

MENÚ EXPOSICIÓN

Momias de Egipto. Redescubriendo seis vidas

Primer plato

Dúo de *babaganoush* y hummus de garbanzo

Este primer plato está compuesto por un dúo de *babaganoush* y hummus, platos que se pensaron desde el amor a los mayores y que se idearon para que les fuera fácil comer y masticar. Se acompaña de unos deliciosos *batbout* o panes chatos.



Segundo plato

Brocheta de cordero marinada sobre tabulé y salsa de yogurt

Seguiremos nuestro viaje haciendo un homenaje a los grandes hombres que fueron los faraones. El faraón es un segundo plato donde el rey es el cordero, la carne más apreciada por su pueblo, y lo presentamos sobre un lecho de tabulé con salsa de yogurt, cediéndole algo de protagonismo también a su extenso cultivo de cereales.



Postre

Baklava con tierra de pistacho y almíbar de miel infundado en menta

Para cerrar este succulento recorrido, les presentamos la trenza de nefertari, un postre donde se ven claramente las influencias del norte de África, con una *baklava* con tierra de pistacho y almíbar de miel infundado en menta, que nos recuerda la importancia de los frutos secos en su gastronomía.

Esperamos que disfruten del viaje.



Tenemos a disposición los alérgenos de nuestro menú

Incluye pan y una bebida

Café-restaurant
CaixaForum

 SINGULARIS