

El Menú

* * * * * REVISTA SEMANAL * * * * *

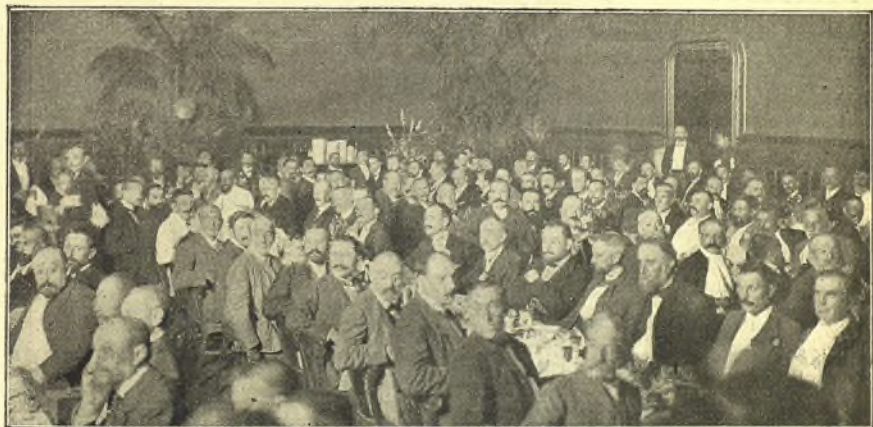
Barcelona, al mes, 1 pta. * REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN * Fuera, 4'50 pta. trimestre
Condal, 10.-BARCELONA *

Año I 1901 1902 1903 1904 1905 27 Agosto de 1904 1906 1907 1908 1909 1910 Núm. 15

SUMARIO

Menús Cotidianos.—**Menús diversos.**—**Fórmulas:** Sopa de arroz á la italiana; Puré de ave con pepinos; Bisque de canchales con nata; Sopa de sémola Leopoldo; Tortilla á la francesa; Pastelillos Menglas; Conchas de ave; Carpa á la Chambord; Esmerinques fritos; Filetes de anguila á la bordalesa; Langosta á la turca; Raya con salsa de alcaparras; Terrina de ganso; Pollo saltado con setas; Lengua de ternera á la Chivy; Guisado de conejo; Ternera á la financiera; Solomillo mechado.

HOTEL COLÓN



Banquete de los Alcaldes y Representantes de las principales
entidades económicas de Cataluña



MENÚS COTIDIANOS

Domingo 28 de Agosto

DEJEUNER

Oufs au Menú
Moules marinés
Poulet sauté aux champignons
Salade de concombres
Entrecôte bordelaise
Gâteau succés

DINER

Potage Virginie
Carpe á la Chambord
Galantine de dinde á la gelée
Cailles truffés St. Hubert
Salade General Barthout
Filet de bœuf rôti
Glace panaché au Moka

Lunes 29 de Agosto

DEJEUNER

Coquilles de volaille
Rougets maître d'hôtel
Langue de veau á la Chivy
Salade de cressons
Pigeons grillés
Groselles caramélisées

DINER

Potage de riz á l'italienne
Petits bouchés á la Mantua
Croute aux rognons
Cotelettes de mouton á la Mailenon
Salade russe
Canard sauvage á la provençale
Glace creme au citron

Martes 30 de Agosto

DEJEUNER

Omelette française
Soles Waterfisch
Tête de veau nature
Macedoine
Gigot de mouton braisé aux oiselles
Confiture de cerises

DINER

Potage Bearnaise
Dorade de saumon, sauce aux écrevisses
Petits pâtés Monglas
Selle de mouton á la bouquetière
Rabergines á la Syndey
Dindonneaux rôtis
Parfait aux fraises

Miércoles 31 de Agosto

DEJEUNER

Oufs au plat
 Barbue aux beurre
 Foie de veau bourgoise
 Aubergines farcies
 Poulet en marinade
 Gateau Vacherin

DINER

Potage Reine
 Truite á la Venetienne
 Cotelettes de porc frites
 Ris de veau Régance
 Salade de legumes
 Cuisot de chevreuil sauce venaison
 Glace creme au chocolat

Jueves 1 de Septiembre

DEJEUNER

Oufs pochés Princesse
 Eperlans frits
 Gibelotte
 Salade d'été
 Bifteak
 Petites terrines de creme de café

