

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 de 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	3,9€ ud.	v
Cannolo catalano	5,3€ ud.	v
Brioche de huevas de trucha	6€ ud.	v*
Sandwich trufado "El Claustre"	7€ ud.	v
Tosta cristal de chicharrón & gambitas	7,2€ ud.	
Coca de pollo & setas escabechadas	6,7€ ud.	v*
Regañá de txangurro thai	6€ ud.	
LyO flautín de ternera	8,5€ ud.	v*
Mochi de edamame & jamón	7,5€ ud.	
Cracker de algas con erizo & trufa negra	9,5€ ud.	
Tartaleta de nori, foie gras & anguila	8,5€ ud.	v*

-

ESCENA 3: Ostras

-

Ostra con kimchi de manzana	5,8€ ud.
Ostra con dashi & sisho	5,8€ ud.
Ostra con piparras & mandarina	5,8€ ud.

-

ESCENA 4: Frío

-

Ensalada de tomate, naranja, kalamata-s & pan crujiente	14,5€	v
Caballa con grasa de jamón ibérico, tomate & wasabi fresco	15€	
Aguachile de pez limón & chips	16€	v

ACTO II: "EL GRAN DESENLACE"

-

ESCENA 5: Calientes

-

Langostinos de St. Carles roll	8€	
Sardinas en saor a la brasa	12,5€	v*
Pulpo a la coreana	15€	
Arroz negro con sepionetas	19€	
Carabinero ibérico	20€/100g	
Saam de papada anticuchera	18€	v*
Tacos árabes de cordero	26€	
Tuétano, mollejas a la brasa & trufa negra	28€	
Llonguet trufado de Formatge de Pallars	8,5€	

-

ESCENAS ÉPICAS:

-

Lomo madurado de vaca gallega LyO, lechuga, pimientos asados & patatas	14€/100g	
Bogavante "Black pepper" & buns de coco	15€/100g	
Lata extra de caviar oscietra	90€/30g	

-

v: Elaboraciones vegetarianas

v*: Disponible en versión vegetariana

-

ACTO III: "FIN"

-

ESCENA 6: Epílogo dulce

-

Milhojas de mango	6€/ ud.
Tartaleta de cítricos "Naranjas Lola" & almendras	7,2€/ud.
Alfajor helado de caramelo salado & cacahuete	7,8€ ud.
Hojaldre de peras al vino	7,5€/ud.
Kakigori de chocolate, chocolate & chocolate	15€/2 pax.

(ESCENA 7: 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	Mamadou Mballo	Òscar Díaz
Joan Romans	George Harry	Josie Bermudez
Agostina Fernandez	Ballo	Efren Quiming
David Sanz	Xavi Solé	Danilo Cerdeño
Marc Dot	Hugo Lima	Manuel Quiming
Jacob Rubis	Martín Fandiño	Santi Petracone
Rachid Kollech	Lucila Bradley	Piero Cosmai
Maria Claudia Suárez	Clara Marza	Amine Taleb
Pau Mateu	Pablo Berea	Noel Romero
	Jordi Figueras	

-

AGRADECIMIENTOS

