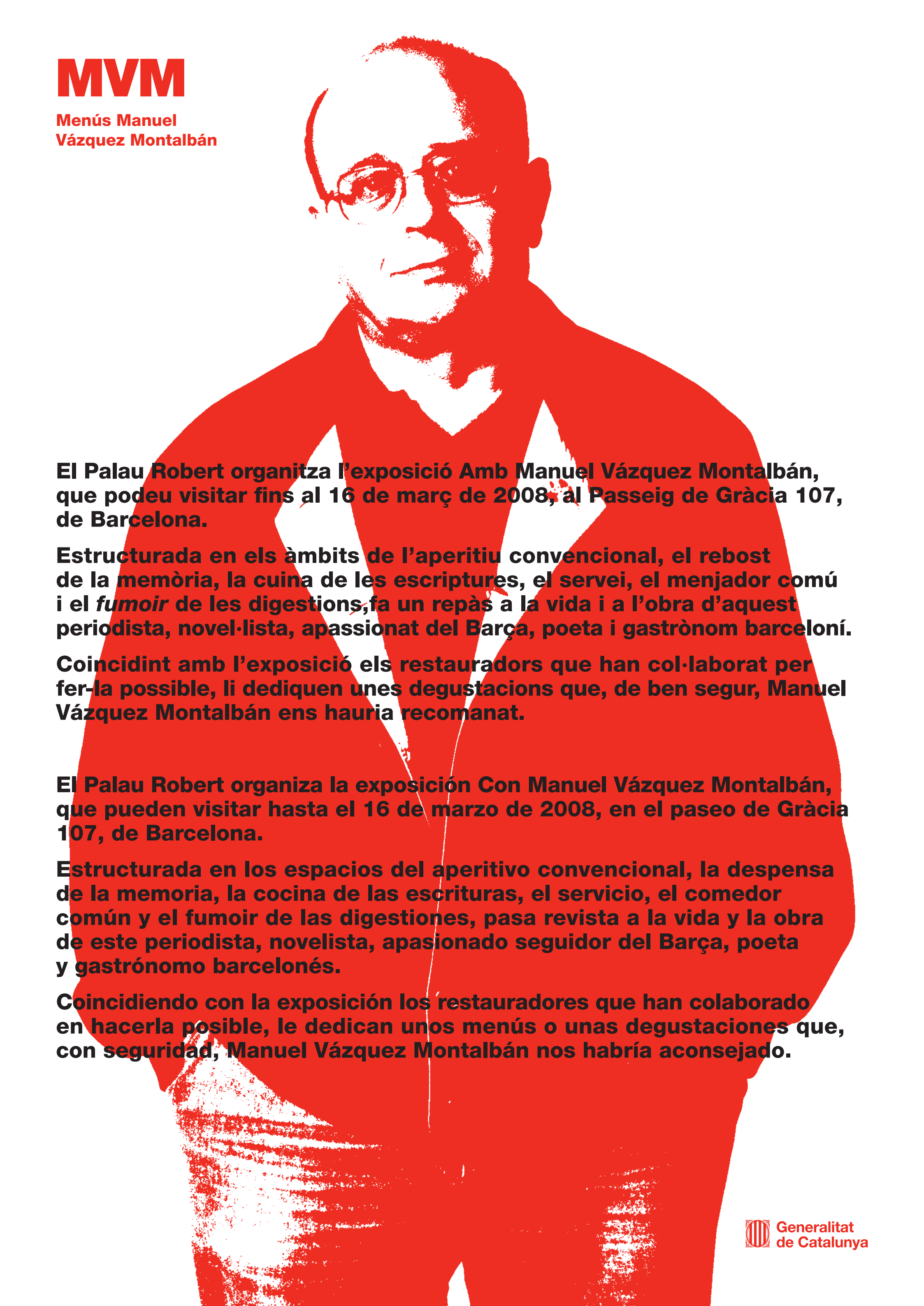


A black and white portrait of Manuel Vázquez Montalbán, a man with glasses, wearing a dark suit jacket over a light-colored shirt and a dark tie. He is looking directly at the camera with a slight smile.

MVM

**Menús Manuel
Vázquez Montalbán**

El Palau Robert organitza l'exposició Amb Manuel Vázquez Montalbán, que podeu visitar fins al 16 de març de 2008, al Passeig de Gràcia 107, de Barcelona.

Estructurada en els àmbits de l'aperitiu convencional, el rebost de la memòria, la cuina de les escriptures, el servei, el menjador comú i el *fumoir* de les digestions, fa un repàs a la vida i a l'obra d'aquest periodista, novel·lista, apassionat del Barça, poeta i gastrònom barceloní.

Coincidint amb l'exposició els restauradors que han col·laborat per fer-la possible, li dediquen unes degustacions que, de ben segur, Manuel Vázquez Montalbán ens hauria recomanat.