DINER

Purée de Volaille aux concombres
 Saumon á l'Imperial
 Cotelettes d'agneau Venetienne
 Longe de veau á la financiere
 Salade Danicheff
 Chapons á la broche
 Biscuit glacé

Viernes 2 de Septiembre

DEJEUNER

Coquilles aux moules
 Filets d'anguille bordelaise
 Fricassé de poulet
 Pommes soufflées
 Cotelettes nature
 Gateau plomb-parisien

DINER

Bisque d'ecrevisses á la creme
 Pilau d'homard á la turque
 Epaulé de veau farci
 Cotelettes de volaille á la Vicomtesse
 Haricots verts sauce tomate
 Cailles á la broche
 Glace creme au café


Sábado 3 de Septiembre

DEJEUNER

Oufs bruillés lyonnais
 Rste sauce capres
 Ragout de mouton
 Salade de laitues
 Terrine d'ole
 Tartelettes d'amaudes á l'ananas

DINER

Potage de semoule á la Leopold
 Carpe financiere
 Croquettes de volaille
 Noix de veau Napolitaine
 Concombres glacés
 Poularde rôtie
 Glace á la vanille



Menús diversos

LISTA

del banquete que el Ayuntamiento
de Barcelona dedica á los
Sres. Alcaldes y Representantes
de las principales entidades económicas
de Cataluña

Hors d'œuvres

Conapés de foie-gras
Œufs norvégienne
Queues d'écrevisses à la russe

Purée Longchamps
Loup de mer garni, sauce tartare
Filet de bœuf à la Richelieu
Pâté de Strasbourg
Haricots verts panachés
Diadonneau rôti
Biscuit glacé
Dessert

VINS

Brillante
Rioja Clarete
Champagne Codorniu, Extra y Sport

Café, Liqueur et Cigares

GRAND COLÓN 17 AGOSTO 1904

Fórmulas

Sopa de arroz á la italiana

Potage de riz á l'italienne

Se limpian y preparan 300 gramos de arroz. Se ponen en una cacerola 2 cebollas cortadas en dados pequeños y 100 gramos de manteca de cerdo; se rehoga á la lumbre durante 4 minutos; se añade el arroz, sal, pimienta, una pizca de cayena y 2 pimientos dulces machacados.

Se rehoga aun 4 minutos á la lumbre y después se le añade litro y medio de agua; se cuece el arroz durante 20 minutos; se pone en la sopera y se le añade un litro de consomé hirviendo (pág. 10). Se sirve aparte queso parmesano rallado.

Puré de ave con pepinos

Potage purée de volaille aux concombres

Se prepara un puré de ave, como para la sopa á la reina (pág. 12), que se guarnece con 4 decilitros de rodajitas de pepino mondado de un centímetro y medio por un centímetro de grueso. Se cuecen en el consomé de ave, se escurren y se vierte el puré por encima y se sirve.

Bisque de cangrejos con nata

Bisque d'écrevisses á la crème

Se preparan 40 cangrejos, que se cuecen con 2 cebollas cortadas en rodajas, una zanahoria mediana, 10 ramas de perejil y medio litro de consomé.

Se ponen los cangrejos á la lumbre durante 10 minutos, teniendo cuidado de saltarlos bien á fin de que se cuezan por igual.

Cuando están cocidos se les quitan las colas, se mondan y se reservan para guarnecer; se machaca la parte del interior, las patas y las cáscaras; se ponen en la cacerola con dos litros y medio de consomé de ave (pág. 4) y se

cuecen durante una hora á hervor muy lento; se hace un rehogo con 200 gramos de manteca y 120 gramos de harina; se cuece durante 5 minutos, removiendo con la cuchara de madera. Se cuele el caldo de los cangrejos y con él se aclara el rehogo; se reduce todo durante 20 minutos, removiéndolo siempre circularmente con la cuchara y después de reducido se cuele por el cedazo y se pone al baño-maria.

Cinco minutos antes de servirse se hierve la sopa, se añaden otros 2 decilitros de nata y se remueve con la cuchara. Se ponen en la sopera las colas de los cangrejos, se vierte la sopa encima y se sirve.

Sopa de sémola Leopoldo

Potage de semoule á la Leopold

Se ponen en una cacerola 3 litros de consomé; al primer hervor se añaden 150 gramos de sémola, agitando con la cuchara para mezclarla bien; se deja cocer muy suavemente durante 25 minutos con la cacerola tapada; se añaden 100 gramos de acederas cortadas en hebras ó tiras, que se blanquean con consomé.

