



"Els Fogons Fauves"

Gust i Estil

Intercanvi de Sensacions

Visita a la Patisseria Escribà

Atelier d'en Francesc Artigau

2 de Juny de 1981

Una copa a Boccaccio



Menú

Cap i pota a l'oli

amb vinagre i altres alquímies del pintor

Fideus amb sepies

cuina de carnestoltes i quaresma del Barri de la Ribera

Mandonguilles entofonades

acreditada especialitat maison

Pastisseria del mestre Escrivà

Pa. vins. café. copa i puro

Serveis inclosos

artigau 81

Francesc Artigau

Vins obsequi de B. C. Marchands de vins

Organitzat per Eina

Miquel Espinet. Joan Enric Lahosa. Xavier Olivé i Llorenç Corrado

Cap i Pata amanit.

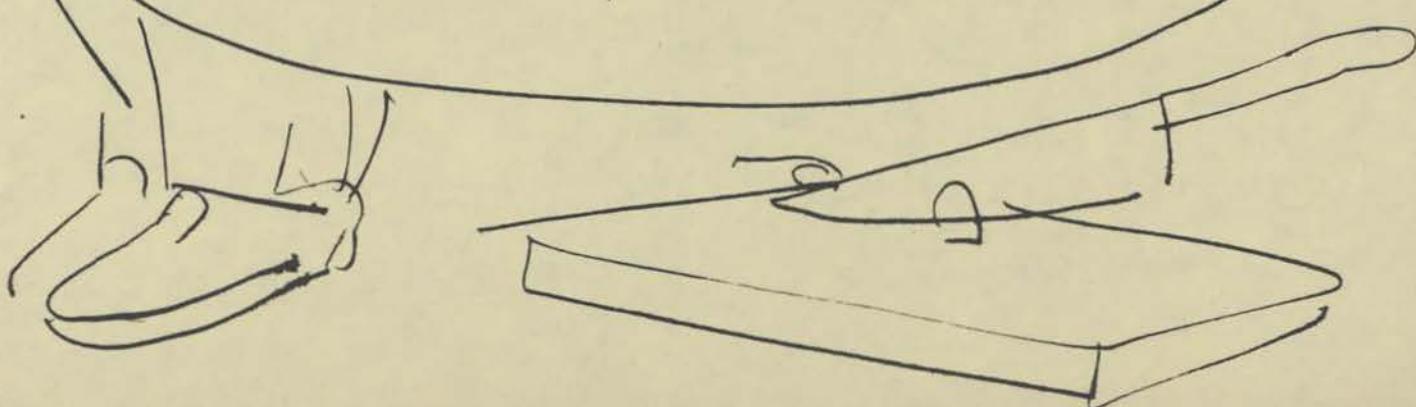
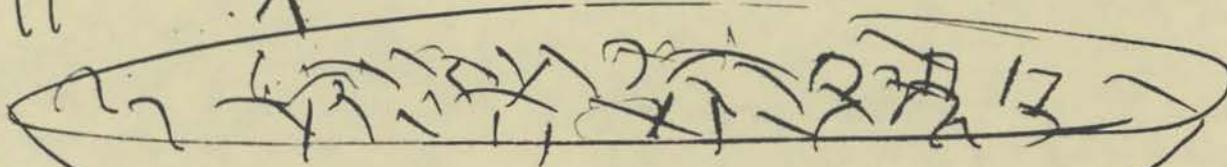
ingredients:

Cap i Pata	1 K
tapares	100 gm.
olives negres	100 gm
olives sevillanes	100 gm
pastanaga de Vinaròs	100 gm.
Seba tallada	250 gm
oli d'oliva	200 dcl.
Vinagre	100 dul. o balsam

antyer
2/11/21

1 dia de maceració

+ 2ous duros tallats petits
100 gm. d'atmetles torades.
al moment de servir



mondonquilles entofonades.

