

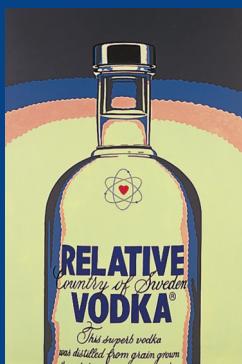


CARTA DEL RESTAURANTE

RESTAURANT MENU

餐厅菜单

MENU RESTAURANT



ESPAÑOL

"Mi filosofía es cocinar cada día para treinta amigos".

Joaquín Schmidt, noviembre 1993

Siéntanse invitados a la buena mesa y a la cocina de Joaquín Schmidt, donde en cada propuesta late el Mediterráneo y se cuece la creación más exquisita.

Siéntanse invitados a la explosión de sabores y a la degustación inesperada y sigan el laberinto mágico de cada estación y las esencias más delicadas para el paladar.

Déjense seducir por el trato y la sorpresa. Están ustedes en buenas manos.

Pueden relajarse y disfrutar de los deliciosos aromas y de la poética suculencia que añadimos al gesto culinario.

A buen seguro que guardarán un sabroso recuerdo en las particulares alcuzas de la vida.

Para que así sea les sugerimos que elijan —o mejor que se sumerjan— entre las placenteras aguas de los siguientes menús:

— Cita anónima de "Uno de los treinta".

Menú de Confianza

Cuatro platos y postre

Menú Gourmand (menu único) 55,00 euros (persona)

Cinco platos y postre

Menú Joaquín Schmidt

Cinco platos y postre

Menú Infantil

Dos platos y postre

10% IVA no incluido

Para la preparación de los platos se utilizan exclusivamente aceites de oliva virgen extra, vinagres balsámicos y dos tipos de sal: Flor de Sal (Bretaña) y Sal Maldon's (Gran Bretaña).

VALENCIA

"La meua filosofia es cuinar cada dia per a trenta amics".

Joaquín Schmidt, novembre 1993

Considereu-vos convidats a la bona taula i a la cuina de Joaquín Schmidt, on en cada proposta batega la Mediterrània i es cou la creació més exquisida.

Considereu-vos convidats a l'explosió de sabors i a la degustació inesperada. Seguiu el laberint màgic de cada estació i les essències més delicades per al paladar.

Deixeu-vos seduir pel tracte i per la sorpresa. Esteu en bones mans. Podeu relaxar-vos i gaudir de les aromes delicioses i de la poètica suculència que afegim al gest culinari.

Sens dubte guardareu un saborós record en els setrills particulars de la vida. Perquè siga així vos suggerim que elegiu —o millor que vos submergiu— entre les plaents aigües dels menús següents:

— Cita anònima de "Un dels trenta".

Menú de Confiança

Quatre plats i postre

Menú Gourmand (menú únic) 55,00 euros (person)

Cinc plats i postre

Menú Joaquín Schmidt

Set plats , fortmatges i postre

Menú Infantil

Dos plats i postre

10% IVA no inclòs

Per a la preparació dels plats s'utilitzen exclusivament olis d'oliva verge extra, vinagres balsàmics i dos tipus de sal: Flor de Sal (Bretanya) i Sal Maldon's (Gran Bretanya).

"My philosophy is to cook for thirty friends every day".

Joaquín Schmidt, November 1993

You are cordially invited to the world of fine cuisine by Joaquín Schmidt, conjurer of the most exquisite creations, microcosms that resonate subtly with the spirit of the Mediterranean.

You are invited to an explosion of unexpected aromas and tastes, to explore the magic labyrinths that each season offers, and to savour essences too delicate to describe in words.

Be seduced by an atmosphere and service pregnant with surprise. Let yourself go. Why not? Now you can relax and enjoy the delightful flavours and poetic succulence which transform things culinary into things sublime.

One thing is certain: you'll be able to take with you forever a delectable remembrance of one of life's secret vessels. To this noble end, may I suggest you choose among —or submerge yourself in— the enchanted waters of the following menus:

— Anonymous revelation by "One of the Thirty".

The Menu for All Faiths

Four dishes and dessert

The Gourmand Menu (single menu) 55,00 euros (person)

Five dishes and dessert

The Joaquin Schmidt Menu)

Seven dishes, cheeses and dessert

The Children's Menu

Five dishes and dessert

10% VAT not included

All dishes are prepared using only extra virgin grade olive oils, balsamic vinegars and two species of salt: Flower of salt (Brittany) and Maldon's salt (Great Britain).