Se escurran, se ponen en la sopera y se vierte la sémola por encima, se remueve y se sirve.

Tortilla á la francesa

Omelette française

Se cascan 6 huevos en una cazuela; se añaden 5 polvos de sal, y 3 pizcas de pimienta; se baten los huevos con un tenedor para mezclar bien las claras con las yemas; no deben batirse los huevos más de 1 minuto; se pone la sartén al fuego asegurándose antes de si está bien clara y limpia y áser posible se tendrá siempre reservada una sartén para hacer tortillas: una vez la sartén á fuego vivo se le ponen 30 gramos de manteca; se remueve la sartén para que la manteca se derrita sin dorarse; cuando está caliente, se vierten en ella los huevos y se agita con el tenedor para que se frian con igualdad; cuando empiezan apenas á cuajarse se mueve la sartén circularmente pero muy rápidamente; para darle una forma ovalada se doblan los dos extremos de la tortilla sobre si

misma se saltean ligeramente sobre la lumbre para que no tome color, y se vuelca sobre la fuente, se sirve.

Pastelillos Monglas

Petits pâtes Monglas

Se hace un litro de masa con 300 gramos de manteca, 500 gramos de harina, 2 yemas de huevo y 10 gramos de sal; se amasa con 2 decilitros de agua, se rocía la masa de tiempo en tiempo hasta que sea muy blanda; cuando está bien lisa se deja descansar durante 1 hora; se extiende la masa y se hacen 18 moldecitos, que deben tener 4 centímetros de ancho por 5 de alto; se rellenan de harina, se cubren con una tapaderita de masa, se hace picos en el borde, se doran y se cuecen al horno; cuando los pastelillos están cocidos se les quita la tapadera, sin tocar a los bordes festoneados; se les quita la harina, se cepilla bien el interior, se doran por dentro y por fuera; se secan durante 2 minutos al horno y se llenan con y *foie-gras* trufas; se les pone salsa española reducida; (pág. 5); se sirve.

Conchas de ave

Coquilles de volaille

Se preparan en escalopes 6 pechugas de pollo después de fritas con manteca; se añade la misma cantidad de escalopes de trufas cocidas con vino de Madera; se mezcla todo con alemana bien reducida; (pág. 5); se llenan las conchas; se espolvorean con pan rayado frito; se dejan algunos minutos al horno. Se sirven.

Carpa á la Chambord

Carpe á la Chambord

Se escama una carpa grande y se vacía por las agallas; se le ata la cabeza y después se cuece con *mirepoix* y vino de Burdeos.

Se prepara un aderezo con escalopas de anguillas, setas, colas de cangrejos y trufas, se prepara una guarnición con *quenelles* de carpa, cangrejos, trufas y setas grandes; se escurre la

carpa después de cocida y se baña al horno; se cuele, se desengrasa y se escurre el caldo; se añade un litro de española; se reduce de nuevo y se cuele por el cedazo.

Se hace en medio de la fuente un zócalo de arroz, sobre el cual se coloca la carpa; se arman 5 *hatelets* con cangrejos, trufas y setas grandes.

Se salsea el aderezo con la salsa y se coloca alrededor del zócalo; se dispone la guarnición alrededor de la carpa; se clavan los *hatelets* en la carpa como en el salmón á la *chambord*. Se sirve aparte el resto del aderezo.

Quenelles de carpa.—Se prepara un relleño de carpa en la misma forma que se hace el de sollo y pescadilla (pág. 30) y se terminan las quenellas como en las quenelles de ave (pág. 6).

Esperinques fritos

Esperlans frits

Se elijen 18 esperinques para componer 3 ensartados ó brochettes, limpiándolos, enjugándolos y escamándolos; se ensartan por los ojos en una aguja de madera ó de metal; se mojan en un decilitro de leche, se rebozan en harina y se frien con calor moderado primero 4 minutos y después á fuego muy vivo durante 3 minutos; están bien fritos cuando quedan tiesos y de un color dorado; se escurren y se espolvorean con un polvo de sal; se sirven con perejil frito y limón. Si se frien sin aguja, para servirlos se arreglarán en pirámide, con perejil frito en el extremo.