1 K cam de vedella, 250 g cansalada

2 rovells d'ou

1 panet sucat amb llet

200 g. de sete picade

1 Tofone mit Jane retallada

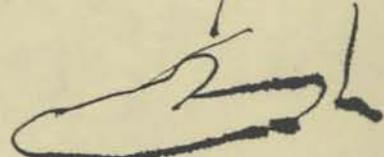
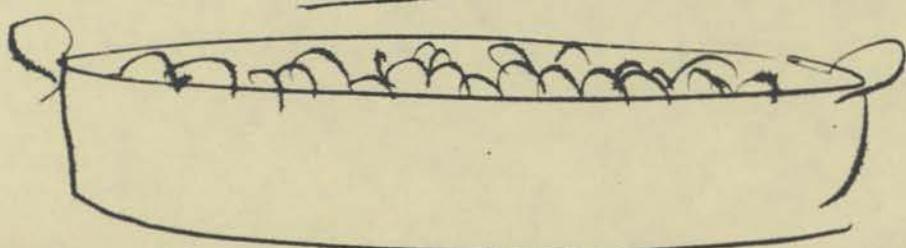
julivert, sal i pebre negre

anadimentos just nor moscada
Safalide et. julivert (all?)

fa les pilotes, enfaina-les
i fregir-les

aprofitar l'oli si no es massa
cremat: fa una salsa amb

sete, que no es acomi i afegir-hi
una mica de puer de tomaguet, caldo
d'allors canyella i farigola. puntar-ho
Tot i que faci xupxup a gust.



Cap i Pota amb mit.

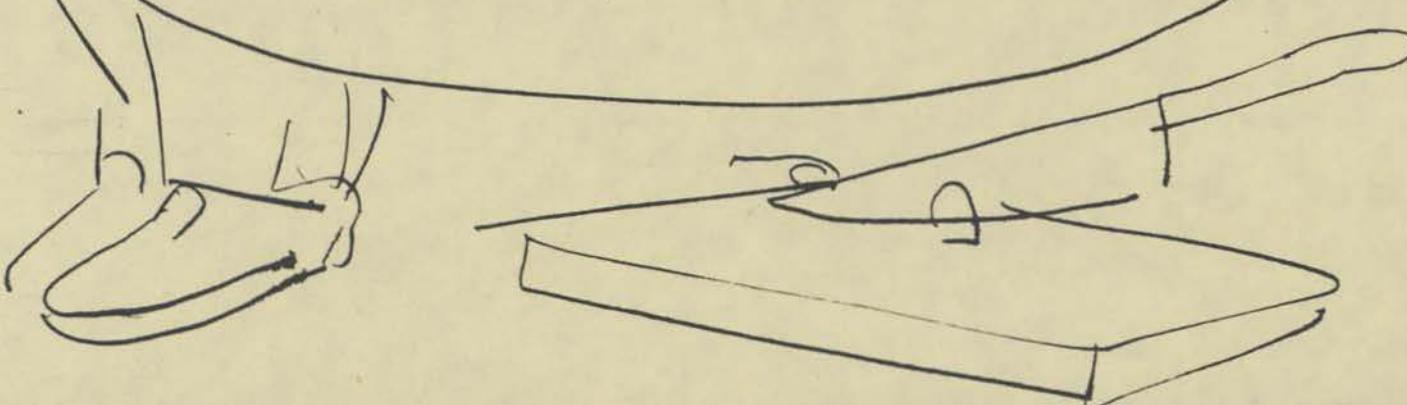
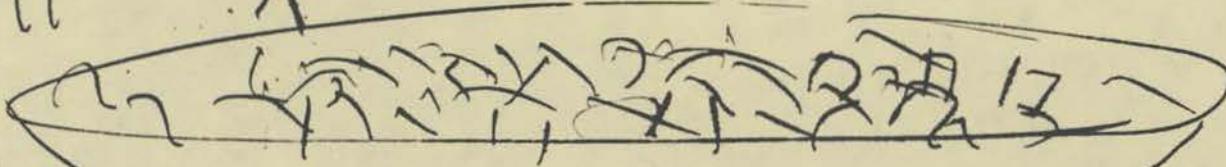
ingredients:

Cap i Pota	1 K
tapares	100 gm.
olives negres	100 gm
olives sevillanes	100 gm
masticage de Vinaros	100 gm.
Seba tallada	250 gm
oli d'oliva	200 dcl.
Vinegar	100 dul. o begast

antigor
2/11/71

1 dia de maceracio'

+ 2 ois desos tallats petits
100 gm. d'atmetles torrades.
al moment de servir



mondonquilles entofonades.

1 K cam de vedella, tot sucat
250 g cansalada, sucat
2 rovells d'ou
1 pomet sucat amb llet
200 g. de Sete picade
1 tofona mitjana retallada
Julivert. sal i pebre negre
anademintse just no moscada
Safalide et. julivert (all?)
fa les pilotes, enfaina-les
i fregir-les
aprofitar l'oli si no es massa
cremat: fa una salsa amb
seta, que no es crema i afegir-h
una mica de pueré de tomàquet, caldo
d'olores canyella i fanigola. puntar-ho
Tot i que faci xupxup a gust.