

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
Regañá de puerro	5€ ud.	v
Brioche de atún truchado	7€ ud.	v*
Nigiri crujiente de toro	7,5€ ud.	v*
Cristal de chicharrón & gambitas	7,2€ ud.	
Coca de pollo & setas escabechadas	6,7€ ud.	v*
LyO flautín de ternera	8,5€ ud.	
Mochi de pollo a la catalana	7,5€ 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 pimiento verde & piparras	5,8€ ud.	

-

ESCENA 4: Frío

-

Ensalada de tomate, kalamata-s & pan crujiente	12€	v
Caballa con grasa de jamón ibérico, tomate & wasabi fresco	13€	
Aguachile de pez limón & chips	16€	v*

ACTO II: "EL GRAN DESENLACE"

-

ESCENA 5: Calientes

-

Langostinos de "La Ràpita" roll	8€ ud.
Salmonete a la brasa en saor	10,5€ v*
Pulpo a la coreana	15€ v*
Arroz negro con sepionetas	19€
Saam de papada anticuchera	18€ v*
Tacos árabes de cordero	26€ v*
Tuétano, mollejas a la brasa & anisados	13€
"Llonguet" trufado de Formatge de Pallars & Molí de Ger	8€ ud. v

-

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

-

Kakigori de lima, yogur & albahaca	13€/2 pax.
Milhojas tropical	6,5€ ud.
Tartaleta de fruta de temporada	7,2€ ud.
Alfajor helado de caramelo salado & cacahuete	7,8€ ud.
Sandwich de chocolate, chocolate & chocolate	8,5€ ud.

(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	Pau Mateu	Josie Bermudez
Joan Romans	Mamadou Mballo	Jordi Figueras
Agostina Fernandez	Ballo	Efren Quiming
Xavi Solé	Heyi Feng	Danilo Cerdeño
Marc Dot	Youngju Ha	Manuel Quiming
Jacob Rubis	Clara Marza	Santi Torrents
Rachid Kollech	Belén Pereira	Bruno Guzmán
Alessandra Betancourt	Òscar Díaz	Noel Romero

-

AGRADECIMIENTOS

