



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

30 DE NOVEMBRE
LLAMPUGA*

MENÚ

APERITIU

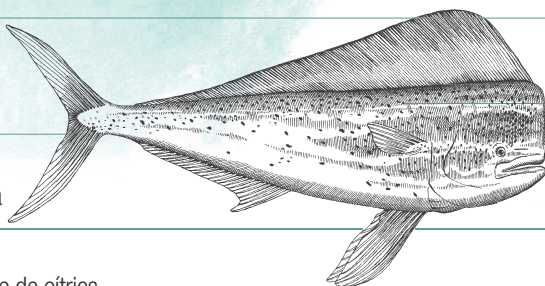
Tallahams en fritura i romesco

ENTRANT

Tallahams marinat, crema de piparra i mostassa dolça

PLAT PRINCIPAL

Tallahams amb suquet i patata



POSTRES

Panacotta de te verd i crumble de cítrics

BEGUDA

Vi blanc Jean Leon Xarel·lo 2022 i vi dolç Floralis,
Celler Família Torres (DO Penedès)
Aigua o refresc

CAFÈ

* Canvi al menú previst per problemes amb la pesca de la llampuga: al sopar se servirà tallahams, un altre peix d'espècie termòfila.

norai

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

RECEPTA SUQUET DE TALLAHAMS AMB PATATES

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 2 filets de tallahams
- 3 patates
- 1 litre de brou de peix o fumet fet amb els caps, espines i morralla
- 2 tomàquets
- 1 ceba tendra
- 2 grans d'all
- 50 g d'ametlles
- 1 fulla de llorer
- Julivert fresc
- Sal i pebre al gust
- Oli d'oliva verge
- 4 gambots (opcional)

PREPARACIÓ

En una paella torrem dos talls de pa i unes ametlles, i ho reservem.

Preparem un fumet amb peix de roca, caps i espines, una ceba tendra i la fulla de llorer. Filetegem el peix (el cap i les espines van al fumet). Al cap de 20 minuts apaguem el foc i colem el fumet.

En una cassola ampla sofregim amb oli d'oliva una altra ceba tendra ben picada, el gra d'all i els tomàquets. Hi afegim una mica de fumet si veiem que el sofregit queda ressec.

Pelem i tallem les patates a talls mitjans i les afegim al sofregit. Ho cobrim tot amb el fumet reservat i ho cuinem a foc mitjà.

Quan les patates s'hagin cuinat durant 15 minuts, hi afegim els filets de peix, que cuinarem entre 5 i 10 minuts per donar temps que les patates s'acabin de fer.

Organitza:

mmb MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA

norai

CAP > MAR

CUINA

Hi 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 els 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.