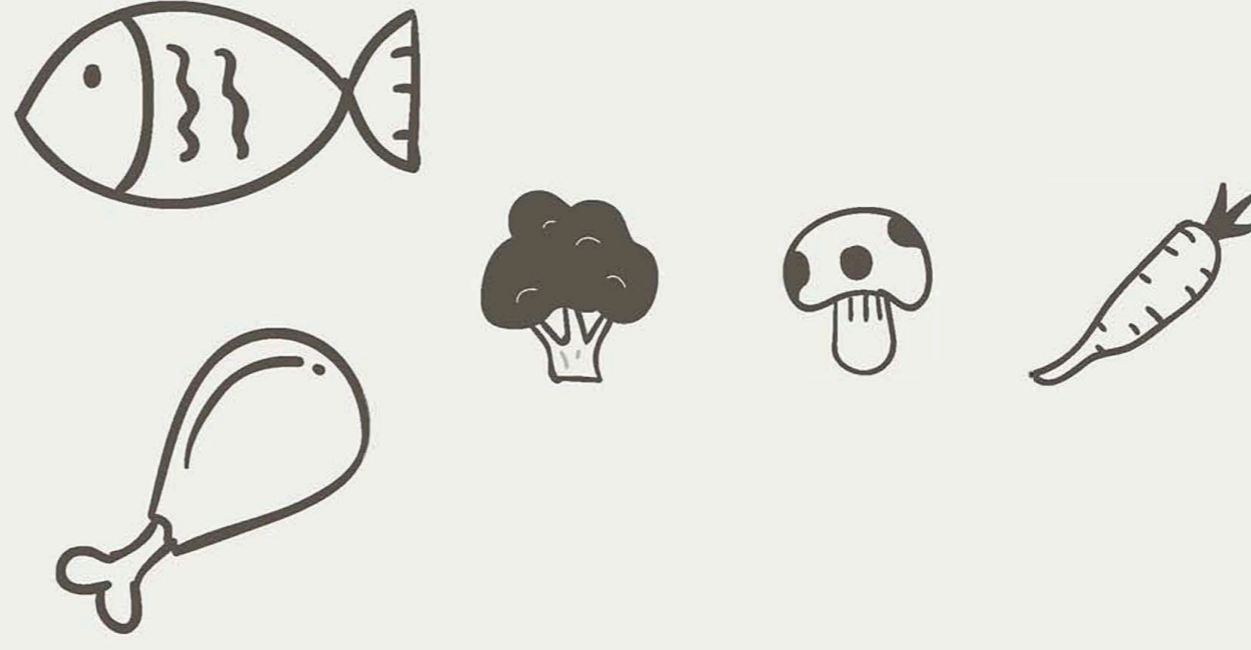


# Base

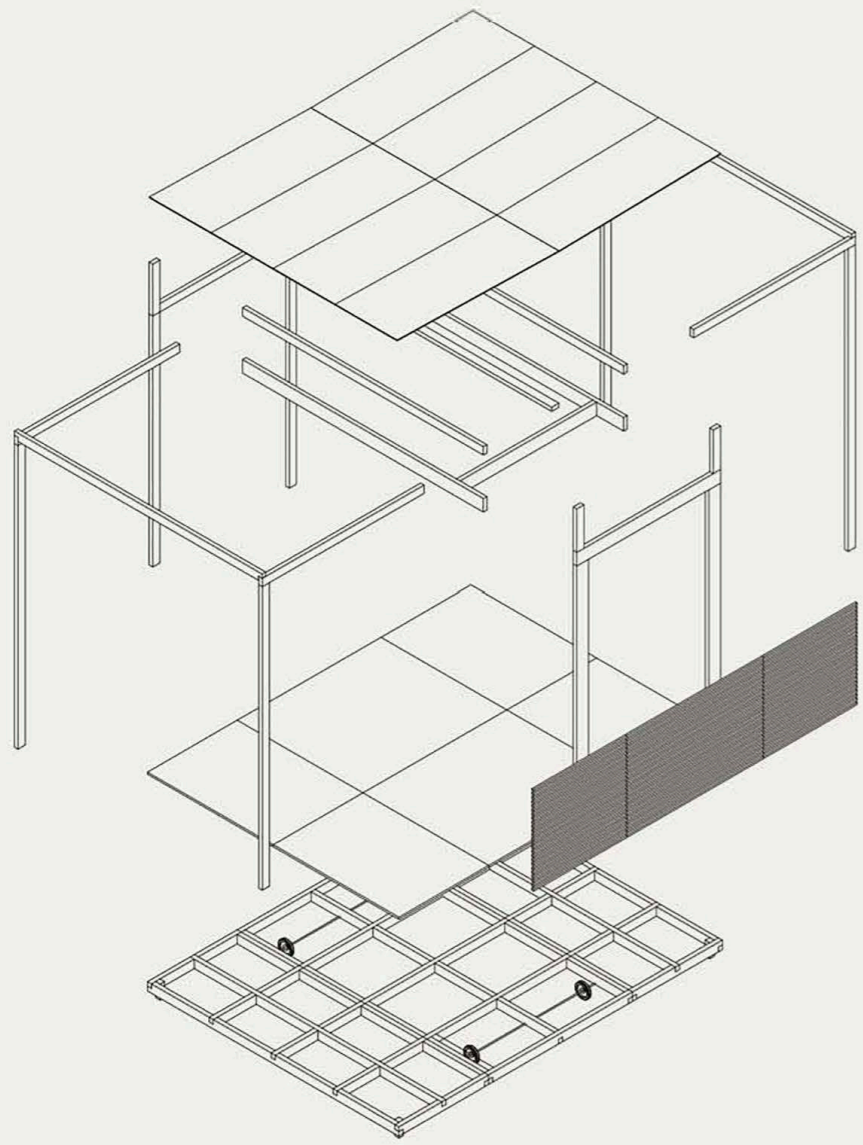
