

THERMOPOLIUM



A l'antic món grecoromà, un thermopolium, del grec θερμώλιον (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 θερμώλιον (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 θερμώλιον (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 θερμώλιον (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 θερμώλιον (thermopōlion), wörtlich „ein Ort, wo (etwas) Heißes verkauft wird“) ein Handelsbetrieb, in dem man verzehrfertige Nahrungsmittel kaufen konnte.

Aion Culinary

SABORS D'EMPORIAE

Viatja en el temps a través dels sentits i gaudeix la nostra carta de TENTEMPIÉ, 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 TENTEMPIÉ, 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 TENTEMPIÉ 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 TENTEMPIÉ, 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 TENTEMPIÉ, um die Geheimnisse der antiken römischen Küche mit Garum und verschiedenen gastronomischen Produkten zu entdecken.



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 14

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)

PALAMÓS CRVDVS IN LOCVSTA 50 GR. 21/ 70 GR. 29

*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)

VENTER THYNNI ASSVS IVRE OXYPORIO 20

*Ventresca de tonyina vermella salvatge d'almadraba, a la planxa, amb salsa Oxyporium feta amb vi, vinagre, mel, garum, herbes i dàtils.
Ventresca de atún rojo salvaje de almadraba, a la plancha, con salsa Oxyporium elaborada con vino, vinagre, miel, garum, hierbas y dátiles.
Wild almadraba-caught Atlantic bluefin tuna belly, griddled, with Oxyporium sauce made from wine, vinegar, honey, garum, herbs, and dates.
Ventreche de thon rouge sauvage pêché à la madrague, grillée, sauce Oxyporium au vin, vinaigre, miel, garum, herbes et dattes.
Wilder Almadraba-Thunfischbauch von der Grillplatte, mit Oxyporium aus Wein, Essig, Honig, Garum, Kräutern und Datteln.*

(DE RE COQUINARIA APICIUS 9.10.5)

ISICIA DE ANATE APICIANA CVM PIRO 17

*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 Brioche Artolaganon.
The Apician Duck Burger minced magret duck patty with spiced wine pears, hazelnut mustard, on Artolaganon Brioche.
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-Brioche.*

(DE RE COQUINARIA DE APICIO 6.5.6 & 4.2.35)

ALAE PULLI PARTHICAE 13

*Alaes amb glaçat, estil part, amb asafètida, vi negre, pebre negre, levística i comí 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.
Glasierter Hühnerflügel, parthischer Art, mit Asant, Rotwein, Schwarzem Pfeffer, Liebstöckel und Kümmel.*

(DE RE COQUINARIA DE APICIO 6.8.2)

CASEVS MIXTVS CVM NVCLEIS 15

*Formatges i Nous.
Surtido de quesos con Nuez.
Mixed Cheeses with Walnuts.
Fromages Mixtes aux Noix.
Gemischte Käse mit Walnüssen*

PANIS TRITICVM RVSTICVM 3

*Pa de Pagès integral de Xeixa.
Pan Rustico Integral de Trigo Xeixa.
Artisan Xeixa Whole Wheat Bread.
Pain de Campagne à l'Ancienne, Farine Xeixa.
Traditionelles Xeixa-Brot nach Römischer Art*



THERMOPOLIVM

DVLCIA

CASEVS MIXTVS CVM NVCLEIS 15

Formatges i Nous.
Surtido de quesos con Nuez.
Mixed Cheeses with Walnuts.
Fromages Mixtes aux Noix.
Gemischte Käse mit Walnüssen

PLACENTA 6

Un pastis en capes, fet amb massa, formatge fresc i fulles de llorer, enforada i acabada amb mel.
Un pastel en capas, elaborado con masa, queso fresco y hojas de laurel, horneada y acabada con miel.
A layered pastry, made with dough, soft cheese, and bay leaves, baked and finished with honey.
Une pâtisserie feuilletée, faite de pâte, de fromage frais et de feuilles de laurier, cuite au four et nappée de miel.
Eine geschichtete Pastete, aus Teig, Frischkäse und Lorbeerblättern, gebacken und mit Honig abgeschlossen.
(CATO 76)

DVLCIA DOMESTICA ET MELCAE 3

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

PIRVM APICIANVM EX FLOCE LACTIS 6.50

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.
Pera Escalfada al Vino Tinto con Especies de Apicio Con miel, alcaravea y garum. Servida con flor de leche y sirope de uva romano.
Apicius-Spiced Pear Poached in Red Wine with Honey, Caraway, and Garum. Served with cream and Roman grape syrup.
Piores 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.
Birnen Pochiert in Apicius-Gewürztem Rotwein Mit Honig, Kümmel und Garum. Serviert Mit Milchblume und römischem Traubensirup.
(DE RE COQUINARIA APICIUS 4.2.35)