

Aion Culinary

SABORS D'EMPORIAE

Viatja en el temps a través dels sentits i gaudeix la nostra carta de TENTEPIÉ, per descobrir els secrets de la cuina antiga romana amb garum i diversos productes gastronòmics d'època

SABORES DE EMPORIAE

Viaja en el tiempo a través de los sentidos y disfruta nuestra carta de TENTEPIÉ, para descubrir los secretos de la cocina antigua romana con garum y diversos productos gastronómicos de época

FLAVORS OF EMPORIAE

Travel back in time through your senses and enjoy our TENTEPIÉ menu, to discover the secrets of ancient Roman cuisine with garum and various gastronomic products.

SAVEURS DES EMPORIAE

Remontez le temps à travers vos sens et profitez de notre menu TENTEPIÉ, pour découvrir les secrets de la cuisine romaine antique avec du garum et divers produits gastronomiques.

AROMEN VON EMPORIAE

Reisen Sie mit Ihren Sinnen in die Vergangenheit und genießen Sie unser Menü von TENTEPIÉ, um die Geheimnisse der antiken römischen Küche mit Garum und verschiedenen gastronomischen Produkten zu entdecken.

THERMOPOLIUM



A l'antic món grecoromà, un thermopolium, del grec θερμopώλιον (thermopōlion), literalment "un lloc on es ven (alguna cosa) calenta", era un establiment comercial on era possible comprar aliments llestos per menjar.

En el antiguo mundo grecorromano, un thermopolium, del griego θερμopώλιον (thermopōlion), literalmente "un lugar donde se vende (algo) caliente", era un establecimiento comercial donde era posible comprar alimentos listos para comer.

In the ancient Greco-Roman world, a thermopolium, from the Greek θερμopώλιον (thermopōlion), literally "a place where (something) hot is sold", was a commercial establishment where it was possible to buy ready-to-eat food.

Dans l'ancien monde gréco-romain, un thermopolium, du grec θερμopώλιον (thermopōlion), littéralement « un endroit où (quelque chose) est vendu chaud », était un établissement commercial où il était possible d'acheter des plats prêts à manger.

In der antiken griechisch-römischen Welt war ein Thermopolium (vom Griechischen θερμopώλιον (thermopōlion), wörtlich „ein Ort, wo (etwas) Heißes verkauft wird“) ein Handelsbetrieb, in dem man verzehrfertige Nahrungsmittel kaufen konnte.



THERMOPOLIVM

MENV

Wed - Sun / 13:00 - 17:00
ANCIENT ROMAN CUISINE

IN OSTREIS 6.50

1 Ostra amb salsa sabayon d'Apicius
1 Ostra con salsa de sabayon de Apicius
1 Oyster with Apicius sabayon sauce
1 Huître avec sauce sabayon Apicius
1 Austern mit Sabayonsauce von Apicius
(DE RE COQUINARIA APICIUS 9.6.1)

PEPONES ET MELONES 8.50

Meló Osmotitzat Amb Ment, Vinagreta Oxigarum, Mel, Anxova
Melón Osmotizado Con Menta, Vinagreta Oxygarum, Miel, Anchoa
Osmotic Melon With Mint, Oxygarum Vinaigrette, Honey, Anchovy
Melon Osmotique À La Menthe, Vinaigrette Oxygarum, Miel, Anchois
Osmotisierte Honigmelone Mit Minze, Oxygarum-Vinaigrette, Honig, Sardellen
(DE RE COQUINARIA APICIUS 3.7)

DIP "HORACIO" (ECO-VEGAN) 8.50

Dip De Cigrons "Horacio", Amb Avellanes
Dip De Garbanzos "Horacio", Con Avellanas Tostadas
"Horacio" Chickpea Dip ,With Toasted Hazelnuts
Trempe de Pois Chiches "Horacio", Avec Noisettes
Kichererbsen-Dip „horacio“, Mit Gerösteten Haselnüssen
(SÁTIRAS DE HORACIO)

INSALATA "BURRATA" CVM SALSA SINAPI APICIANA 13

Amb amb rúcula i Salsa D'avellanes i Mostassa, Defrutum (reducció de most de raïm amb figues).
con Rúcula y Salsa de Avellanas y Mostaza, Defrutum (reducción de mosto de uva con higos).
With Arugula, Hazelnut and Mustard Sauce, Defrutum (grape must reduction with figs).
Avec roquette et Sauce noisettes-moutarde, Defrutum (réduction de moût de raisin aux figues).
Mit Rucola und Haselnuss-Senf-Sauce, Defrutum (Traubenmostreduktion mit Feigen).
(DE RE COQUINARIA APICIUS 6.5.6)

HYPOTRIMMA

Cabdell, Salsa de formatge Hypotrimma, Dàtil.
Cogollo, Salsa de queso Hypotrimma, Dàtil.
Heart of lettuce, Cheese sauce, Date.
Cœur, Sauce fromage frais, Datte.
Salatherz, Hypotrimma-Käsesauce, Dattel.

