

# La cocina de los ahumados

250 recetas

Lectio Le ediciones



La Menestra

Joan Jofre

Fotografías: Marta Parés

# La **cocina** de los **ahumados**

Primera edición: febrero del 2021

© de los textos: herederos de Joan Jofre Español

© de las fotografías de las recetas: Marta Parés Mulet

© 9 Grupo Editorial  
Lectio Ediciones  
C/ Mallorca, 314, 1r B • 08037 Barcelona  
Tel. 977 60 25 91 – 93 363 08 23  
[www.lectio.es](http://www.lectio.es)  
[lectio@lectio.es](mailto:lectio@lectio.es)

Impresión: Formes Gràfiques Valls, SA

ISBN: 978-84-16918-86-7

DL T 7-2021

*La Menestra • 7*

# La **cocina** de los **ahumados**

---

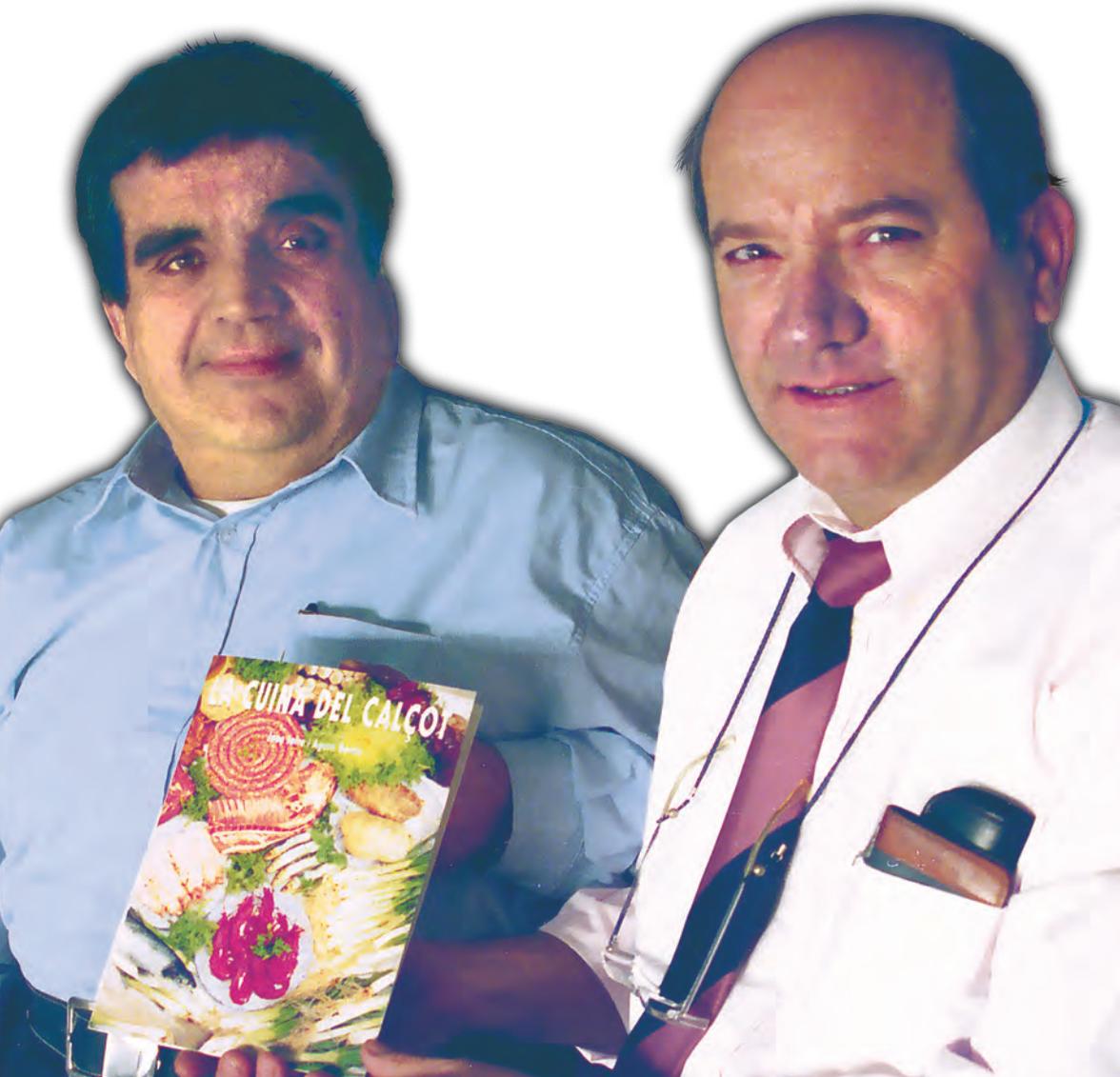
**250 recetas**

**Joan Jofre**

**Fotografías de Marta Parés**

ediciones  
**Lectio**

La edición de este libro se ha terminado en el mes de febrero de 2021, justo en el vigesimoquinto aniversario del grupo editorial al que pertenece Lectio Ediciones. Joan Jofre Español (Alió, 1950–2019) fue, junto a su amigo de la infancia Agustí Garcia Carrion (Alió, 1949–2019), coautor del libro *La cuina del calçot* (Cossetània, invierno de 1996-1997), el primer libro de cocina del sello editorial y su primera publicación de éxito, con cinco ediciones. Estas líneas quieren servir para homenajear a Joan y Agustí, y *La cocina de los ahumados* se incorpora al legado que nos dejaron.