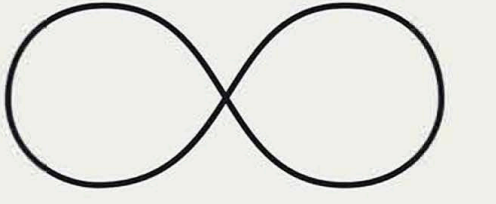


+

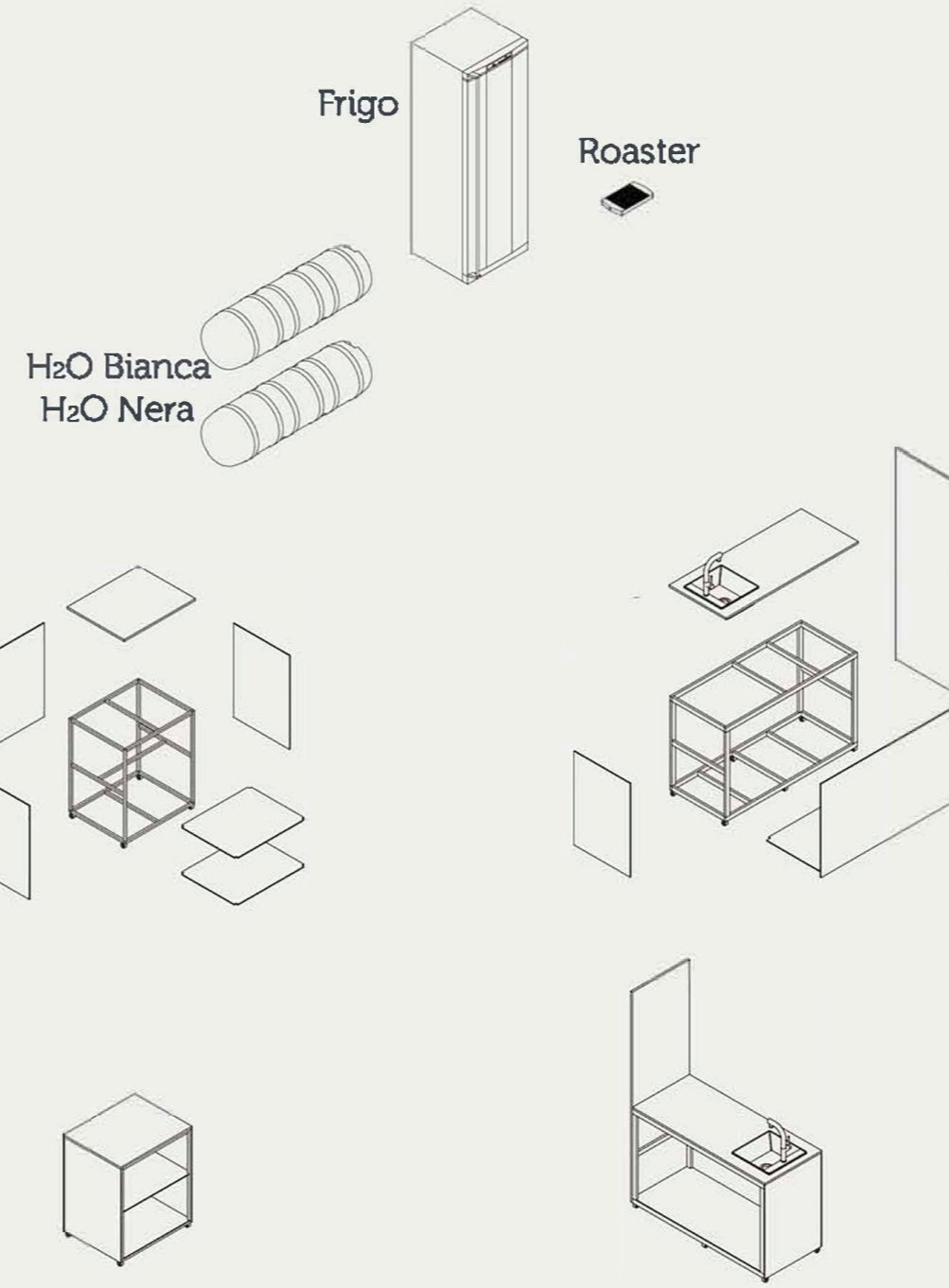
# Accompagnare