El Palau Robert organiza la exposición Con Manuel Vázquez Montalbán, que pueden visitar hasta el 16 de marzo de 2008, en el paseo de Gràcia 107, de Barcelona.

Estructurada en los espacios del aperitivo convencional, la despensa de la memoria, la cocina de las escrituras, el servicio, el comedor común y el fumoir de las digestiones, pasa revista a la vida y la obra de este periodista, novelista, apasionado seguidor del Barça, poeta y gastrónomo barcelonés.

Coincidiendo con la exposición los restauradores que han colaborado en hacerla posible, le dedican unos menús o unas degustaciones que, con seguridad, Manuel Vázquez Montalbán nos habría aconsejado.

Peixerot

Club Paella

Aperitiu Tapes
Pastisset de verat
Tomàquet amanit a l’oli
d’olives negres d’Aragó
Fuet de pagès
Pop en amanida
Ensalada russa

Paella Especial Club

Postres a triar
Gelats de carquinyolis
Borratxo de crema cremada
Marquesa de llimona

Cafè express

Begudes
Aigües minerals de Vichy y Fontdor
Torres Viña Sol d.o. Penedès

25 euros

Peixerot Vilanova Passeig Marítim 56 T 938 150 625
Club Paella de dilluns a divendres

Peixerot Barcelona Tarragona 177 T 934 246 969
Club Paella cada dia

Els Pescadors

Arròs melós de bacallà
i pebrots del Piquillo
13,72 euros

Tripa amb cap i pota
15,89 euros

Suquet d’Els Pescadors
35,21 euros

Déntol al forn
29,12 euros

Plaça Prim 1 08005 Barcelona
T 932 252 018 www.elspescadors.com

Quo Vadis

Fideus *casolet*
16,9 euros

Escudella barrejada
9,9 euros

Filet tàrtar
21,9 euros

Biscuit glacé praliné
7,5 euros

Carme 6 08001 Barcelona
T 933 024 072 www.restaurantquovadis.com

El Racó d’en Binu

Mousselin de *foie-gras* de la casa
Garotes Racó d’en Binu
Llobarro del Mediterrani
a la *papillotte*, salsa de crancs
Filet de vedella Francesc
Soufflé de taronja gelat
Pastís de fruites de la casa

70 euros
Vins a part

Avinguda Puig i Cadafalch 14
08310 Argentona T 937 970 464

Rincón de Aragón

Menú 1

Variat d’ibèrics (plates centrals)
Ternasco rostit amb
les seves patates pobres
Préssec al vi
Vi Antaño crianza de la Rioja
Cafè

Menú 2

Aperitiu *Rincón*
Bacallà de la casa amb
salsa de tomàquet i la seva
base de patates pobres
Pastís de Jaca (*praliné* d’ametlles)
Vins blancs catalans
Cafè

40 euros més IVA

Carme 28 08001 Barcelona
T 933 026 789 www.barcelona-on-line-es/rincon

Sant Pau

Els 4 aperitiu que componen el
micro-menú dedicat a MVM, del
menú degustació del mes de gener

Uns aperitiu que després s’oferiran
al Sant Pau de Tokio el mes de febrer

Musclo amb muselina d’all
Del llibre: *La Rosa de Alejandria*
Restaurant L’Odissea

Pilota i sèpia a tallarines
Del llibre: *Quinteto de Buenos Aires*
Restaurant Sant Pau

Tripa i cap-i-pota
Del llibre: *Los mares del sur*
Restaurant Casa Leopoldo

Gelat de vi
Del llibre: *Historias de padre e hijos*
Restaurant Paul Shiffv

Nou 10 08395 Sant Pol de Mar
T 937 600 662 www.ruscalleda.com

Senyor Parellada

Escudella i carn d’olla
Pa, vi i postres

20 euros

Argenteria 37 08003 Barcelona
T 933 105 094 www.senyorparellada.com

Via Veneto

Llamàntol rostit en *cocotte*
a la mantega del seu corall
amb verdures de temporada
43,00 euros

Peus de porc rostits
i desossats amb bolets
i emulsió de cigrons
28,00 euros

Ànec rostit a la *presse*
30,50 euros

Llebre a la *Royal* amb *tatin* de poma
48,50 euros

Ganduxer 10 08021 Barcelona
T 932 007 244 www.viavenetorestaurant.com

Carvalho, Biscuter y Manuel Vázquez Montalbán, que ya en 1977 publicaba *La cocina catalana: el arte de comer en Cataluña*, han cocinado, han puesto la mesa, la olla va haciendo chup-chup y al plato, vacío todavía, el deseo le hace la boca agua. ¿Te apuntas?