# EL FORASTERO



No descubro ningún secreto ni echo abajo ningún mito si digo que el ahumado no es una técnica propia de nuestra cocina tradicional y que los ahumados son unos productos ajenos a ella que, lentamente y como fruto de la globalización del mercado, se le han ido incorporando. Primero como fruto del comercio y después como resultado de la importación de la técnica para conseguir nuevos recursos, sabores o atractivos. Lo demuestran las 119 recetas de salmón ahumado (todavía hoy básicamente nórdico) y las 50 de bacalao ahumado (también llegado de las aguas frías) del libro que tenéis en las manos, frente a las 35 de trucha ahumada que apuntan la capacidad de modernizar un producto autóctono de nuestra montaña pirenaica imitando lo que se hace en otros sitios.

Porque las demás variantes que aparecen, las veinte y pocas recetas de arenque ahumado i las otras tantas de atún ahumado, muestran cómo estos productos lejanos o próximos, antiguos o modernos, no han alcanzado todavía un grado de aceptación y consumo masivo, a pesar de superar bastante la presencia del emperador (o pez espada) ahumado, con tres recetas en el libro, y la ausencia del esturión ahumado.

En resumidas cuentas, tiene una cierta lógica. Porque el ahumado, allá donde se practica, no deja de ser una de las técnicas con las que el hombre afrontó, desde los tiempos prehistóricos, una de sus necesidades básicas que yo me atrevo a calificar como “la necesidad básica”. Tener a mano alimentos de forma continuada en un entorno como el nuestro, variable y, por lo tanto, de disponibilidad más o menos estacional.

Los vegetales le permitían cubrir parte de esta necesidad gracias a su biología, que incluye períodos de inactividad en forma de semillas y otras estructuras de reserva (bulbos, tubérculos, etc.) que el hombre aprendió a buscar, recoger y guardar una vez espontáneamente secados. No así los animales, con su aportación básica e importante de lípidos y proteínas. Porque la presencia en ellos de las grasas y del agua en general facilitaban la putrefacción y, por consiguiente, impedían la conservación espontánea para un consumo a plazos.

Afortunadamente, primero el simple calor de las zonas más cálidas y después la compañía reconfortante del fuego ayudaron a resolver el problema, diferenciado claramente dos áreas: la situada más al sur, donde el calor del sol era suficiente para secar la carne o el pescado dejados al aire libre, y la más nórdica, que necesitaba la ayuda del calor del fuego para conseguir el mismo objetivo.

En ambos casos, el resultado final difería cuando se pretendía conservar pescado o carne. El primero, generalmente marino —y por lo tanto salado— y poco graso, daba un producto ya sabroso i suficientemente estable, mientras que el segundo resultaba más insípido y, al ser graso, tendía a saber a rancio.

De ahí que, mientras en las zonas más cálidas el proceso se limitaba a poner al sol el producto debidamente cortado para garantizar un secado regular y suficiente, en las más frías este proceso se alargaba colgando el producto en el interior de los habitáculos calientes para conseguir completar el secado que el sol justo iniciaba. Y mientras en el norte se producían el peje-palo y las carnes secas de los indios americanos, en el sur mediterráneo se creaban el morcón de atún y el jamón. Una tendencia que la aparición de la ganadería en las zonas húmedas de nuestra casa cortó de raíz en el

campo del consumo de animales terrestres, siempre más o menos disponibles, y en cambio se mantuvo en el de los acuáticos, sobre todo los marinos.

No está de más recordar que, en este sur mediterráneo que citaba, había una técnica que competía en la conservación del producto marino: el salazón. Tradicionalmente, mediante una salmuera que permitía mantener la pieza de pescado sumergida y, por consiguiente, lejos de los peligros de la putrefacción. Solo más adelante algunas piezas combinaron ambas técnicas —salazón y secado— para crear un producto seco y de fácil transporte. Iban desde el humilde y “cocinable” morcón de atún hasta la selecta y apreciada mojama.

Pero, en nuestro entorno, la ventaja era clara. Una noche en remojo de la salazón, frente a los dos o tres días de remojo del producto seco y amojamado, decantaría y mantendría el consumo en la banda de los salazones en líquido. Sería años más tarde cuando la conjunción portuguesa y vasca de los procesos de salazón y secado con el que se obtenía el bacalao, ahora tradicional, marcaría el lento declive de los salazones, hoy casi exclusivos del atún y las anchoas. Y añadamos la comodidad del transporte, bajando por el valle del Ebro, de los bacalao secos en hatos que, con su invasión, fueron dejando el incómodo pescado salado —transportado en barricas con el jugo— confinado en la zona costera.