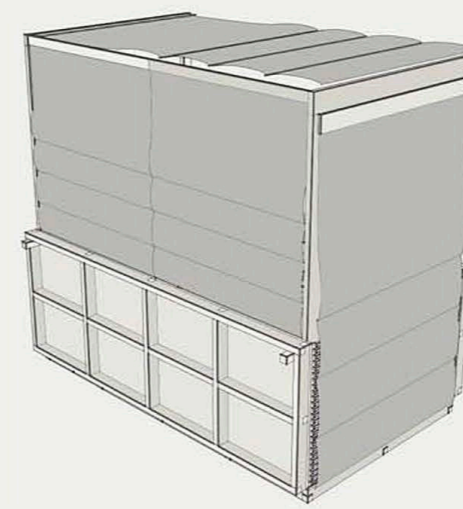
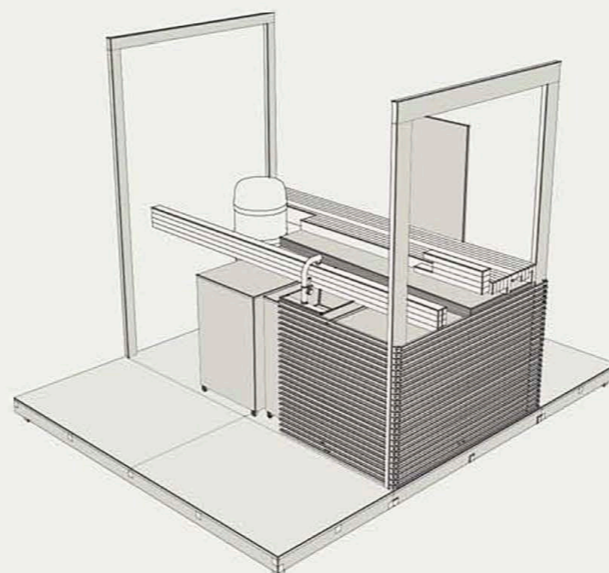
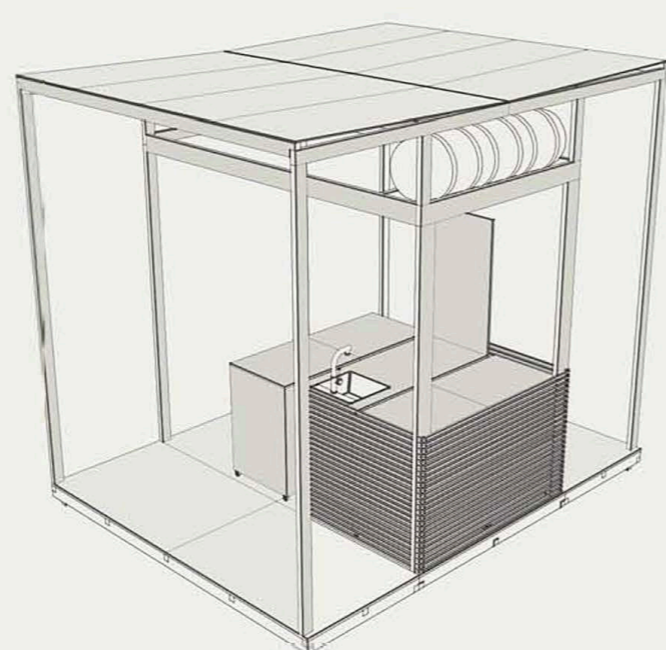
