

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€ |
| Sardinias, 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