Mientras tanto, en las frías costas del norte, la tecnología de conservación también había hecho sus progresos. Gran Bretaña con el bacalao, los países nórdicos con el salmón, Rusia con el esturión y Alemania y Holanda con el arenque. La imposibilidad de disponer de salinas costeras para obtener el ingrediente salador se vio compensada por la explotación de las minas y el comercio con el sur. Esto permitió un salado superficial previo que aportaba al producto final una ventaja importante. Al margen de eliminar posibles bacterias, la sal provocaba la salida a la superficie de algunas

proteínas musculares (básicamente miosina) que, al secarse, formaban una película superficial brillante que en mejoraba el aspecto, favorecía la conservación y oscurecía ligeramente la superficie mientras se secaba esperando el momento definitivo del ahumado. Un ahumado que arrancaba a baja temperatura (alrededor de los 30 °C) para no secar demasiado la superficie y permitir una cierta deshidratación sin llegar a la cocción. Cuando se conseguía el punto conveniente, el ahumado se continuaba durante más o menos tiempo y a una temperatura adecuada al objetivo que se buscaba. Si se desea conservar la textura del pescado crudo, se deberá mantener la temperatura baja que ya tenía. En la medida que la subamos hasta los 65-70 °C del ahumado en caliente, la textura final del pescado será más seca y compacta. Su tiempo de aplicación también juega un papel importante, especialmente en la conservación. A más duración del ahumado, que oscila entre las 5 y las 36 horas, más tiempo de conservación.

Naturalmente, el ahumado no solo aporta calor. Las sustancias aromáticas de las maderas y hierbas seleccionadas que se quemen aportarán su toque de sabor diferencial. Curiosamente, de forma más intensa si el ahumado se hace (como el inicial) a baja temperatura y si la madera que quema está hecha de serrín. De ahí que muchas instalaciones de ahumado tengan en cámaras separadas el proceso de combustión de las maderas y el de contacto entre el pescado preparado y el humo, convenientemente enfriado.

Las ventajas de cualquiera de estos productos eran muy evidentes: la facilidad de conservación sin tenerlo que sumergir en salmuera o líquidos conservantes; la disponibilidad inmediata, que permitía un consumo también inmediato y que no necesitaba pasar por los fogones, y la oferta creciente que se generó durante el siglo pasado en toda Europa a través de la restauración de un cierto nivel que la burguesía hizo suya. Todos estos factores supusieron

la incorporación de los ahumados en nuestras despensas y recetarios, especialmente en el campo de los entrantes y las comidas informales.

Hoy, con las técnicas más depuradas y los productos mejor preparados, los ahumados se han convertido en un elemento imprescindible de nuestras gastronomías. Este libro lo demuestra. Pero conviene tener claro, con también evidencia el libro, que los ahumados no son polivalentes. No sirven para todo. De ahí que la mayoría de recetas que el libro presenta sean entrantes, ensaladas o tapas. Para hacer una sopa, un segundo plato de pescado o un plato caliente, la despensa ofrece suficientes alternativas como para no tener que recurrir a un alimento pensado para soportar las épocas de carestía de producto fresco.

No os encontráis, por tanto, ante un tratado genérico sino ante una monografía. Una retahíla de recetas que esperan abriros el apetito y poner en el lugar que le corresponde una técnica previa que no por ajena nos tendría que resultar extraña. Si el mundo se globaliza, la cocina también lo debe hacer, ¿no?

Pero no por eso tenemos que recurrir a fórmulas extravagantes o preparaciones contra natura. Por esto os decía que estáis ante una monografía a la que yo, modestamente, he querido aportar un toque informativo para que nadie confunda el ahumado con aquella barbacoa que humea quemando la grasa que sueltan las costillas que cocemos o aquella cocina en la que una pizza termina de quemarse en el horno. Aunque, probablemente, vosotros también seáis de aquellos que, cuando preparan unas costillas a la brasa en la barbacoa, tiran unos brotes de tomillo seco en las llamas para hacer, sin ser demasiado conscientes, un ahumado como los que Joan Jofre Español usaba en sus recetas. Las que recoge este libro.

FRANCESC MURGADAS  
*Gastrónomo*



**Las recetas**

## ENSALADA DE LANGOSTA CON SALMÓN AHUMADO

### Ingredientes para 4 personas

1 langosta de 1 kg; 1 lechuga cortada en trozos; 1 escarola cortada en trozos; berros; 1 cebolla; 1 achicoria; perifollo; 12 filetes de salmón ahumado cortado en juliana

### PARA ALIÑAR

Aceite de oliva; vinagre de sidra; sal y pimienta

### PARA LA SALSA ROSA

Salsa Perrins; mayonesa; ketchup; zumo de naranja; nata líquida; 2 yemas de huevo duro; 2 gotas de tabasco

 Cortamos la lechuga y la escarola a trozos. Añadimos los berros deshojados y la cebolla cortada en juliana y lo dejamos en un bol. Cocemos la langosta con agua, sal y laurel. Cuando empiece a hervir, la dejamos unos 15 minutos. Lo dejamos enfriar. Partimos la langosta por la mitad y sacamos la carne de la cabeza y de la cola. Fileteamos la cola en rodajas. Desmenuzamos la parte de la cabeza y lo reservamos. Preparamos la salsa rosa y la reservamos. Aliñamos la lechuga, la escarola, la achicoria, los berros y la cebolla con el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta. Juntamos el salmón ahumado cortado en juliana. Con todo eso, hacemos una montaña y, a su alrededor, ponemos la langosta. Lo servimos con la salsa aparte. Lo decoramos al gusto y lo servimos.

## ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y ANGULAS



### Ingredientes para 4 personas

400 g de angulas; 16 lonchas de salmón ahumado cortado en juliana; apio blanco cortado en juliana; 2 zanahorias cortadas en juliana; 1 lechuga cortada en juliana

### PARA LA VINAGRETA

Perejil picado; 1 trufa picada y su jugo; aceite y vinagre agri-dulce; sal y pimienta

 Lavamos las verduras. Las cortamos en juliana y las dejamos en un bol. Después añadimos el salmón ahumado cortado en juliana y las angulas. Lo aliñamos con la vinagreta, lo mezclamos bien y decoramos los platos al gusto. Ya lo podemos servir.



## ENSALADA DE ESPINACAS Y ARENQUE AHUMADO

### Ingredientes para 4 personas

1 kg de espinacas hechas al vapor; 12 filetes de arenque ahumado; 8 dientes de ajo bien picados; aceite de oliva; 300 g de alubias hervidas

### PARA LA VINAGRETA

3 pepinillos bien picados; ½ cebolla bien picada; perejil bien picado; aceite de oliva; mostaza dulce; sal y pimienta

-  Ponemos una paella con aceite en el fuego.
-  Añadimos los ajos y, a continuación, las espinacas y las alubias. Lo salteamos bien y lo reservamos.
-  Ponemos las espinacas y las alubias en los platos. Después lo aliñamos con la vinagreta y, encima, colocamos los filetes de arenque. Lo servimos con tostadas de pan con tomate.

## ENSALADA DE ATÚN Y BACALAO AHUMADO

### Ingredientes para 6 personas

400 g de alubias cocidas; 12 lonchas de bacalao ahumado cortado en trozos; 12 lonchas de atún ahumado cortado en trozos; 1 cebolla picada; 4 dientes de ajo picados; 50 g de olivas rellenas picadas

### PARA LA VINAGRETA

Aceite de oliva; vinagre de manzana; sal y pimienta; perejil picado

-  Mezclamos las alubias con la cebolla, los ajos, las olivas, el bacalao ahumado y el atún ahumado. Lo aliñamos con la vinagreta y lo dejamos macerar durante una hora, removiéndolo dos o tres veces. Ya lo podemos servir.
- 
- 

## ENSALADA DE HABAS CON SALMÓN AHUMADO

### Ingredientes para 4 personas

1 kg de habas desgranadas, pequeñas o en conserva;  
1 rama de menta; 200 g de jamón serrano cortado en juliana;  
2 cogollos cortados en juliana;  
16 lonchas de salmón ahumado cortado en trozos finos

 Cocemos al punto las habas con sal y menta. Las dejamos enfriar. Aparte, cortamos los cogollos, el jamón serrano cortado en juliana y el salmón ahumado cortado en trozos finos. Repartimos por encima los platos los cogollos, el jamón y el salmón ahumado. Encima ponemos las habas. Lo aliñamos con la salsa y lo servimos.

