



.....  
**NOU CICLE DE SOPARS**  
AL RESTAURANT NORAI DEL  
MUSEU MARÍTIM  
.....

**30 DE MARÇ**  
**ALATXA**

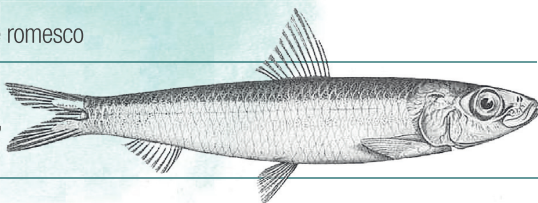
## MENÚ

### APERITIU

Calçot confitat, alatxa i salsa de romesco

### ENTRANT

Coca de pa, tomàquet confitat,  
alatxa i oliva de Kalamata



### PLAT PRINCIPAL

Escabets suau d'alatxa, espàrrecs i col *kale*

### POSTRES

Torrija i gelat

### BEGUDA

Vi blanc Gisele, Celler Mastinell (DO Penedès)

Aigua o refresc

### CAFÈ

Podeu fer les vostres reserves a  
[reserves@norai.org](mailto:reserves@norai.org)

# norai

Menú elaborat per l'equip  
del restaurant Norai Raval SCCL i el xef  
**Xavier Barrachina.**



# RECEPTA ALATXA EN ESCABETX

## INGREDIENTS

- 1 kg d'alatxa
- 2 o 3 cebes
- Mig moniato
- 2 fulles de llorer
- 3 dents d'all
- 1 cullereta de pebre vermell
- 20 grans de pebre negre
- 3 claus d'olor
- 1 bitxo de Caiena
- 60 ml de vi blanc
- 100 ml de vinagre de poma
- 300 ml d'oli d'oliva verge extra (OOVE)
- 2 trossos de pell de taronja

## PREPARACIÓ

1. Netegeu l'alatxa. Traieu-ne el cap i les tripes. Reserveu-ho.
2. Poseu l'oli d'oliva en una paella, incorporeu-hi la ceba tallada i el moniato i sofregiu-ho amb els alls, el bitxo de Caiena, el llorer, el pebre i els claus d'olor.
3. Afegiu-hi el vi blanc i deixeu evaporar l'alcohol. Una vegada evaporat, abaixeu el foc i coeu-ho durant 15 minuts a foc suau. Talleu la ceba i sofregiu-la amb oli calent fins que estigui transparent. Incorporeu-hi el pebre vermell, la pell de taronja, i el vi blanc. Apugeu el foc per evaporar l'alcohol.
4. Afegiu-hi el vinagre de poma i cuineu-ho durant 15 minuts a foc suau.
5. Apagueu el foc i incorporeu-hi les alatxes. Deixeu-ho reposar 24 hores.

Organitza:

**mmb** MUSEU MARÍTIM DE  
BARCELONA

**norai**

**CAP > MAR**

**CUINA**

Col·labora:



Norai és un projecte de responsabilitat social sota un model de col·laboració publicoprivada amb el Consorci de les Drassanes Reials i el Museu Marítim de Barcelona.

El restaurant cafeteria del MMB duu a terme activitats d'economia social i formació, així com activitats culturals amb caràcter participatiu i territorial que creen riquesa i igualtat social.

És un projecte socialment transformador que pretén fomentar el partenariat socialment responsable entre els diversos agents que conflueixen en un territori per tal de millorar la vida de la ciutadania, compromès amb la societat i amb l'entorn, en el seu esforç per construir una societat amb igualtat d'oportunitats.

El projecte Norai el gestiona Norai Raval SCCL des de l'any 2010, una cooperativa d'iniciativa social, constituïda per Impulsem i la Fundació Surt amb l'objectiu de reforçar i complementar les activitats d'inserció laboral de persones en situació de vulnerabilitat a partir de la promoció d'activitats d'educació, artístiques, culturals, d'innovació i recerca i activitats productives, de treball protegit, en l'àmbit de l'hostaleria i serveis a les empreses per integrar al món laboral persones en risc d'exclusió social.

El nostre xef des dels inicis del projecte, Xavier Barrachina, representa la nostra missió i visió amb la seva passió per la restauració i la gastronomia i, ahora, acompanya les persones contractades en la formació i els itineraris laborals.