

## MEMBRES DE L'ACADÈMIA

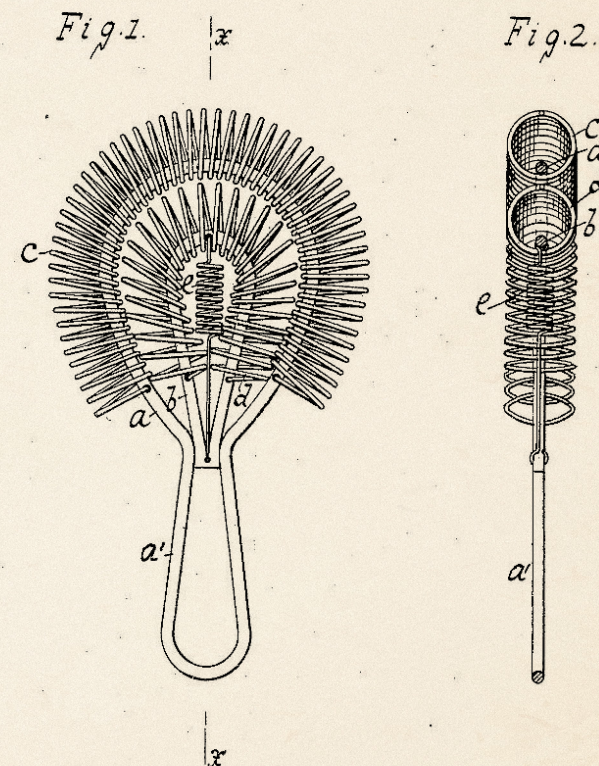
Carles Vilarrubí i Carrió – President  
Carme Ruscalleda i Serra – Vicepresidenta  
Joan Font i Torrent – Vicepresident  
Rosa Mayordomo i García – Secretària General  
Ramon Agenjo i Bosch – Tresorer  
Raül Bobet i Almenara - Vocal  
Montse Folch i Munuera – Vocal  
Toni Massanés i Sánchez - Vocal  
Jordi Montaña i Matosas – Vocal  
Valentí Roqueta i Guillaumet – Vocal  
Paco Solé i Parellada – Vocal  
Elena Yepes i Eva ngelista – Vocal

Ferran Adrià i Acosta  
Ricard Aixelà i Campanales  
Alejandro Alcaraz i Sanz  
Oriol Balaguer i Mestres  
Miquel Brossa i Real  
Cristina Cabañas i Rodriguez  
Josep Capdevila i Noguer  
Magda Carlas i Angelats  
Artur Carulla i Font  
Josep Casas i Febrer  
Sara Castellví de Simón  
Marc Cerón i Castelló  
Ramon Cierco i Noguer  
Comte De Sert  
Jordi Cortada i Passola  
Francesc Dabán i Hijazo  
Josep M. de Hita i Planella  
Paco de la Rosa i Torelló  
Javier de las Muelas i Fernández  
Miquel Espinet i Mestre  
Eugení Fabregat i Mora  
Luis Ignacio Ferrer i Figueras

Sergi Ferrer-Salat i Serra di Migni  
Carles Gaig i Framis  
Ignacio García-Nieto i Portabella  
Gerardo García-Ventosa i López  
Rosa Gelpí i Monasterio  
Jorge Linati de Puig  
Jaume Masana i Ribalta  
Montse Mascaró i Alemany  
Bartolomé Masoliver i Roderas  
Enric Medina i Delmonte  
Josep Monje i Canut  
Glòria Noguer i de Ferrer  
Jordi Peyri i Rey  
Lluís Planas i Martínez  
Enric Ribera i Gabandé  
Joan Roca i Fontané  
Pasqual Roca i Riera  
Ferran Rodés i Vilà  
Mario Rotllant i Sola  
Josep M. Sanclimens i Genescà  
Jon Sarabia i Barrutia  
Ramón Serra i Agut  
Rafael Soriano i Llopart  
Albert Sumarroca i Claverol  
Joan Tàpia i Nieto  
Francesc Torrente i Costa  
Miquel Torres i Maczassek  
Joan Uriach i Marsal  
Joaquim Uriach i Torelló  
Quim Vila i Betriu  
Jordi Vilaseca i Brugueras  
Josep Vilella i Llinós  
Lluís Vinyes i Jordà  
María Vives i R. de Hinojosa