(DE RE COQUINARIA APICIUS 33)

9.50

PALAMÓS CRVDVS IN LOCVSTA

Carpaccio de gambes Palamós marinada Amb Salsa Vi i Pinyons.
Carpaccio de gambas Palamós Marinada con Salsa de Vino y Piñones.
Raw Palamós prawns carpaccio Marinated with Wine and Pine Nuts Sauce.
Carpaccio de crevettes de Palamós Mariné Avec Sauce au Vin et Pignons de Pin.
Garnelen-Carpaccio aus Palamós mariniert mit Weinsauce und Pinienkernen.

(DE RE COQUINARIA APICIUS 9.1)

50 GR. 21/ 70 GR. 29

IN MITVLIS

Musclos Bouchot Premium al Vapor en brou romà de Garum amb Vi Blanc, Garnatxa de l'Empordà, Porros, Comi i Sajolida.
Mejillones Bouchot Premium al Vapor en caldo romano de Garum con Vino Blanco, Garnacha del Empordà, Puerros, Comino y Ajedrea.
Steamed Premium Bouchot MusselsIn a Roman Garum Broth with White Wine, Empordà Garnatxa, Leeks, Cumin & Savory.
Moules Bouchot Premium à la Vapeur dans un bouillon romain au Garum, Vin Blanc, Grenache de l'Empordà, Poireaux, Cumin & Sarriette.
Gedämpfte Premium Bouchot-Muscheln in einer römischen Garum-Brühe mit Weißwein, Garnatxa aus Empordà, Lauch, Kreuzkümmel & Bohnenkraut.

(DE RE COQUINARIA APICIUS 9.6.1)

10

SARDEA ASSA IVRE OXYPORIO

Sardines a la graella amb Salsa Oxyporium feta amb vinagre, mel, garum i herbes.
Sardinas a la parrilla con Salsa Oxyporium elaborada con vinagre, miel, garum y hierbas.
Grilled Sardines with Oxyporium Sauce made from vinegar, honey, garum, and herbs.
Sardines grillées à la Sauce Oxyporium, préparée avec du vinaigre, du miel, du garum et des herbes.
Gegrillte Sardinen mit Oxyporium-Sauce, zubereitet aus Essig, Honig, Garum und Kräutern.

(DE RE COQUINARIA APICIUS 9.10.5)

10

ISICIA DE ANATE APICIANA CVM PIRO

Hamburguesa Apiciana d'Ànec amb magret picat, peres amb vi espiat, mostarda d'avellanes i pa de Brioxa Artolaganon.
Hamburguesa de magret de pato picado, peras al vino especiado, mostaza de avellanas y Brioché Artolaganon.
The Apician Duck Burger minced magret duck patty with spiced wine pears, hazelnut mostard, on Artolaganon Brioché.
Le Burger Apicien au Canard Viande de magret de canard haché, poires au vin épicé, moutarde aux noisettes, sur brioche artolaganon.
Der Apicius-Entenburger Aus gehacktem Enten-Magret, Birnen in Gewürzwein, Haselnuss-Senf und Artolaganon-Brioché.

(DE RE COQUINARIA DE APICIO 6.5.6 & 4.2.35)

17

PORCVM SATVRNALE

Llom ibèric amb glaçat de figa i mel, rostert sobre llorer. Amb una salsa picada de pinyons, garum antic, i coca d'oli.
Lomo ibérico con glaseado de higo y miel, asado sobre laurel. Con una salsa picada de piñones, garum antiguo, y coca d'oli..
Fig & honey-glazed Iberian pork roasted on bay laurel. With a pine nut sauce, ancient garum, and coca d'oli.
Longe de porc ibérique glacée à la figue et au miel, rôtie sur laurier. Avec une sauce aux pignons, garum antique, et coca d'oli.
Iberischer Schweinelachs mit Feigen-Honig-Glasur, auf Lorbeer gebraten. Mit einer Pinienkern-Sauce, antiequem Garum und Coca d'oli.