Filetes de anguila á la bordalesa

Filets d'anguille á la bordelaise

Se prepara una anguila que se abre en canal á lo largo se saca la espina de en medio, y se cuece la anguila con vino blanco, sal, pimienta, cebolla en rajas y perejil en rama; cuando está cocida se pone en prensa; se cuele el caldo y se reduce, añadiéndole glacé de pescado; (pág. 30); se cuele por el colador chino pasándolo al baño maría; se corta la anguila en filetes; se ponen estos filetes en la sarten chata de saltar y se cubren con el caldo reducido; se colocan en la fuente formando corona, y se

llena la parte de en medio de cebollitas cocidas y cuajadas y de setas pequeñas; se salsea con salsa matalote, á la cual se añadirá mantequilla de anchoas y pimienta de cayena.

Langosta á la turca

Pilau de homard á la turque

Se desmenuzan en escalopes colas de langosta; se colocan en una sartén de saltear bañada en manteca; se calientan y después se colocan en la fuente formando corona, dos filas, una sobre otra. Se guarnece el hueco de enmedio de arroz á la turca.

Arroz á la turca.—Se blanquean 300 gramos de arroz, que se ponen á cocer durante 20 minutos con 6 decilitros de consomé, añadiendo sal, pimienta y un poco de azafrán; se baña de manteca un molde liso, en el cual se pone el arroz; se hace un caldo con 2 kilos de carne de carnero y 3 litros de agua; se hace hervir, se espuma y se le echan 2 cebollas, sal, pimienta y zanahorias.

Cuando la carne está cocida, se cuele todo por una servilleta; se salsea solamente la langosta con española muy clara y con pimentón. Se sirve á parte salsa Kari que se hace con *velouté de vigilia* (pág. 31), mezclada con polvos de Kari. Se reduce, se cuele por el cedazo y se sirve.

Raya con salsa de alcázaras

Raie sauce aux câpres

Se limpia y lava la parte blanca de una raya; se cuece en la sartén chata de saltear, procurando que el agua la cubra completamente. Se añaden 100 gramos de cebollas cortadas en rodajas de un milímetro, 25 gramos de perejil en rama, 2 decilitros de vinagre, 3) gramos de sal y 5 gramos de pimienta. Al primer hervor se retira de la lumbre y se acaba de cocer con hervor casi imperceptible.

Se pone luego en la fuente de servir; se preparan 5 decilitros de salsa blanca (pág. 27) con dos cucharadas de alcázaras, se vierte sobre el pescado y se sirve.

Terina de ganso

Terrine d'oie

Se tiene prevenida una terrina ó bote de loza para conservas de 36 centímetros.

Se elige un ganso de unos 2 kilos, sin los despojos, el cual se vacía, se chamusca y se deshuesa, reservando el caparazón que tiene buen empleo en el cocido. Se le quita la carne de los muslos, limpiándola de los nervios gruesos.

Se limpian también de nervios 250 gramos de tapa de ternera y se prepara igualmente 500 gramos de tocino, quitándole la corteza. Se condimentan estas dos cosas con 30 gramos de sal, se pican y se machacan, añadiendo 2 decilitros de caldo, y se reserva en una fuente.

Se mechan los filetes de ganso con tiras de tocino condimentado con sal y pimienta. Se coloca una capa de picadillo en el fondo de la terrina, se espolvorea el ganso con sal y especias compuestas, se extiende una capa de picadillo de 2 centímetros de grueso sobre la parte de carne que correspondía á los huesos, de modo que el pellejo se encuentre hacia arriba.

Se forma una bola, que se mete en la terrina, se cubre con una capa de picadillo de 2 centímetros y se extiende sobre ella 2 polvos de sal con especias compuestas, se cubre todo con lonjas de tocino muy delgadas, poniendo sobre ellas una hoja grande de laurel, se tapa la terrina con su cobertera, se pone en la cacerola grande, agua hasta la altura de 4 centímetros, se hace hervir y se coloca la terrina en el agua, cubriendo la cacerola con la cobertera chata de hierro, poniéndole lumbre encima. Se deja cocer durante 3 horas con hervor muy suave y después se prueba la cocción con la aguja de coser aves.

Cuando la terrina esté fría se acaba de llenar con la grasa derretida que haya dado el ganso.

