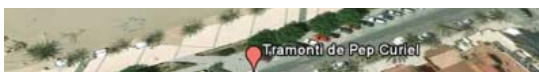




TRAMONTI
Pep Curiel

TRAMONTI



Avda. de Rhodes, 131 - 17480 Roses (Girona)
T 972 15 12 16 - www.tramontipepcuriel.com



CAPACITAT: 110 persones
DISTRIBUCIÓ: 2 plantes
HORARI: 13:00 - 15:45 / 19:00 - 23:30
DIA FESTIU: Dimarts (EXCEPTE JULIOL I AGOST)
VACANCES: Desembre

PREU MIG CARTA: 25 € / Persona
RESERVES: Només via telefònica

MENÚ ESPONTANI : 80 € / persona
CELLER: Més de 200 referències.
Especial col·lecció vins de l'Empordà

El restaurant TRAMONTI en el seu actual emplaçament s'inaugura a l'any 2000, per Pep Curiel i Isabel Mercader.

TRAMONTI es troba situat al passeig marítim de Roses, una situació privilegiada que li permet gaudir d'un entorn fantàstic, el local esta completament renovat des de l'any 2008.

TRAMONTI es un restaurant familiar, en els seus inicis la seva activitat principal era la pizza, actualment de la ma de Pep Curiel, ha consolidat una cuina creativa contemporània, amb l'essència de la cuina sobre massa.

Des de els seus inicis, el restaurant TRAMONTI ha elaborat la seva pròpia massa i disposa d'un obrador propi on encara es continua fent la massa només del TRAMONTI. Aquest obrador també serveix com a taller per la creació de noves masses.

Al Tramonti a mes de la carta, podreu gaudir del menú espontani, un menú format per 8 / 10 elaboracions, que es confecciona en funció dels productes de temporada i on es presenten les noves elaboracions.

Pep Curiel



PEP CURIEL (Olot, 1960) - Cuina sobre massa

En els darrers 20 anys Pep Curiel ha treballat diferents maneres de treballar la massa per tal de crear noves receptes i tècniques que li han permès evolucionar el concepte tradicional de pizza.

Gràcies aquest treball han sorgit elaboracions com el "Ou de Tramonti", un enorme bola de pa recoberta d'ibèrics que el seu interior es vuit, "les xapetes", una evolució de les clàssiques tapes/snacks, els "airbags" petites barres de pa que en el seu interior contenen aires, "coques d'en Pep", amb coques com "de l'adrià" amb una tonyina que literalment es mou o la de "Figes, foie i tòfona".

Entenem que l'associació de la pizza amb el menjar ràpid, a frenat l'evolució del concepte cuina sobre massa, que ja existia molt abans que els Estats Units creessin el concepte franquícia. En aquests orígens es com Pep Curiel entén la seva cuina, una cuina sobre massa.

Pep Curiel ha sigut guardonat com a campió nacional de pizza, campió nacional d'Itàlia de pizza en qualitat així com campió del món per equips en qualitat, 3r mon en qualitat, subcampió del món pizza clàssica, 2n mon en qualitat, ...



CUINA SOBRE MASSA

CUINAR: art i la tècnica de preparar els aliments per al seu consum

MASSA obtinguda per la barreja de cereal, aigua, sal i llevat...

Cuina sobre massa es un concepte gastronòmic desenvolupat per Pep Curiel, no es refereix a cap tècnica en particular, la seva particularitat es que es tracta d'una cuina on la massa és converteix en un ingredient molt important.

Entenen com a massa qualsevol barreja de cereal, aigua i llevat, no com una base rodona per posar-hi ingredients...





NATURA I PRODUCTES

La natura es un font inesgotable d'inspiració. Passejar pel cap de Creus es com estar dins d'una enciclopèdia on en cada centímetre pots trobar quelcom que t'inspiri a fer un plat.



Per nosaltres no existeixen productes bons o dolents, i tampoc ens deixem portar per les tendències o productes considerats de luxe. No obstant si tenim una predilecció per la tòfona, foie, els cereals i l'aigua.

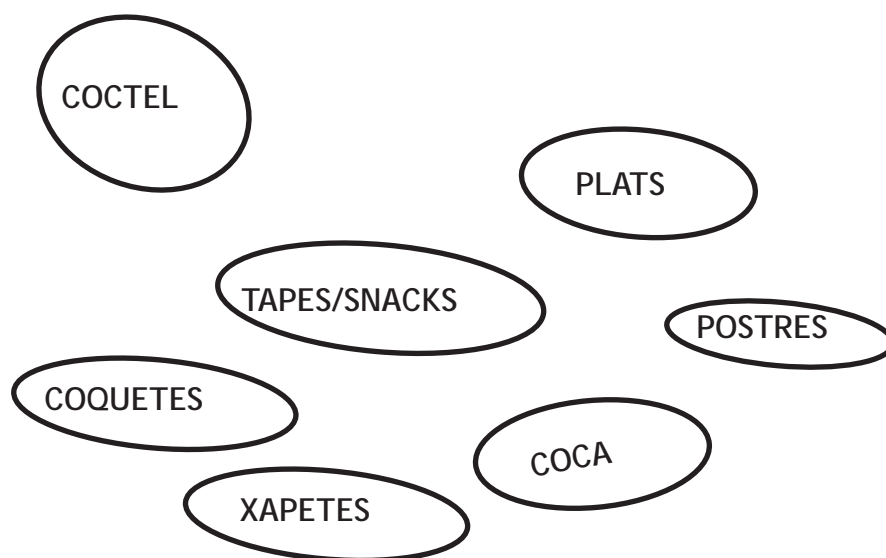
Treballem sempre amb productes frescos i de temporada, prioritant els productes ecològics. Sempre intentem que els productes siguin de proximitat, treballem principalment amb proveïdors de l'Empordà.