Ignasi Riera, comisario de la exposición Con MVM

Boadas Cocktail Bar

Cocktail MVM

Dry Martini especial con ginebra
Bombay y Noilly Prat
6 euros

Tallers 1 08001 Barcelona T 933 188 826

Can Borrell

Crujiente de *confit* de pato con
verduritas y oporto caramelizado
10,30 euros

Crema de calabaza con huevos de
codorniz fritos y medallón de *foie-gras*
13,00 euros

Morro de bacalao con pil-pil
de hongos (*boletus edulis*)
15,00 euros

Liebre deshuesada rellena de *foie-gras*
con salsa de vino del Priorato
16,00 euros

Retorn 3 17539 Meranges Girona
T 972 880 033 www.canborrell.com

Can Lluís

Menú MVM

Primer plato
Ollita de Alcoy

Segundo plato
Cabrito al horno

Postre
Xines de can Lluís
Café

24,90 euros más IVA

Cera 49 08001 Barcelona T 934 411 187

Can Solé

Menú

Anchoas del Cantábrico, doble barra
22,62 euros

Croquetas de jamón de Jabugo y *foie*
16,87 euros

Sepias pequeñas con tomate
al horno estilo Can Solé
18,16 euros

Arroz caldoso o a banda
con *espardenyes*
34,93 euros

o Arroz caldoso Can Solé
16,93 euros

Helado de *praliné*,
Pudín de naranja, Flan
5,58 euros

o *Bisquit Glacé* con chocolate caliente
5,58 euros

Sant Carles 4 08003 Barcelona
T 932 215 012 F 932 215 815 www.cansole.cat

Casa Leopoldo

Menú Pepe Carvalho 1
Menú degustación

Pan tostado con tomate
Boquerones en vinagreta
Ensalada de cogollos
Calamares a la romana
Bacalao à *Brás*

Habitas salteadas con jamón Ibérico
Setas de temporada con butifarritas
Albóndigas con sepia y gambas
Tripa y cabeza con judías blancas

Vino tinto, blanco o rosado
Sorbete de limón y *Tortell* de hojaldre
Café

40 euros más IVA

Menú Pepe Carvalho 2
Menú degustación

Pan tostado con tomate
Jamón ibérico
Anchoas
Ensalada de cogollos con
espárragos de Navarra

Calamares a la romana
Bacalao à *Brás*
Habitas salteadas con jamón,
setas y butifarra negra

Supremas de rape
Langostinos a la plancha
1/2 Bogavante a la plancha (p/p)

Vino blanco Rueda, rosado
Penedès, Tinto Rioja Crianza
Sorbete de limón y *Tortell* de hojaldre
Café

62 euros más IVA

San Rafael 24 08001 Barcelona
T 934 413 014 www.casaleopoldo.com

Egipte

Menú

Entrantes

Judías y sardinas de Costa
Pudín de verduras
Lentejas estofadas
Habas a la catalana
Pastel de cebolla y queso
Pudín de mariscos

Segundos platos

Butifarra con judías
Bacalao con pisto
Escudella (cocido catalán)
Pollo con cigalas
Albóndigas con sepia
Redondo de ternera con setas

Postres

Pudín de flan
Pastel de piña
Manzana al horno
Crema catalana

El menú incluye 1 copa de vino de Rioja Campanillo

9 euros más IVA

Rambla 79 08002 Barcelona
T 933179545 www.egipte-ramblas.com

Eldorado

Erizos de mar
Filetes de salmonete de roca a la brasa con ajo, perejil y tomate
Mar y montaña de langosta de S’adolitx con pollo de granja y setas
Helado de palo santo
Requesón con miel de romero
Vino blanco del Penedés
Vino tinto del Priorato

65 euros más IVA

Passeig President Irla 15
17220 Sant Feliu de Guixols T 972 326 286

Fonda Europa

Alubias del *ganxet*
recién salidas de la olla
Pan, vino y postre

20 euros

Anselm Clavé, 1 08402 Granollers
T 938 700 312 www.casafondaeuropa.com

Hispania

Sopa de cuello de pato
Macarrones gratinados
Pollo con setas
Callos
Crema catalana

85 euros

Carretera Real 54 08350 Arenys de Mar
T 937 910 457

Hotel Empordà

Nabos de Capmany con queso azul de *Cingles de Bertí*
9,00 euros

Cassoulet de judías blancas a la ampurdanesa
12,00 euros

Liebre a la *Royal*
34,00 euros

Av. Salvador Dalí 170 17699 Figueres
T 972 500 562 www.hotelemporda.com

Maria de Cadaqués

Pica pica de pescado
Arroz negro
Batido de limón y vodka
Vino de las Bodegas Sumarroca d. o. Penedés
Café

30 euros

Tauler i Servià 6 17230 Palamós
T 972 314 009 www.mariadecadaques.cat

Odissea

Aperitivo
Bullit (puchero) Bartolozzi
Huevos escalfados *Nil*
Dorada sobre *parmentier* y salsa de vino tinto
Pies de cerdo MVM
Miniatura de *Tatin* con helado de fresas

