



5es. NITS GASTRONÒMIQUES

DEL MUSEU DE LLEIDA

LA CUINA DE LES MIL I UNA NITS

Descobreix el llegat de Madina Larida

SOPARS ELS DIES 21 I 22 DE MAIG A LES 21 H.

Us convidem a descobrir la gastronomia d'un dels moments més apassionants de la nostra història: la Larida andalusí. Un temps que ens aportà un nou sistema alimentari, fruit d'un profund coneixement d'unes tècniques agrícoles que van modelar el nostre paisatge amb hortes ben cuidades i regades. Un temps de conflicte però també d'intercanvi cultural i científic que ens obrí les portes d'Orient a Occident.

En aquesta cinquena edició us proposem un maridatge entre el patrimoni andalusí de Lleida i una de les cuines més sofisticades del món. Portarem a terme una ruta per la Madina Larida dels segles IX i X que finalitzarà a l'àmbit expositiu de L'Àndalus del Museu de Lleida. Tot seguit gaudirem d'una degustació de diferents plats d'inspiració àrab que ens permetran evocar els sabors procedents d'Orient.

L'experiència gastronòmica es portarà a terme al Cafè del Museu i estarà dinamitzada pel crític gastronòmic **Rafa Gimena** i pel cuiner **Omar Charah**. Un menú compost per plats originaris de diferents països de l'Orient Pròxim i el Magreb que ens permetrà evocar la nostra herència andalusí.

Punt de trobada i inici de l'activitat
A les 21,00h, al carrer Anselm Claver, 47

Preu
30€

Reserves
Cal reserva prèvia (973 283075)
Places limitades.

Més informació
www.museudelleida.cat
<http://lacuinadelesmiliunanitsmldc.blogspot.com.es/>

Col·labora



MENÚ DE LA NIT GASTRONÒMICA

Assortiment d'entrants

Crema de cogombre i iogurt

Sopa fresca condimentada amb menta, pròpia de la Mediterrània Oriental

Falafel

Croqueta de cigrons, pròpia de l'Orient Pròxim

Zaaluk

Caviar d'albergínies marroquí

Cuscús de 7 verdures i pollastre

Plat d'origen amazic preparat amb sèmola de blat

2on plat

Kofta al forn

Carn de xai especiada a l'estil siria

Postres

Dolços i assortit de fruits secs
acompanyats de te

- Vi, aigua i pa àrab -