DIMARTS 11 D'ABRIL

## TALLER DE COCTELERIA



## CLUB D'EMPRESSES

Grupo  Planeta

**INEDIT**  
Damm

**ROYAL BLISS**  
PREMIUM  
Inspiration

**GB**  
FOODS

**OPTIO**  
NEXT LAW

**CATALONIA**  
HOTELS & RESORTS



**Acadèmia  
Catalana  
de Gastronomia  
i Nutrició**

Benvinguts,

Javier de las Muelas i el seu equip estan encantats de rebre'ls en el Restaurant-Speakeasy, un lloc on res és el que sembla, on les sorpreses estan reservades per a aquells als que la curiositat els porta a descobrir els seus secrets.

Amb més de vint anys d'història, Speakeasy obre les seves portes per a una experiència exclusiva, on el bàsic és clàssic i el clàssic és definitivament modern, amb un ambient inspirat en els magatzems utilitzats durant l'època de la Llei Seca als Estats Units.

Durant aquesta vetllada gaudirem d'un viatge en què la gastronomia ens mostrarà una fusió de cultures mitjançant elaboracions amb espècies, destil·lats, licors on els fruits de la mar i la muntanya s'uneixen en plena harmonia; una inspiració més enllà del món gastronòmic, acostant-se a l'arquitectura, el disseny, la música, la pintura, el cinema i l'art per a arrodonir el bon hàbit de compartir i conversar en aquests espais únics que són els bars i restaurants, llocs que formen part de la vida de les persones i es roden pel·lícules en blanc i negre o en color, sent el client el protagonista.

Començarem amb un maridatge que combina el clàssic Dry Martini amb el mític "montadito" Lola Flores, continuarem amb un Frappé Madrás amb un intens sabor de pebre i espècies juntament amb el nostre Steak Tartar, seguirem amb un sedós Apple Spicy Martini amb un definit gust de poma i un final picant acompanyat d'un carpaccio de la nostra típica Carn d'Olla.

A continuació, un Coconut Martini amb Vieira a la Graella amb curri. No pot faltar un còctel seductor com el Sharon Stone acompanyat del Calamar amb salsa de cacau. Finalitzarem els plats forts amb un cremós i afruitat Passion Brûlée amb garrí ibèric.

Com a postres, un Sufflé Alaska i un White Russian Spoon Martini per a analitzar aquesta experiència gastronòmica en aquest icònic establiment.

Speakeasy, bressol del maridatge de còctels i plats, amb una llarga i una gastronomia que s'impregna de l'essència de Barcelona, una ciutat cosmopolita on la cohesió social és una realitat i la seva creativitat i qualitat és una referència en l'àmbit global.

*Javier de las Muelas*  
Academic i Brigadier

# MINUTA

## FRAPPÉS

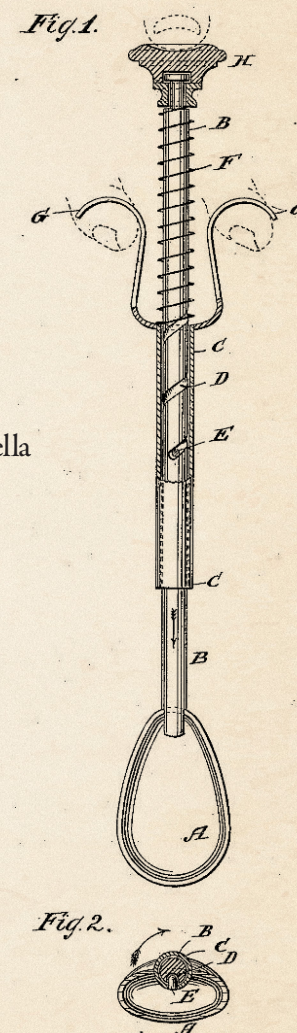
Clàssic - Lola Flores  
Madrás - Steak tartar

## CÒCTELS

Apple Spice Martini - Carpaccio de carn d'olla  
Coconut Martini - Curri vegetal amb vieira a la graella  
Sharon Stone - Calamar amb salsa de cacau  
Passion brûlée - Garrí Ibèric

## POSTRES

Sufflé Alaska  
Café  
White Russian Spoon Martini



**SPEAKEASY**  
CLANDESTINE BACK ROOM RESTAURANT