

elaboració final	productes principals	origen de l'elaboració	preu
per començar			
coca de sardina fresca amb garum	sardina + garum	versió dos pebrots de la tradicional coca de recapte	4,80€
taula de peixos curats i salaons	salmó + llobarro + tonyina + anxova + sal + temps	la curació dels peixos i freses en sal és de les elaboracions més antigues del mediterrani. el 2000 a.c. els fenicis i egipcis ja n'elaboraven	19,80€
cecina casolana "dry age"	llengua de vaca + sal + temps	el salat i la curació, una de les tècniques de conservació més antigues del mediterrani. el 2000 a.c. els fenicis i egipcis ja n'elaboraven	9,80€
salpicón de vaca	vedella + vinagre + ceba	aquest plat solia presidir els banquets de nobles castellans del segle XVI, son varies les cites de Cervantes al Quixot	12,80€
bagna cauda	all + anxova + pastanaga + tomàquet...	elaboració originària del Piemonte, era tradicional menjar-la en acabar la verema per a recuperar forces	7,80€
porros ancestrals	porro + cervesa	provinent de les fèrtils terres del nil, tant el porro com la conservació en cervesa eren propis dels antics egipcis	4,80€
verdures sott'olio	albergínia + remolatxa + carabassa + un llarg etcètera	tècnica de conservació original d'itàlia basada en submergir aliments en oli d'oliva	12,80€
gambes curades amb crema d'ametlla	gamba + ametlla + temps	adaptació d'una recepta que apareix al llibre del Sent Soví de 1324, o el 1024, depen de a qui preguntis...	13,80€
calamar a feira	calamar + pebre vermell + oli d'oliva	tot i ser molt conegut a festes i "romerias" gallegues, te el seu origen en els comerciants extremenys de pebre vermell i les seves rutes	9,80€
pipirrana	ventresca de tonyina + tomàquet + cogombre + ceba	elaboració provinent de l'alpujarra granadina, estaríem parlant d'un dels precursors del gazpacho	13,80€
truita de pinyons	ou + pinyons + herbes + garum	elaboració que apareix a de re coquinaria, el primer receptari de la història mediterrània, del segle primer	9,80€
vitello tonato	vedella + tonyina	provinent del piemonte, aquesta elaboració era pròpia de les celebracions nadalenques al nord d'itàlia des del segle VIII	16,80€
els nostres petits arrossos			
arròs de sèpia	sèpia + garum de sèpia	el garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'antiga roma	15,80€
arròs de bolets	bolets + garum vegetal	el garum esdevingué un dels principals potenciadors de sabor de l'antiga roma	13,80€
per acabar			
balik ekmek	verat + pa de pita	elaboració tradicional dels pescadors turcs, potser un dels primers conceptes de streetfood a la mediterrània	13,80€
kebab	xai + pa de pita + iogurt + salsa de tomàquet picant	antiga pèrsia, 1500 a.C. potser el primer entrepà de la història	16,80€
ploma ibèrica "a la orza"	porc ibèric+ pebre vermell + all+ herbes aromàtiques	el seu origen es localitza a castilla la mancha, tot i que la tècnica de conservar en greix es realitza des de fa més de 3000 anys	15,80€
careta de garrí	porc ibèric + brasa	homenatge a apicius, autor de re coquinaria, el primer receptari de la mediterrània	18,00€
mitjana de rubia gallega txogitxu	vaca vella + brasa	podriem considerar la brasa la manera més antiga de cuinar coneguda per l'ésser humà	8,00€/100gr
peix salvatge a la brasa	peix + brasa	homenatge a egis de rodas, un dels set llegendaris cuiners de l'antiga grècia especializat en peixos	seg. mercat
postres i el que surgeixi			
sorbet de llimona i arbequina	llimona + oli d'oliva d'arbequina	homenatge a l'oli d'oliva	4,80€
torrijas amb maduixetes	pa + llet de cabra + maduixetes	postre d'origen divers, la paraula torrija apareix per primera vegada el 1591	8,80€
postre de l'avi	xocolata + panses + rom	homenatge a les havaneres i els diferents gustos vinguts d'amèrica	8,80€
xokolant	xocolata + ou + mantega	homenatge a michel bras, creat el 1981. fet sense farina i pràcticament sense calories...	8,80€
			extres
			pa 1,50€
			olives 3,00€



dos pebrots

deixi's aconsellar

li oferim 2 seleccions de plats de la carta
(taula sencera, begudes a part)