Pollo salteado con setas

Poulet sauté aux champignons

Se prepara el pollo como para la pepitoria (pág. 19); se barniza con 30 gramos de manteca el interior de la sartén chata de saltear, en la cual se coloca el pollo, sin que haya pe-

dazos unos encima de otros; se espolvorea con 3 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta; se hace cocer durante 25 minutos, asegurándose antes de retirarlo de su cocción; se saca el pollo á una fuente procurando tenerlo al calor.

Se ponen en la sartén 30 gramos de harina y se remueve tres minutos al fuego; se añaden 5 decilitros de caldo y el jugo de 300 gramos de setas; se menea circularmente durante 10 minutos; se cuele por el colador chino á una cacerola de cabida un litro, se ponen las setas en la salsa para calentarlas.

Se arregla el pollo en la fuente de servir, se guarnece con setas, se vierte la salsa y se sirve.

Lengua de ternera á la Chivy

Langue de veau á Chivy

Después de haber braseado la lengua en un caldo blanco acompañado de legumbres, se corta en longas al traves, acabada la cocción se añade alemana adicionándole puré de espinacas, perifollo, estragón, pispinela verde y cebolletas; blanquearlo todo y pasarlo por el tamoz fino. La lengua se sirve cubriéndola con la salsa y poniendo entre los huecos una lámina de zanahoria dentellada, y que se habrá cocido con la lengua.

Guisado de conejo

Gibelotte

Se despoja, se vacía y se corta el conejo en pedazos de 4 centímetros; se cortan 200 gramos de tocino magro en pedazos de 3 centímetros por 2; se le quita antes la corteza; se hace blanquear, se escurre y se rehoga el tocino con 30 gramos de manteca.

Cuando haya tomado color se retira en un plato; se pone el conejo en la sartén de saltar y se rehoga con la manteca durante 10 minutos; se espolvorea con 30 gramos de harina y se remueve sobre la lumbre durante dos ó tres minutos.

Se añaden el tocino, 3 decilitros de vino, un polvo de sal, 2 pizcas de pimienta, un ramillete surtido, 15 cebollitas pequeñas rehogadas en la sartén; se deja cocer durante 20 minutos á hervor muy suave, con la cacerola tapada; se añaden 5 ó 6 setas.

Se deja cocer aun 5 minutos, se retira el

ramillete surtido, se pone todo en la fuente y se sirve.

Ternera á la financiera

Longue de veau á la financière

Se brasea un trozo de contrapata de ternera, se pone en la braseira con un litro de *mi-repoix* (pág. 5) y un litro de consomé (pág. 10); se condimenta con sal y pimienta, se cubre bien con un pliego doble de papel untado de manteca, se cuece á fuego lento durante 2 horas, regando seis veces la carne durante la cocción con su mismo caldo.

Se prepara un aderezo con trufas, *quenelles* de ave, *foie-gras* en escalopes, setas, crestas y cebollas.

Se prepara aparte para guarnecer: 4 trozos de molleja de ternera mechados, 6 cangrejos grandes (pág. 101), gruesas *quenelles* de relleno de ave (pág. 6), se añade el aderezo que se había preparado, 1 litro de salsa financiera; se preparan 2 trozos de molleja de cordero mechados y bañados, se coloca el trozo de ternera sobre un zócalo de arroz, y se pone el aderezo en el fondo del plato. Se guarnece alrededor de la ternera con las mollejas, las *quenelles*, los cangrejos y los *hatelets* con crestas y trufas, se colocan encima las mollejas de cordero de manera que formen 2 cordones, en medio de los cuales se clavan los 4 *hatelets*. Se sirve aparte salsa financiera.

Salsa financiera. — Se ponen en una cacerola 3 decilitros de sustancia de trufas (pág. 38), 3 decilitros de sustancia de caza y 8 decilitros de española (pág. 5); se reduce, se cuele por el cedazo y se guarda.

Solomillo mechado

Filet de bœuf roti

Se regulariza y se mecha un solomillo de vaca, que se escabecha la vispera con sal, pimienta, aceite, 2 decilitros de vino blanco de Borgoña, cebollas cortadas en rodajas y perejil en rama. Al ir á ponerlo en el asador se le quita el perejil y la cebolla, se ensarta y se envuelve en papel untado con manteca; se asa y 5 minutos antes de sacarlo del asador se le quita el papel; se baña con glacé de carne y se sirve con jugo de carne (pág. 5) en la fuente.

Tip. de J. Valls R. Boters, 16 Barba.