### PARA ALIÑAR

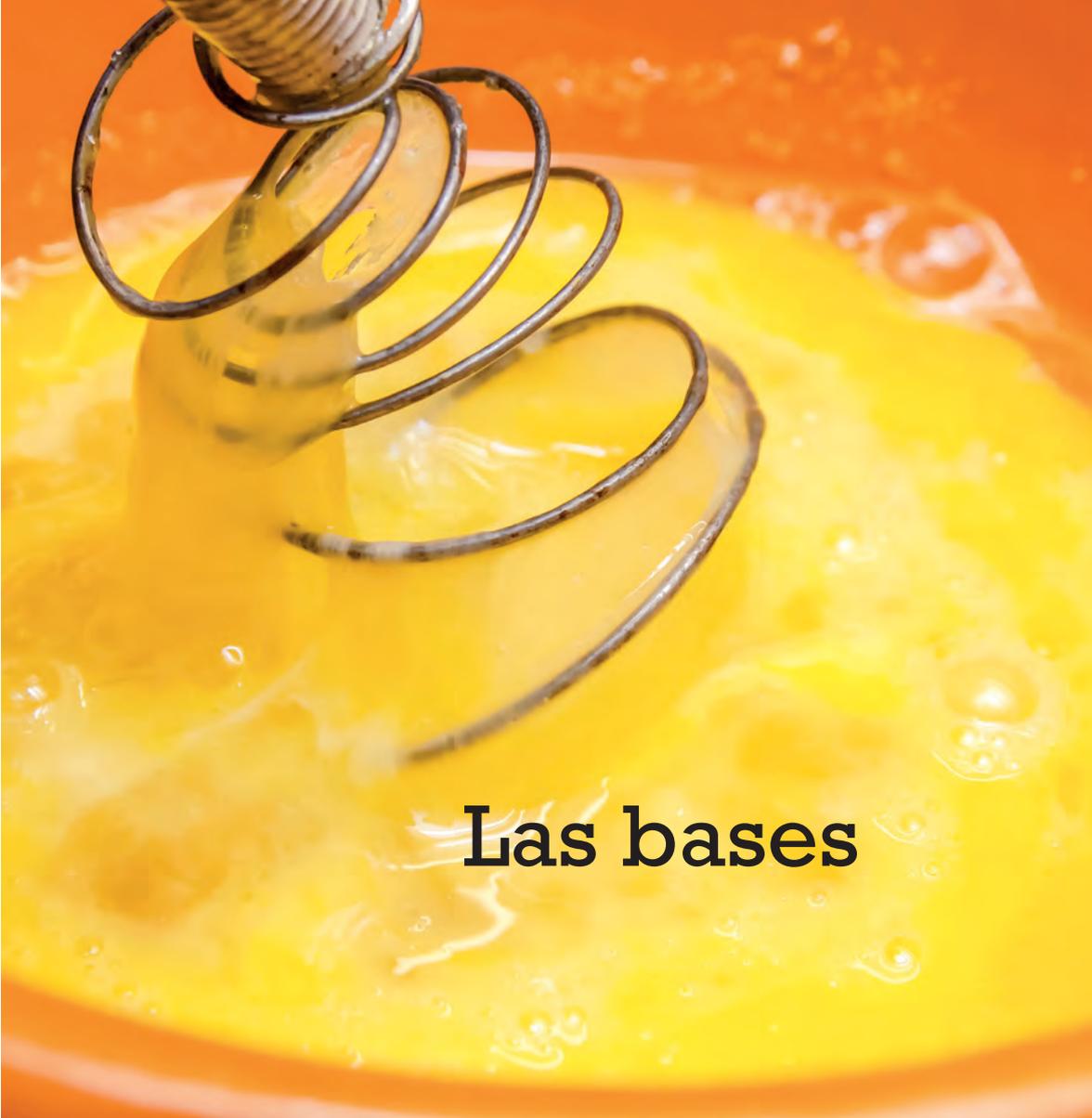
Mostaza de Dijon; aceite de oliva;  
vinagre agridulce; menta bien picada; perejil bien picado;  
10 olivas rellenas picadas

## ENSALADA DE BACALAO Y ANCHOAS CON AJO FRITO

### Ingredientes para 4 personas

1 escarola cortada en trozos;  
12 filetes de anchoas de L'Escala; 12 lonchas de bacalao ahumado enrollado; 1 dl de aceite de oliva; 8 dientes de ajo laminados; unas gotas de vinagre de cava; perejil picado

 Ponemos la escarola a lavar bajo el grifo. Cuando esté limpia, la escurrimos, la troceamos y la colocamos en los platos o en una fuente. Aparte, ponemos el aceite en la paella y freímos los ajos cortados. Cuando estén dorados, los echamos por encima de la escarola. Previamente añadimos el vinagre y la sal. Por su alrededor, ponemos las anchoas y el bacalao ahumado enrollado. Lo empolvamos con el perejil picado y lo servimos.



**Las bases**

# ÍNDICE

## EL FORASTERO

<i>Prólogo de Francesc Murgadas</i> .....	5
---	---

## LAS RECETAS

Abanico de ahumados.....	66
Aguacate con salmón ahumado.....	41
Albóndigas de bacalao ahumado.....	96
Albóndigas de salmón ahumado.....	82
Buñuelos de bacalao ahumado rellenos de salsa de romesco.....	120
Buñuelos de salmón ahumado.....	65
Buñuelos de trucha ahumada.....	51
<i>Calçots</i> fritos con salmón marinado.....	81
Canapé de galleta de miel con cebolla confitada y salmón ahumado.....	130
Canapés de anchoas y atún ahumado.....	137
Canapés de caviar con salmón ahumado.....	137
Canelones de bacalao con pleurotos.....	61
Carpaccio de bacalao ahumado con tomate y olivas negras.....	97
Carpaccio de bacalao ahumado y pulpo.....	98
Carpaccio de bacalao y atún ahumado con tomate.....	104
Carpaccio de bacalao y salmón ahumado con espárragos.....	140
Carpaccio de mango con salmón ahumado.....	103
Carpaccio de melón con salmón ahumado, anchoas y jamón.....	120
Carpaccio de piña con salmón ahumado y jamón.....	98
Carpaccio de tomate con queso fresco y trucha ahumada.....	88
Cazuela de judías con almejas y albóndigas de bacalao.....	128
Chapata con atún, huevo duro, olivas y trucha ahumada.....	117
Coca de longaniza y salmón ahumado.....	118
Cogollos con fondo de tomate, anchoas de L'Escala y salmón ahumado.....	104
Crema de calabaza con anchoas de L'Escala y trucha ahumada.....	111
Crema de calabaza con juliana de salmón ahumado y jamón.....	97
Crema de <i>calçots</i> con piñones y salmón ahumado.....	119