40 euros más IVA
Vinos aparte

Carrer del Castell 6 17468 Orriols (Girona)
T 972 551 718 www.odissea-emporda.com

Pa i Trago

Primeros platos a escoger
Habitas con chipirones
Sopa de pescado y marisco Tía María
Ensalada Gran Duque
Plato de fiambres del país
Ensaladilla rusa
Espárragos verdes con salsa romesco
Tortilla de chanquetes

Segundos platos a escoger

Fritura de pescaditos
Calamarcitos a la plancha
Chipirones fritos
1/2 conejito a la brasa
Entrecot de Girona (suplemento de 2 euros)
Pies de cerdo con caracoles
Cazuela de butifarra con setas
Postres a escoger
Pastelito a los tres chocolates
Borracho
Galletas de Santa Coloma
Helado de crocanti

19,95 euros más IVA
Bebidas aparte

Parlament 41 08015 Barcelona
T 934 411 320 www.restaurantpaitrago.es

Peixerot

Club Paella

Aperitivo Tapas
Empanadilla de caballa
Tomate aliñado al aceite de olivas negras de Aragón
Fuet de payés
Pulpo en ensalada
Ensaladilla rusa
Paella Especial Club

Postres a escoger

Helado de *carquinyolis*
Borracho de crema quemada
Marquesa de limón
Café expreso

Bebidas

Aguas minerales de Vichy y Fontdor
Torres Viña Sol d.o. Penedès

25 euros

Peixerot Vilanova Passeig Marítim 56 T 938 150 625
Club Paella de dilluns a divendres

Peixerot Barcelona Tarragona 177 T 934 246 969
Club Paella cada dia

Els Pescadors

Arroz meloso de bacalao y pimientos del Piquillo
13,72 euros

Callos con *cap i pota* (careta y manitas de cerdo)
15,89 euros

Suquet de Els Pescadors
35,21 euros

Dentón al horno
29,12 euros

Plaça Prim 1 08005 Barcelona
T 932 252 018 www.elspescadors.com

Quo Vadis

Cazuelita de fideos
16,9 euros

Escudella (cocido catalán) *barrejada*
9,9 euros

Filete tártaro
21,9 euros

Biscuit glacé de praliné
7,5 euros

Carme 6 08001 Barcelona
T 933 024 072 www.restaurantquovadis.com

El Racó d'en Binu

Muselina de *foie-gras* de la casa
Erizos Racó d'en Binu
Lubina del Mediterráneo en *papillotte*, salsa de cangrejos
Solomillo de ternera Francesc
Soufflé de naranja helado
Pastel de frutas de la casa

70 euros
Vinos aparte

Avinguda Puig i Cadafalch 14
08310 Argentona T 937 970 464

Rincón de Aragón

Menú 1

Variado de ibéricos (bandejas centrales)
Ternasco asado con sus patatas pobres
Melocotón al vino
Vino Antaño crianza de la Rioja
Café

Menú 2

Entremeses Rincón
Bacalao de la casa con salsa de tomate y su base de patatas pobres
Pastel de Jaca (*praliné* de almendras)
Vinos blancos catalanes
Café

40 euros más IVA

Carme 28 08001 Barcelona
T 933 026 789 www.barcelona-on-line-es/rincon

Sant Pau

Los cuatro aperitivos que componen el micro-menú dedicado a MVM, del menú degustación del mes de enero

Unos aperitivos que después se ofrecerán en el San Pau de Tokio durante el mes de febrero

Mejillón con muselina de ajo

Del libro: *La Rosa de Alejandría*
Restaurante La Odisea

Pelota y tallarines de sepia

Del libro: *Quinteto de Buenos Aires*
Restaurante Sant Pau

Callos y careta de ternera

Del libro: *Los mares del sur*
Restaurante Casa Leopoldo

Helado de vino

Del libro: *Historias de padre e hijos*
Restaurante Paul Shiff

Nou 10 08395 Sant Pol de Mar
T 937 600 662 www.ruscalleda.com

Senyor Parellada

Escudella i carn d’olla (Sopa y cocido catalán)
Pan, vino y postre

20 euros

Argenteria 37 08003 Barcelona
T 933 105 094 www.senyorparellada.com

Via Veneto

Bogavante asado en *cocotte* a la mantequilla de su coral, con verduras de temporada
43,00 euros

Manitas de cerdo asadas y deshuesadas, con setas y emulsión de garbanzos
28,00 euros

Pato asado a la *presse*
30,50 euros

Liebre a la *Royal* con *tatin* de manzana
48,50 euros

Ganduxer 10 08021 Barcelona
T 932 007 244 www.viavenetorestaurant.com