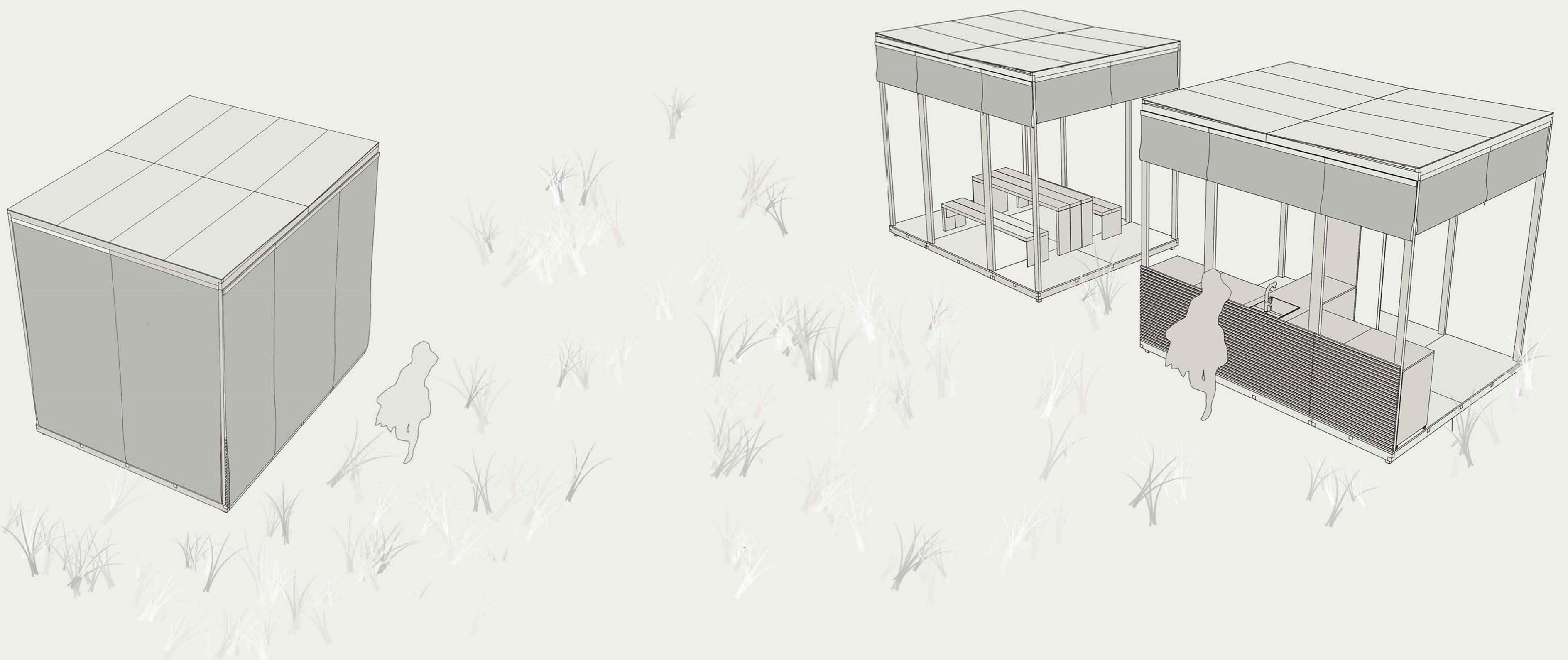
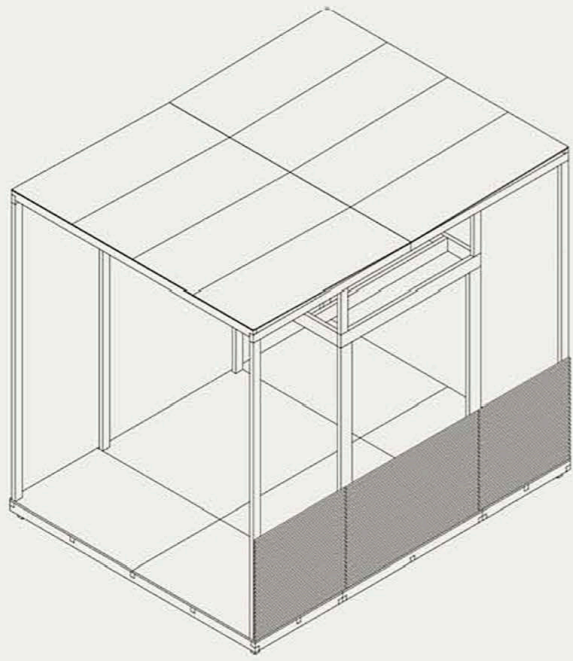