menú
dos pebrots
60€



menú
dos pebrots festival
70€

IVA inclòs en el preu
disposem d'informació sobre al·lèrgens

elaboración final	productos principales	origen de la elaboración	precio
para empezar			
coca de sardina fresca con garum	sardina + garum	versión dos pebrots de la tradicional coca de recapte	4,80€
tabla de pescados curados y salazones	salmón + lubina+ atún + anchoa + sal + tiempo	la curación de los pescados en sal es de las elaboraciones más antiguas del mediterráneo. el 2000 a.C. los fenicios y egipcios ya lo hacían!	19,80€
cecina casolana "dry age"	vaca vieja + sal + tiempo	la curación y el salado de carnes y pescados, una de las técnicas de conservación más antiguas del mediterráneo.	9,80€
salpicón de lengua de vaca	lengua de vaca + vinagre + cebolla	este plato solía presidir los banquetes de nobles castellanos del siglo XVI, son varias las citas de Cervantes en el Quijote	12,80€
bagna cauda	ajo + anchoa + zanahoria + tomate...	elaboración originaria del Piemonte, era tradicional comerla al terminar la vendimia para recuperar fuerzas	7,80€
puerros ancestrales	puerro + cerveza	proveniente de las fértiles tierras del nilo, tanto el puerro como la conservación en cerveza eran propias de los antiguos egipcios	4,80€
verduras napolitanas sott'olio	berenjena + remolacha + calabaza + un largo etcétera	técnica de conservación original de italia basada en sumergir alimentos en aceite de oliva	12,80€
gambas curadas con crema de almendra	gamba + almendra + tiempo	adaptación de una receta que aparece en el libro del Sent Soví de 1324, o el 1024, depende de a quien preguntes...	13,80€
calamar a feira	calamar + pimentón + aceite de oliva	a pesar de ser conocido en fiestas y romerías de galicia, tiene su origen en los comerciantes extremeños de pimentón y sus rutas	9,80€
pipirrana	ventresca de atún + tomate + pepino + cebolla	elaboración original de la alpujarra granadina, estaríamos hablando de uno de los precursores del gazpacho	13,80€
tortilla de piñones	huevo + piñones + hierbas + garum	elaboración que aparece en de re coquinaria, el primer recetario de la historia mediterránea, del siglo primero	9,90€
vitello tonato	vaca + atún	proveniente del piemonte, esta elaboración era propia de las celebraciones navideñas en el norte de italia des del siglo VIII	16,80€
nuestros pequeños arroces			
arroz de sepia	sepia + garum de sepia	el garum fue uno de los principales potenciadores de sabor de la antigua roma	15,80€
arroz de setas	setas + garum vegetal	el garum fue uno de los principales potenciadores de sabor de la antigua roma	13,80€
para terminar			
balik ekmek	caballa+ pan de pita + hierbas + tomate	elaboración tradicional de los pescadores turcos, tal vez uno de los primeros conceptos de street food de la mediterranea	14,80€
kebab de cordero	cordero + pan de pita + iogurt + cebolla + tomate	antigua persia, 1500 a.C. tal vez el primer bocadillo de la historia	16,80€
pluma ibérica a la orza	cerdo ibérico + pimentón+ ajo + heirbas aromáticass	de origen manchego, pese a que la técnica de conservar en grasa se realiza des de hace más de 3000 años	15,80€
careta de cochinitillo	cerdo ibérico + brasa	homenaje a apicius, autor de re coquinaria, el primer receptario de la mediterranea	18,00€
chuletón de rubia gallega txogitxu	vaca vieja + brasa	podriem considerar la brasa la manera més antiga de cuinar coneguda per l'èsser humà	8,00€/100gr
pescado salvaje a la brasa	pescado + brasa	homenaje a egis de rodas, uno de los siete legendarios cocineros de la antigua grecia especializado en pescados	seg. mercado
postres y lo que surja			
sorbete de limón y arbequina	llimona + aceite de oliva arbequina	homenaje al aceite de oliva	4,50€
torrijas con fresitas	pan + leche de cabra + fresitas	postre de origen diverso, la palabra torrija aparece por primera vez el 1591	8,80€
postre de l'avi	chocolate + pasas + ron	homenaje a las habaneras y a los sabores venidos de américa	8,80€
xokoulant	chocolate + huevo + mantequilla	homenaje a michel bras, creado el 1981. hecho sin harina y pràcticament sin calorías..	8,80€
			extras
			pa 1,50€
			olives 3,00€