中国

「私の哲学は、毎日 30 人の友人のために料理することです」

ホアキン・シュミット、1993 年 11 月

ようこそ、ホアキン・シュミットのとびきりの食卓と厨房へ。

ここでは、地中海をわくわくさせる、創造力豊かで絶妙な数々の提案をお楽しみ下さい。

ようこそ、予期せぬ味覚の泉へ。グルメのためのより繊細なエッセンスと、

各々の旬の魔法のラビリンスへと続いて下さい。

信頼できるもてなしと、驚き。

どうぞ、リラックスしてその素晴らしい香りと、

表情豊かなその詩的な美食をご満喫下さい。

きっと、素敵な思い出として、いつまでも記憶に残る事でしょう。

お好みのメニューをお選び頂くもよし、または心地よい地中海の水に

浸るかのごとく、ただその身を委ねてみることをお勧めします。

- 作者不詳「30 人の中のひとり」より

おまかせコース
料理 4 品とデザート

グルメコース 55,00 ユーロ (お一人様)
料理 5 品とデザート

ホアキン・シュミットコース
料理 7 品とチーズ、デザート

お子様コース
料理 2 品とデザート

不包括 10% 的增值税

料理には、エキストラバージン・オリーブオイルとバルサミコ・ビネガー、そして塩は、
塩の華（ブルターニュ地方）とマルدون塩（イギリス）の 2 種類のみを使用しております。

FRANÇAIS

"Cuisiner pour trente amis chaque jour, telle est ma philosophie".

Joaquín Schmidt, Novembre 1993

Vous êtes cordialement invité à faire bonne chair à la table et à la cuisine de Joaquín Schmidt où vous sentirez battre l'âme de la «Grand Bleue» et où se mijotent les créations les plus exquises.

Vous participerez à une osmose de saveurs et à des dégustations inattendues tout en suivant le labyrinthe magique de chaque saison où les essences les plus subtiles flattent les palais les plus délicats.

Vous vous sentirez surpris et séduit par la réception et l'atmosphère. Laissez-vous aller. Abandonnez-vous et jouissez des délicieux arômes qui mènent à la sublimation du geste culinaire.

Soyez en sûr, vous garderez un délectable souvenir des particulières burettes de la vie, pour qu'il en soit ainsi nous vous suggérons de choisir ou plutôt de vous submerger entre les méandres enchantés des menus suivants:

— Citation anonyme de "L'un des trentes".

Menu de Confiance

Quatre plats et dessert

Menu Gourmand (menu unique) **55,00 euros (personne)**

Cinc plats et dessert

Menu Joaquín Schmidt

Set plats, fromage et dessert

Menu pour enfant

Deux plats et dessert

10% TVA not include

Pour la préparation des plats nous avons utilisé exclusivement des huiles d'olives extra vierges, du vinaigre balsamique et deux types de sel: fleur de sel de Bretagne et sel Maldon's de Grande Bretagne.

DEUTSCH

*"Meine Philosophie ist es, jeden Tag für dreissig Freunde zu kochen".
Joaquín Schmidt, November 1993*

"Setzen Sie sich an den gedeckten Tisch. Die Kochkunst von Joaquín Schmidt eröffnet Ihnen die Geheimnisse des Mittelmeers in erlesenen Kreationen.

Lassen sie sich von einem Geschmacksfeuerwerk voller Überraschungen verführen; folgen Sie dem magischen Labyrinth der einzelnen Gänge mit ihren ungeahnten Gaumenfreuden.

Lassen Sie sich verwöhnen. Bei mir können Sie sich zu Hause fühlen, sich entspannen und die Wohlgerüche sowie die Geschmackspoetik in sich aufnehmen.

Mit Sicherheit bleibt in Ihnen eine ganz besondere, wohlschmeckende Erinnerung lebendig. Tauchen Sie darum ein in die Tiefen der folgenden Menuvorschläge:"

— Anonym "einer von den 'dreissig'".

Menu des Vertrauens

Vier Gänge und Dessert

Menu Gourmand (Einzelmenü) 55,00 Euro (Person)

Fünf Gänge und Dessert

Menu Joaquín Schmidt

Sieben Gänge, Käse und Dessert

Menu für Kinder

Zwei Gänge und Dessert

10 % Mehrwertsteuer nicht inbegriffen

Wir verwenden ausschließlich kaltgepresste Olivenöle "Virgen Extra", Balsam-Essige und zwei Arten von Salz: Fleur de Sel (Bretagne) und Maldon's (Grossbritannien).



Pinturas y objetos de Joan Verdú realizados entre 1989 y 1994 en técnicas y tamaños variados.