Creps ahumadas con champiñones.....	61
Creps de bacalao ahumado con sanfaina y mejillones.....	127
Creps de bacalao con salmón ahumado.....	124
Creps rellenas de espinacas y salmón ahumado.....	60
Creps rellenas de verduras y emperador con pera.....	110
Croquetas de bacalao ahumado.....	70
Croquetas de salmón ahumado.....	69
Croquetas de trucha ahumada con salsa de tomate.....	75
Delicias de ahumados.....	69
Empanadas de salmón ahumado y sanfaina.....	137
Ensalada de aguacate con bacalao y anchoas.....	20
Ensalada de aguacates con bacalao ahumado y langostinos.....	18
Ensalada de aguacates con salmón ahumado a la vinagreta de mostaza con avellanas.....	86
Ensalada de anchoas y arenques con salsa de mostaza.....	59
Ensalada de atún y bacalao ahumado.....	14
Ensalada de bacalao ahumado con aceite de avellana.....	33
Ensalada de bacalao ahumado con langostinos.....	101
Ensalada de bacalao ahumado con naranja.....	32
Ensalada de bacalao con niscalos.....	76
Ensalada de bacalao con salmón ahumado, achicoria y espárragos.....	16
Ensalada de bacalao y anchoas con ajo frito.....	15
Ensalada de bacalao y salmón ahumado con espárragos de Navarra.....	24
Ensalada de <i>calçots</i> y escarola con atún y trucha ahumada.....	80
Ensalada de cocochas de bacalao con salmón ahumado.....	140
Ensalada de cogollos con espárragos trigueros y salmón.....	28
Ensalada de cogollos con salmón ahumado y con queso.....	20
Ensalada de dos salmones.....	131
Ensalada de dos salmones con habas.....	22
Ensalada de emperador y salmón ahumado.....	31
Ensalada de endivias gratinadas con trucha ahumada.....	32

Ensalada de endivias, langostinos, salmón y trucha ahumada .....	25	Ensalada de salmón marinado.....	78
Ensalada de escarola con ajo frito, bacalao y anchoas de L'Escala.....	77	Ensalada de salmón y espárragos de Navarra.....	29
Ensalada de escarola con arenques ahumados, ajo y guindilla.....	98	Ensalada de salmones (fresco y ahumado) con espárragos.....	79
Ensalada de escarola con atún ahumado y <i>calçots</i> .....	102	Ensalada de sanfaina con arenque ahumado .....	30
Ensalada de escarola con queso fresco, salmón ahumado y avellanas.....	86	Ensalada de setas con salmón ahumado.....	23
Ensalada de escarola con uvas y arenque ahumado.....	106	Ensalada de tomate y melón con queso fresco y atún ahumado.....	103
Ensalada de escarola y granada con atún ahumado.....	108	Ensalada de verduras con carpaccio de salmón y gambas a la vinagreta de manzana y avellanas .....	85
Ensalada de espárragos y salmón marinado con vinagreta de trufa.....	131	Ensalada de verduras fritas con atún y bacalao ahumado .....	26
Ensalada de espinacas y arenque ahumado.....	14	Ensalada templada de bacalao ahumado con pimientos del piquillo.....	130
Ensalada de espirales con trucha ahumada .....	17	Ensalada templada de espinacas con trucha ahumada .....	24
Ensalada de granadas y escarola con arenque y bacalao ahumado.....	17	Ensalada templada de niscalos conifitados con bacalao y con tomillo a la vinagreta de trufa .....	72
Ensalada de habas con salmón ahumado.....	15	Ensalada templada de pleurotos, espinacas y emperador .....	18
Ensalada de habas tiernas con trucha ahumada .....	26	Ensalada templada de salmón ahumado .....	31
Ensalada de habas y escarola con salmón ahumado.....	16	Envueltos de <i>calçots</i> con trucha ahumada.....	81
Ensalada de habitas con jamón ibérico y salmón ahumado .....	111	Envueltos de puerros con trucha ahumada.....	65
Ensalada de judías verdes con salmón ahumado y vinagreta de manzana .....	78	Envueltos de salmón ahumado con langostinos y ajos tiernos .....	126
Ensalada de judías verdes con salmón ahumado, beicon y piñones.....	107	Envueltos de salmón ahumado con pimiento verde y ajos tiernos .....	136
Ensalada de langosta con salmón ahumado.....	12	Escalivada con albóndigas de bacalao ahumado .....	123
Ensalada de mar .....	77	Escalivada con arenque ahumado .....	34
Ensalada de mejillones con espárragos verdes y atún ahumado .....	123	Escalivada con boquerones, butifarra negra y trucha ahumada .....	105
Ensalada de melón con salmón ahumado .....	28	Escalivada con salmón ahumado y jamón de Jabugo .....	91
Ensalada de melón y mango con salmón .....	22	Escarola con bacalao y atún ahumado con romesco.....	124
Ensalada de palmitos con salmón ahumado.....	25	Espaguetis con salsa de tomate y salmón ahumado.....	139
Ensalada de pasta fresca con setas y salmón ahumado.....	29	Espárragos con bechamel y salmón ahumado.....	42
Ensalada de pasta tricolor con salmón ahumado.....	33	Espárragos gratinados con salmón ahumado y trufa .....	95
Ensalada de pimientos del piquillo con anchoas de L'Escala .....	76	Estofado de patatas y bacalao con albóndigas de salmón ahumado .....	127
Ensalada de pomelo y mango con arenque ahumado.....	30	Fondo de alcachofas rellenas de trucha ahumada .....	38
Ensalada de salmón ahumado con endivias.....	21	Guisantes con atún ahumado .....	37
Ensalada de salmón ahumado con virutas de queso emmental .....	23	Guisantes salteados con longaniza y salmón ahumado .....	133
Ensalada de salmón ahumado y trucha ahumada.....	21	Guisantes salteados con salmón ahumado y con pasas .....	105

