calentamos el aceite a 180°C en una sartén e introducimos la sardina.
6. Cuando la pasta del envoltorio tome un bonito color dorado, retiramos las sardinas de la sartén y las extendemos sobre papel secante de cocina para que absorba el exceso de aceite. Acto seguido, las espolvoreamos con unas ralladuras de limón y las servimos cuanto antes.



ORIGEN

**RICARD
CAMARENA**

TIPO

POSTRES

TEMPORADA

| | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN |
| JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |



ALERGIAS(SI)

Granos de sésamo, Huevos, Leche, Cereales con gluten

INGREDIENTES PARA 20 RAC

DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

Para 600 gr de Bizcocho de sésamo

260 gr Pasta de sésamo tostado
250 gr Clara de huevo
160 gr Yema de huevo
160 gr Azucar
40 gr Harina
40 gr Aceite de sésamo

1. Triturar todos los ingredientes en el robot e introducir en un sifón. Cargar con tres cargas, escudillar en un vaso de plástico (1/3 de su capacidad) y cocer 1 minuto al microondas a toda potencia. Desmoldar.

Para 400 ml de Chocolate para sésamo

70,588 ml Leche
141,176 gr Chocolate guanaja
176,471 ml Nata espumosa
35,294 ml Aceite de oliva virgen
Arbequina

1. Hervir la leche y verter sobre el chocolate. Cuando la mezcla esté a 40°C mezclar con la nata con ayuda de una espátula. Reposar 6 horas en cámara. Batir con ayuda de una varilla y envasar al vacío en una gastronorm de vacío. Al 100 % cerrar la válvula y abatir. Congelar, cortar en porciones y reservar

Para 400 gr de Piña para sésamo

0,333 Kg Piña (Limpia)
Bruto: 0,362 Kg
33,333 gr Azucar
33,333 gr Base para sorbetes
0,667 gr Acido ascórbico

1. Triturar todos los ingredientes, colar y pasar por la sorbetera.

Para 100 gr de Sésamo garrapiñado

66,667 gr Sésamo tostado
40 gr Azucar

1. Garrapiñar el sésamo y dividir en pequeñas rocas. Guardar en lugar hermético.

ACABADO Y PRESENTACIÓN



20 gr Hojas de menta
200 gr Chocolate guanaja
trozos
600 gr Bizcocho de sésamo
400 ml Chocolate para sésamo
400 gr Piña para sésamo
100 gr Sésamo garrapiñado

1. Sobre la base de un plato disponer una porción de chocolate. Distribuir unos dados de piña natural y pequeños trozos de chocolate. Sobre el conjunto colocar 1 bizcocho de sésamo y coronar con pequeñas rocas de sésamo garrapiñado