El menú espontani, es una adaptació del menú degustació que al Tramonti venim fent durant els darrers anys.

Menú espontani / 08-2011 (4 persones)

Cava i Cirera
Xips de tòfona
Gelats de gaspatxo
Pastís de salmó, foie i poma
Petit Ou de guijuelo
Saquets de formatge
Ous poche amb crema de tòfona i tòfona
Sardina semi-confitada amb borraja
Mini Ferrari
Profetrol d'en Pep
Petits mossecs d'en Pep





Perquè el menú espontani?

Creiem que el menú espontani, es la millor manera perquè el comensal gaudeixi d'una experiència única a la vegada que a nosaltres ens ofereix l'oportunitat d'aprofitar al màxim les possibilitats de la nostre cuina.

El nostre menú esta especialment indicat per a grups de 4 persones o mes, sol tenir una duració de 2 a 3 hores y solen ser de 8 a 12 elaboracions.



Carta de Temporada

Treballem dos cartes a l'any una de la temporada primavera/estiu i un altre de tardor/hivern. Durant tos els mesos de l'any adaptem les elaboracions als productes de mercat.

Les noves elaboracions les solem presentar en el menú espontani, puntualment també oferim aquestes elaboracions a la carta en forma de suggeriments.

ESCTRUCTURA DE LA CARTA - 2011

ENTRANTS

OU DE TRAMONTI

Una evolució del pa amb pernil tradicional, amb la diferència que es presenta una enorme bola de massa cruixent, buida en el seu interior i recoberta amb el pernil o els ibèrics



BURRATA AMB BARRA DE PA

Formatge típic Italià acompanyat d'una barra de pa, que de la mateixa manera que l'Ou de Tramonti es buida en el seu interior.



XAPETES 2011

Una evolució de les tapes tradicionals, on petits cruixents de massa serveixen com a base de l'elaboració.



COQUETES 2011

Una base de massa en forma de petita coca, que ens serveix per introduir petits mossecs dolços i salats.



SNACKS DE MAR (Pipes de mar, cloïsses, garota...)

Una selecció dels millors productes del mar, on la prioritat es mantenir la puresa del seu sabor original.



ALTRES SNACKS

XIPS DE PATATA AMB TÒFONA

Les clàssiques xips amb un làmina de tòfona.

OUS POCHE AMB FOIE, CEPES I TÒFONA

Un entrant tebi diferent.

SARDINA SEMI CONFITADA

Sardina semi confitada amb el toc especial del xef.

SAQUETS DE FORMATGE

Massa farcida i fregida.

.. La carta consta de 12 a 14 Snack variats.

AMANIDA SORPRESA ?¿

En funció dels productes de temporada elaborem diferents amanides segon el dia i època de l'any.





COCA D'EN PEP

DE L'ALEIX

Tomàquet cherry, boconcini, cruixent de pernil, rúcula, escates de parmesà i reducció.

DE L'ARNAU

Vieires i gambes amb crema de carbassó

PARISINA

Tomàquet natural, boconcini, bacó d'ànec, rúcula, escates de parmesà i toc especial del pizzer

OT (un xic picant)

Crema de carxofes, mozzarella, carxofa, gambes de Roses i pera en almívar

IAIA ISABELETA

Crema pesto, boconcini, rap de Roses, panses, raïm i toc especial del pizzer

...

Les coques van canviant en funció de la temporada, amb una oferta de 10 a 12 coques diferents.

L'ALTERNATIVA

SPAGUETTI , RIGATONI , RAVIOLIS , ...

Amb l'elaboració de la carta de cada temporada afegim de 4 a 5 elaboracions a base de pasta.

RISOTTO

També disposem de 2 a 3 variacions de rissoto que adaptem a amb els productes frescos y de temporada.

CARN / PEIX FRESC

Carn i peix de primera qualitat. Va variant en funció del mercat.

POSTRES

Disposem d'una carta de postres propis, destaquem els "profiterols d'en Pep" on la massa es un ingredient important.



BREU HISTÒRIA de la PIZZA



En el seu context més global podem dir que es tracta d'una elaboració d'origen MEDITERRANI, que sorgeix en el moment que es combina pols de cereal amb aigua creant una massa i coent-la al foc.

Els Italians són els que més han desenvolupat el concepte massa i ja en l'època dels Romans la utilitzaven com aliment principal (pa) per les seves tropes...

La pizza a principi del 1900, els emigrants Italians la comencen a popularitzar fora d'Itàlia, sobretot als EEUU i també a Argentina. En aquesta emigració la pizza sofreix una transformació i s'adapta al estil i costum de la regió.

Durant la segona guerra mundial, es converteix en el menjar principal dels soldats Americans, fet que popularitza el seu consum als EEUU.

Finalment aquest menjar tan popular, rep una profunda transformació quan en 1950 als EEUU un jove estudiant crea el primer concepte de franquícia gastronòmica (Shakey's Pizza). Aquest canvi suposa un enfoc totalment industrial de la pizza on la seva prioritat es la comercialització i la productivitat dels ingredients. Aquest concepte de pizza es el que posteriorment es torna a introduir de forma massiva a tota Europa...

“Actualment el major número de negocis dedicats a la pizza a Espanya i Europa, es basen en el model de franquícia que es va crear als EEUU i són molt pocs els que veuen la pizza una elaboració típicament Mediterrània i de qualitat...”