

TEATRO

KITCHEN & BAR

GUION V.1

(ESCENA 1: BIENVENIDA)

Exterior Restaurante, unos clientes se acercan a la taquilla de entrada:

HOSTESS:

Hola bienvenidos, ¿tienen entradas para la función de hoy?

CLIENTES:

Hola buenos días, sí.

Ella, amablemente comprueba los datos del cliente, extiende las entradas correspondientes y les invita a entrar.

HOSTESS:

Acompañenme, les mostraré sus asientos.

BIENVENIDOS A TEATRO

-

ESPECTÁCULO SORPRESA

-

Como en cualquier show, recomendamos dejarse llevar y permitir que nuestro equipo prepare una SELECCIÓN SORPRESA. Esta se diseñará en función sus gustos y preferencias.

-

ESPECTÁCULO A LA CARTA

-

Si prefiere ser el guionista de su propia obra, nuestra recomendación sería elegir entre 11 y 15 elaboraciones, intentando hacer un recorrido por cada una de las ESCENAS.

ACTO I: "EMPIEZA LA FUNCIÓN"

- ESCENA 2: Fingerfood

Taco de quelites km0	3,6€	ud.	v
Nube de macadamia y "El claustre"	2,7€	ud.	v
Cannolo catalano	5,1€	ud.	v
"Philomonio" de boquerón y anchoa	6€	ud.	
Tosta de calabaza y chipotle	4,1€	ud.	v
Coca de pollo y setas escabechadas	6,5€	ud.	v*
Flautín de ternera	7,8€	ud.	
Tartaleta de nori, foie-gras y anguila	8,5€	ud.	

- ESCENA 3: Ostras

Ostra con kimchee de manzana	5,6€	ud.	
Ostra con dashi y sisho	5,6€	ud.	
Ostra y consomé de setas	5,6€	ud.	

- ESCENA 4: Frío

Ensalada de tomate raff, naranja sanguina y oliva-s	14,5€	v	
Ensaladilla de buey de mar thai & buns	17,5€		
Bonito con grasa de jamón ibérico, tomate y wasabi fresco	15,5€		
Aguachile de pez limón y chips de yuca	15,5€	v*	

ACTO II: "EL GRAN DESENLACE"

- ESCENA 5: Fritos

-		
Kokotxas de merluza y pilpil de codium	16€	
Pulpo a la coreana	22€	
Sardinas, tártara y jamón ibérico	12,5€	

- ESCENA 6: Entre-panes

-			
Llonguet trufado del Sinyó de Miravet	8,2€	ud.	v
Langostinos de St. Carles roll	7,5€	ud.	

- ESCENA 7: Calientes

-			
Saam de embarrada	16€	v*	
Shitake y papada nikkei	19€	v*	
Arroz negro con sepionetas	19€		
Portobello a la brasa y tupinambur	17,5€	v	
Hojaldre de l'Atelier y codorniz anticuchera	19€		
Tacos árabes de cordero	26€		
Cazuelita "Mar i Muntanya"	16€		
Tuétano, mollejas a la brasa y trufa negra	24€		

-			
Lomo alto, lechuga, pimientos asados y patatitas	14€	/100g	
-			

-
v: Elaboraciones vegetarianas
v*: Disponible en versión vegetariana
-

ACTO III: "FIN"

ESCENA 8: Epílogo dulce

Kakigori de tarta de manzana	14€/2 pax.
Fingerfood cheesecake de Baume Carrat	5€
Buñuelos de fresa con yogur	9€
Alfajor helado de caramelo salado y cacahuete	7,5€
Rocas de avellana, naranja y canela	3,5€/ ud.

(ESCENA 9: EPÍLOGO)

... y entonces, se acerca a la mesa y con aire misterioso comenta a sus clientes:

CAMARERO/A:

Detrás de la cocina escondemos un espacio fantástico dónde disfrutar de cocktails. ¿Les gustaría visitar el Backstage?

CLIENTES:

Nos encantaría.

- CONTINUARÁ. -

REPARTO:

Oliver Peña	Ballo
Joan Romans	Aitor Calzón
Agostina Fernandez	Eu Fernández
David Sanz	Xavi Solé
Marc Dot	Martín Fandiño
Jacob Rubis	Clara Marza
Rachid Kollech	Christian Brouhom
Pedro Bambini	Josie Bermudez
Maria Claudia Suárez	Efren Quiming
Thomas Maciel	Danilo Cerdeño
Eddy Funes	Manuel Quiming
Ainhoa López	Santi Petracone
Mamadou Mballo	Amine Taleb
Alvaro Matos	Noel Romero

AGRADECIMIENTOS