Higos con salmón ahumado .....	37	Panecillo relleno de escalivada, trucha ahumada y huevo frito .....	92
Huevos al plato con berenjena, tomates cherry y salmón ahumado .....	114	Pastel de calabacín con trucha ahumada .....	57
Huevos al plato con pimientos del piquillo y atún ahumado .....	113	Pastel de espinacas a la catalana con bacalao ahumado .....	54
Huevos con champiñones y trucha ahumada .....	50	Pastel de espinacas, salmón y champiñones con salsa de avellanas .....	87
Huevos de puré de patatas y salmón ahumado .....	52	Pastel de <i>esqueixada</i> de bacalao ahumado .....	91
Huevos duros con trucha ahumada .....	45	Pastel de <i>esqueixada</i> de bacalao con romesco y salmón ahumado .....	132
Huevos escalfados con salmón ahumado y juliana de anchoas .....	45	Pastel de salmón ahumado con verduras .....	57
Huevos estrellados con salmón ahumado y jamón .....	100	Pastel de salmón con pimientos del piquillo y anchoas con salsa de albahaca .....	56
Huevos fritos con boniato, chorizo picante y salmón .....	100	Paté de bacalao ahumado con huevos rellenos de atún .....	119
Huevos fritos con espárragos y arenques .....	88	Perlas de melón con salmón ahumado .....	36
Huevos fritos con miel, patatas chips y salmón ahumado .....	134	Pimientos del piquillo con atún y bacalao ahumado al ajillo .....	43
Huevos fritos con patatas chips, salmón ahumado y tocino .....	107	Pimientos del piquillo con salmón .....	36
Huevos fritos con salmón ahumado .....	46	Pimientos del piquillo rellenos de atún ahumado .....	41
Huevos fritos con salmón y espárragos .....	92	Pimientos rellenos de salmón ahumado .....	38
Huevos revueltos con bacalao ahumado .....	133	Pizza de anchoas de L'Escala y atún ahumado .....	118
Lasaña de salmón fresco con <i>calçots</i> y espárragos verdes .....	82	Potaje de alubias con albóndigas de bacalao ahumado .....	126
Lasaña de trucha ahumada con sanfaina y anchoas .....	106	Pudin de bacalao ahumado .....	53
Lomo de salmón con <i>calçots</i> asados y alioli .....	84	Puerros con bechamel y salmón ahumado .....	43
Melón con salmón ahumado y jamón .....	88	<i>Quiche lorraine</i> con espinacas a la catalana y salmón ahumado .....	138
Milhojas de patata con huevos fritos y salmón ahumado .....	112	Revoltijo de <i>calçots</i> y salmón ahumado .....	80
Milhojas de patata y bacalao ahumado .....	40	Revoltijo de ensalada de bacalao ahumado y patatas .....	136
Milhojas de patata y manzana con trucha y jamón .....	101	Revuelto de bacalao con ajos tiernos y pimientos del piquillo .....	48
Mini <i>vol-au-vents</i> rellenos de salpicón de ahumados .....	122	Revuelto de bacalao, langostinos y ajos tiernos .....	49
Mousse con pimientos del piquillo y trucha ahumada .....	132	Revuelto de habas tiernas con bacalao ahumado .....	44
Mousse de trucha ahumada con salsa de pimientos .....	59	Revuelto de salmón ahumado .....	44
Nido de brandada de bacalao con salmón ahumado sobre un fondo de tomate <i>concassé</i> .....	74	Revuelto de trucha ahumada con ajos tiernos .....	49
Nido de huevos con salmón y chorizo picante .....	116	Rollitos de bacalao ahumado con tartar de salmón .....	71
Nido de huevos con sanfaina, atún ahumado y huevos fritos .....	116	Rollitos de salmón ahumado con angulas .....	68
Nido de patata con gambas y salmón ahumado .....	114	Rollitos de salmón ahumado con escalivada y anchoas .....	90
Nidos de huevos con trucha ahumada .....	46	Rollitos de salmón ahumado con queso .....	68
Pan con tomate con butifarra blanca y salmón ahumado .....	96	Rollitos de salmón ahumado con tartar de bacalao ahumado .....	42
Pan tostado con escalivada, anchoas y arenques ahumados .....	62	Rollitos de salmón ahumado y espárragos .....	66
		Rollitos de salmón ahumado, angulas y tomates cherry .....	94
		Rollitos de salmón con jamón y anchoas .....	95
		Rollitos de salmón y angulas .....	64