dejese aconsejar

le ofrecemos 2 selecciones de platos de la carta
(mesa entera, bebidas a parte)



menú
dos pebrots
60€



menú
dos pebrots festival
70€

IVA incluido en el precio
disponemos de información sobre alérgenos

final elaboration	main products	origin of the elaboration	price						
to start with									
fresh sardine and garum toast	sardine + garum	the dos pebrots version of the traditional "coca de recapte"	4,80€						
cured fish board	salmon + seabass+ tuna + anchovy + sal t+ time	curation of fish and roe, one of the most ancient preservation tecniques in the mediterranean. the 2000 b.c. phoenitian used to do it!	19,80€						
"dry age" beef dry meat	beef + salt + time	curation, one of the most ancient preservation tecniques in the mediterranean. the 2000 b.c. phoenitian used to do it!	9,80€						
cow tonghe salpicón	cow tonghe + vinegar + onion	this plate used to preside over the banquets of Castilian nobles of the 16th century, there are several quotes from Cervantes in Don Quixote	12,80€						
bagna cauda	garlic + anchovie + carrot + tomato	originating from Piedmont, it was traditional to eat it at the end of the harvest to recover strength	7,80€						
ancient leeks	leek + beer	from the fertile lands of the nile, the llek as the preservation into beer were used on the ancient egipt	4,80€						
sott'olio neapolitan vegetables	eggplant + beetroot + pumpkin + a long etcetera	italian preservation technique based in submerge food into oil	12,80€						
cured prawn with almond cream	prawn + almond + time	version of a recipe appeared in the Sent Soví book from 1324, or 1024, it depends who you ask...	13,80€						
squid a feira	squid + paprika + olive oil	despite beeing very famous in galicia, thir recipe has it's origin in the paprika merchants and their routes through spain in the middle age	9,80€						
pipirrana	fatty tuna + tomato + cucumber + onion	elaboration original from the alpujarra granadina, we are talking about one of the forerunner of gazpacho	13,80€						
pinions omelette	egg + pinions + herbs + garum	elaboration that appears in de re coquinaria, the first cook book of mediterranean history, from the first century	9,80€						
vitello tonato	beef + tuna	from the Ppedmont, this elaboration was typical of the christmas celebrations in northern Italy since the VIII century.	16,80€						
our little rices									
squid rice	squid + squid garum	garum was one of the main flavor enhancers of ancient rome	15,80€						
mushroom rice	mushroom + veggie garum	garum was one of the main flavor enhancers of ancient rome	13,80€						
to finish with									
balik ekmek	mackerel+ pita bread + onion + parsley	traditional preparation of turkish fishermen, perhaps one of the first concepts of street food in the mediterranean	13,80€						
kebab	lamb + pita bread + yogurt + spicy tomato sauce	ancient persia, 1500 b.c. perhaps the first sandwich in history	16,80€						
iberian pork "a la orza"	iberian pork + paprika + garlic + aromatic herbs	of la mancha origin, despite the fact that the technique of preserving in fat has been carried out for more than 3000 years	15,50€						
iberian pork mask	iberian pork + fire	tribute to apicius, author of re co-coquinaria, the first recipe book in the mediterranean	18,00€						
txogitxu beef steak	beef + fire	the grill as using fire is provably the oldest cooking tecnique known by the human being	8,00€/100gr						
grilled wild fish	fish + fire	tribute to egis of rhodes, a legendary dels set chefs from ancient greece specializing in fish	seg. mercado						
desserts and...									
lemon sorbet with arbequina	lemon + olive oil	homentage with olive oil	4,50€						
torrijas with wild strawberries	bread + goat milk + wild strawberries	dessert of diverse origin, the word torrija appears for the first time in 1591	8,80€						
postre de l'avi	chocolate + dry grapes + rum	homenage to "havaneras" and to the flavors that came from america	8,80€						
xokoulant	chocolate + egg + butter	tribute to michel bras, created in 1981. made without flour and practically without calories ...	8,80€						
			<table border="1"> <tr> <td>extras</td> <td>pa</td> <td>1,50€</td> </tr> <tr> <td></td> <td>olives</td> <td>3,00€</td> </tr> </table>	extras	pa	1,50€		olives	3,00€
extras	pa	1,50€							
	olives	3,00€							



let us advise you

we offer 2 selections of plates from the menu
(full table, drinks on side)



menú
dos pebrots
60€



menú
dos pebrots festival
70€

VAT included
we have information about allergies