(DE RE COQUINARIA DE APICIO 8.1.4 & 7.9.1)

10

ALAE PULLI PARTHICAE

Alaes amb glaçat, estil part, amb asafètida, vi negre, pebre negre, levística i comi de prat.
Alitas de pollo glaseadas, al estilo parto, con asafétida, vino tinto, pimienta negra, levístico y alcaravea.
Glazed chicken wings, Parthian-style, with asafoetida, red wine, black pepper, lovage, and caraway.
Ailerons de poulet glacés, style parthe, avec asa-foetida, vin rouge, poivre noir, livèche et carvi.
Glasierte Hühnerflügel, parthischer Art, mit Asant, Rotwein, Schwarzem Pfeffer, Liebstöckel und Kümmel.

(DE RE COQUINARIA DE APICIO 6.8.2)

12

PANIS TRITICVM RVSTICVM	2
<i>Pa de Pagès integral de Xeixa.</i>	
<i>Pan Rustico Integral de Trigo Xeixa.</i>	
<i>Artisan Xeixa Whole Wheat Bread.</i>	
<i>Pain de Campagne à l'Ancienne, Farine Xeixa.</i>	
<i>Traditionelles Xeixa-Brot nach Römischer Art.</i>	

CASEVS MIXTVS CVM NVCLEIS	15
<i>Formatges i Nous.</i>	
<i>Surtido de quesos con Nuez.</i>	
<i>Mixed Cheeses with Walnuts.</i>	
<i>Fromages Mixtes aux Noix.</i>	
<i>Gemischte Käse mit Walnüssen.</i>	

PLACENTA	5.50
<i>Una pasta en capes, feta amb massa, formatge fresc i fulles de llover, enfornada i acabada amb mel.</i>	
<i>Una pasta en capas, elaborada con masa, queso fresco y hojas de laurel, horneada y acabada con miel.</i>	
<i>A layered pastry, made with dough, soft cheese, and bay leaves, baked and finished with honey.</i>	
<i>Une pâtisserie feuilletée, faite de pâte, de fromage frais et de feuilles de laurier, cuite au four et nappée de miel.</i>	
<i>Eine geschichtete Pastete, aus Teig, Frischkäse und Lorbeerblättern, gebacken und mit Honig abgeschlossen.</i>	
<i>(CATO 76)</i>	

DVLCIA DOMESTICA ET MELCAE	2.50
<i>Dàtil Medjoul farcit amb Pinyons, Nou, Pebre Llarg Amb, Mel i Sal</i>	
<i>Dátil Medjoul relleno de Piñones, Nuez, Pimienta Larga, Miel y Sal</i>	
<i>Medjool Date Stuffed With Pine Nuts, Walnut, Larg Black Pepper, Honey and Salt</i>	
<i>Datte Medjool farcies aux pignons de pin, Noix, Gros Poivre Noir, Miel et Sel</i>	
<i>Medjoul-Dattel gefüllt mit Pinienkernen, Walnüssen und schwarzem Pfeffer, Honig und Salz</i>	
<i>(DE RE COQUINARIA APICIUS 7.11.1)</i>	

PIRVM APICIANVM EX FLOCE LACTIS	6.50
<i>Pere Confitades amb Vi Negre i Espècies d'Apici Amb mel, alcaravia i garum. Acompanyades de flor de llet i xarop de raïm a la romana.</i>	
<i>Pera Escalfada al Vino Tinto con Especies de Apicio Con miel, alcaravea y garum. Servida con flor de leche y sirope de uva romano.</i>	
<i>Apicius-Spiced Pear Poached in Red Wine with Honey, Caraway, and Garum. Served with cream and Roman grape syrup.</i>	
<i>Poires Pochées au Vin Rouge Épicé à la Mode d'Apicius Au miel, carvi et garum. Servies avec de la fleur de lait et un sirop de raisin romain.</i>	
<i>Birnen Pochiert in Apicius-Gewürztem Rotwein Mit Honig, Kümmel und Garum. Serviert Mit Milchblume und römischem Traubensirup.</i>	
<i>(DE RE COQUINARIA APICIUS 4.2.35)</i>	