Rollo de salmón ahumado con aguacates y anchoas.....	122	Tostadas de pan de payés fregado con ajo, arenque ahumado y anchoas de L'Escala .....	58
Salmón fresco con <i>calçots</i> y romesco .....	84	Tostadas de salmón ahumado y uvas .....	116
Salmón fresco marinado.....	94	Variado de ensaladas con manzana y atún ahumado.....	139
Salpicón de ahumados con champiñones .....	67	Variado de lechugas con rollos de salmón ahumado rellenos de langostinos.....	113
Salpicón de ahumados con fruta .....	67	Variado de setas salteadas con butifarra blanca y bacalao ahumado.....	112
Salteado de setas con bacalao y anchoas ahumadas.....	34	<i>Vol-au-vents</i> de setas y bacalao ahumado .....	64
Sándwich de queso Philadelphia con manzana frita y salmón ahumado.....	108	<b>LAS BASES</b>	
Sándwich de salmón ahumado.....	108	Albóndigas de bacalao ahumado .....	145
Sopa de tomate con juliana de salmón ahumado..	110	Albóndigas de salmón ahumado .....	145
Sueño de tostada.....	120	Brandada de bacalao.....	144
Sufflé de espinacas y salmón ahumado.....	70	Escalivada .....	143
Sufflé de salmón ahumado.....	71	Maceración del salmón .....	144
Surtido de pasta con salmón ahumado a la vinagreta de avellana .....	87	Mantequilla de ajo .....	145
Tallarines con salmón ahumado .....	60	Mantequilla de anchoas.....	146
Tallarines de ceps y salmón ahumado .....	90	Mantequilla de café de París.....	146
Tartaletas de huevos escalfados con salmón ahumado y juliana de anchoas.....	51	Pasta para buñuelos .....	143
Tartaletas de sanfaina con salmón y anchoas ...	103	Pasta para la tempura.....	142
Tartaletas rellenas de sanfaina con anchoas de L'Escala .....	62	Pasta para las creps.....	142
Tartar de bacalao ahumado .....	125	Pasta para las croquetas .....	142
Tartar de bacalao con anchoas y salmón .....	138	Sanfaina .....	143
Tartar de bacalao con salmón ahumado .....	128		
Tartar de salmón ahumado .....	117	<b>LAS SALSAS</b>	
Terrina de ahumados con salsa whisky .....	53	Alioli de membrillo .....	152
Terrina de calabacín con salmón .....	54	Alioli de miel .....	154
Terrina de salmón ahumado .....	56	Alioli de pera .....	152
Terrina de trucha y anchoas ahumadas.....	58	Caldo de ave (para mojar) .....	153
Tomates rellenos de salpicón .....	40	Caldo de pescado ( <i>fumet</i> ) .....	153
Tortilla de bacalao ahumado.....	52	Romesco (frío) .....	155
Tortilla de bacalao ahumado con alubias y jamón .....	125	Salsa bechamel .....	151
Tortilla de bacalao ahumado con alubias y romesco .....	75	Salsa de <i>calçots</i> .....	151
Tortilla de bacalao con alubias.....	48	Salsa de <i>calçots</i> (para pescado).....	151
Tortilla de patatas chips, cebolla y trucha .....	85	Salsa de gambas.....	154
Tortilla de salmón .....	50	Salsa de tomate .....	152
Tostada de angulas y atún ahumado .....	134	Salsa del piquillo .....	150
Tostada de escalivada con butifarra blanca y atún ahumado .....	134	Salsa roquefort.....	150
Tostada de escalivada con butifarra blanca y negra y con salmón.....	102	Salsa rosa .....	150
Tostada de fresones con trucha ahumada .....	100	Salsa tártara .....	153
Tostada de higos con anchoas y trucha ahumada .....	92	Salsa whisky .....	154
Tostadas con higos y arenque ahumado.....	90	Salsa <i>xato</i> .....	155
		Vinagreta de ajo .....	148
		Vinagreta de cava .....	149
		Vinagreta de caviar .....	149
		Vinagreta de kiwis .....	148
		Vinagreta de pimientos.....	148
		Vinagreta de trufas.....	149