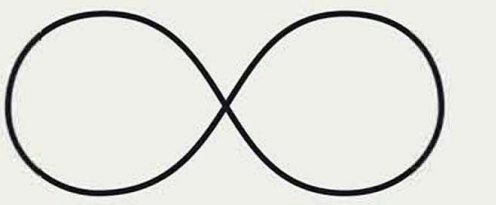
=

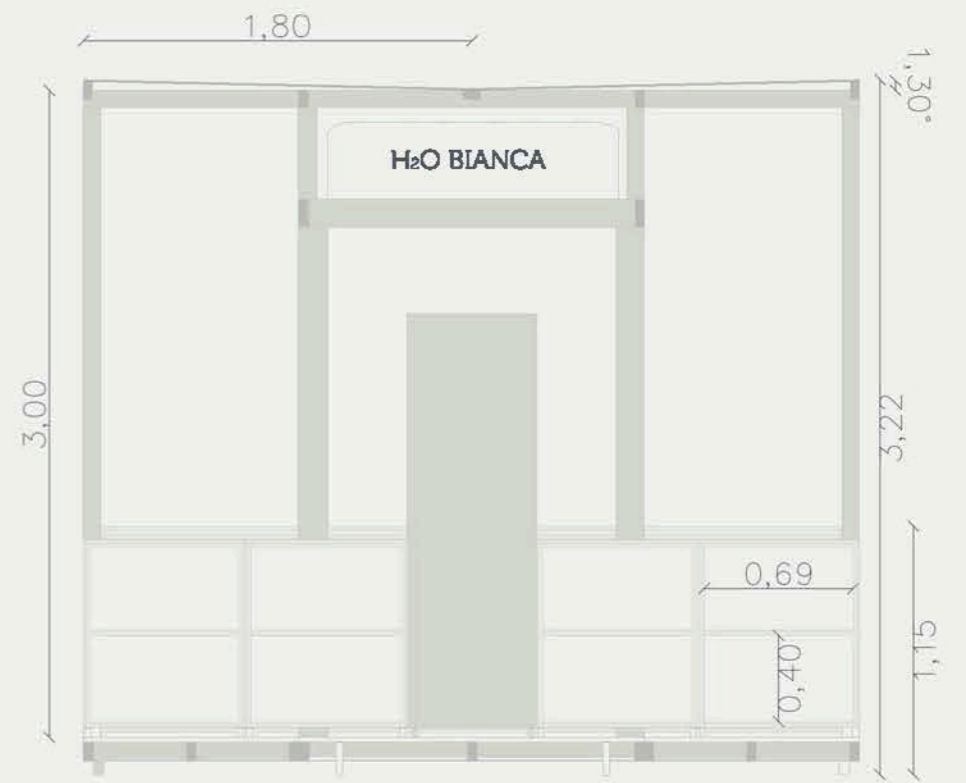
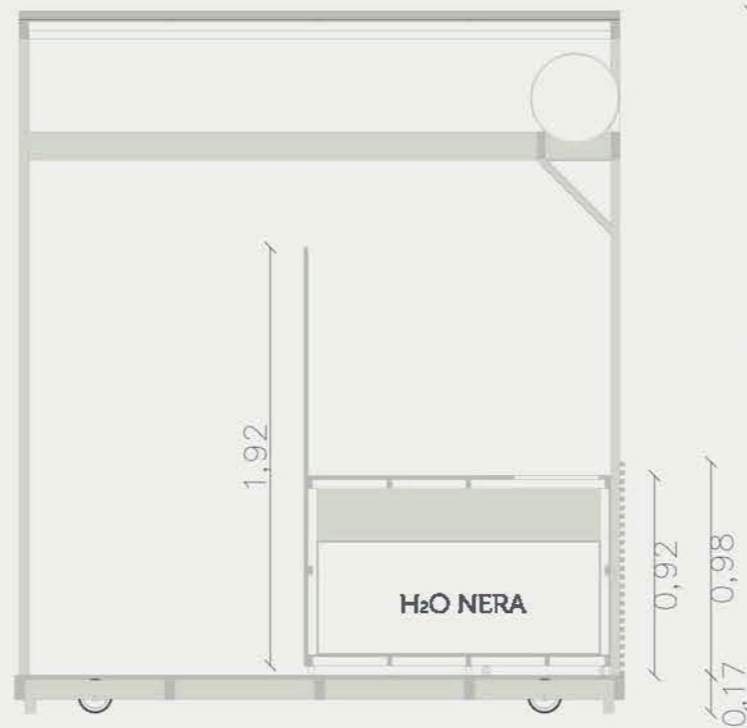
