

Josep Pla, cuina i paisatge

“l’única cuina realment viable és la basada en una limitada i estricta geografia”

Josep Pla. *El meu país*. OC VII, 290



Petit Tastet

Primer Plat (Per escollir)

Amanida de Tomata i ceba al “Cop de puny”

Sopa de peix de roca

Trinxat de bull negre amb ou escalfat

Segons Plats (Per escollir)

Suquet de peix

Mandonguilles amb calamars

Pollastró confitat a la taronja

Postres

Pastisseria de la casa

Albercocs Rostits amb herbes

Sopa de meló i gelat

Aigua, vi i cafès

“El sofregit és una de les coses més importants en la nostra cuina —la clau potser. De sofregits, n’hi ha de moltes classes i cada plat exigeix el que li va més bé. Hi ha sobretot els sofregits integrats com en una confitura, que produeixen els *platillos* de color fosc; altres són més fluixets —més **esmoreïts com se** sol dir en el país. Segons els plats, així han d’ésser els sofregits. És per aquesta raó que són tan variats. La primera condició d’un bon cuiner és la memòria —la memòria real, positiva.”