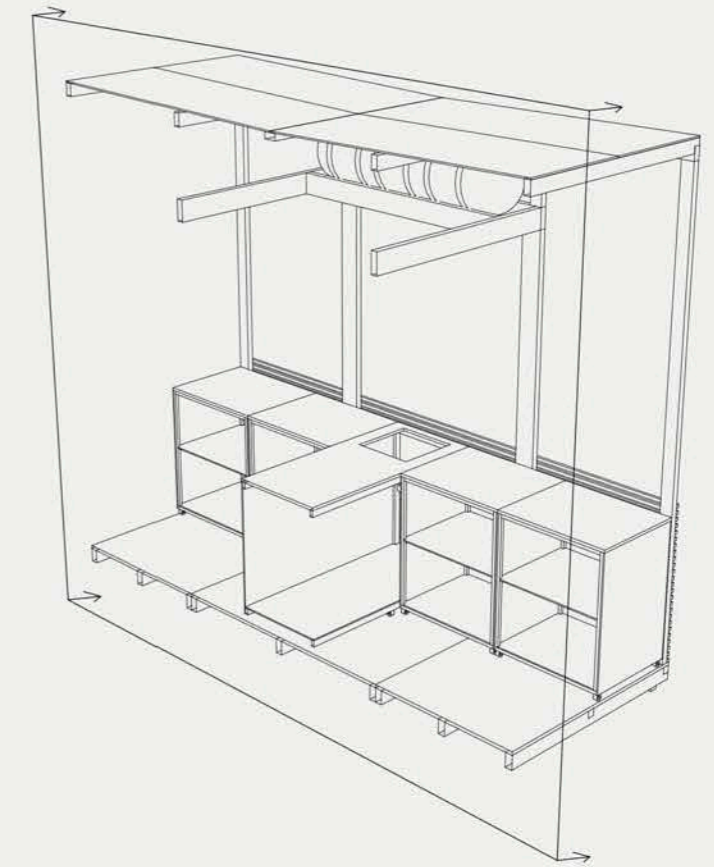
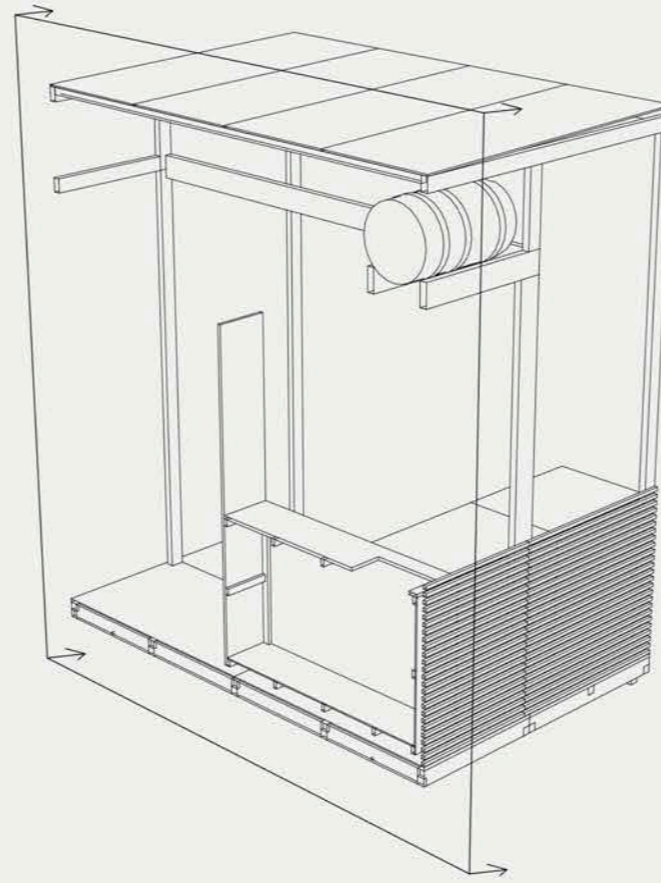
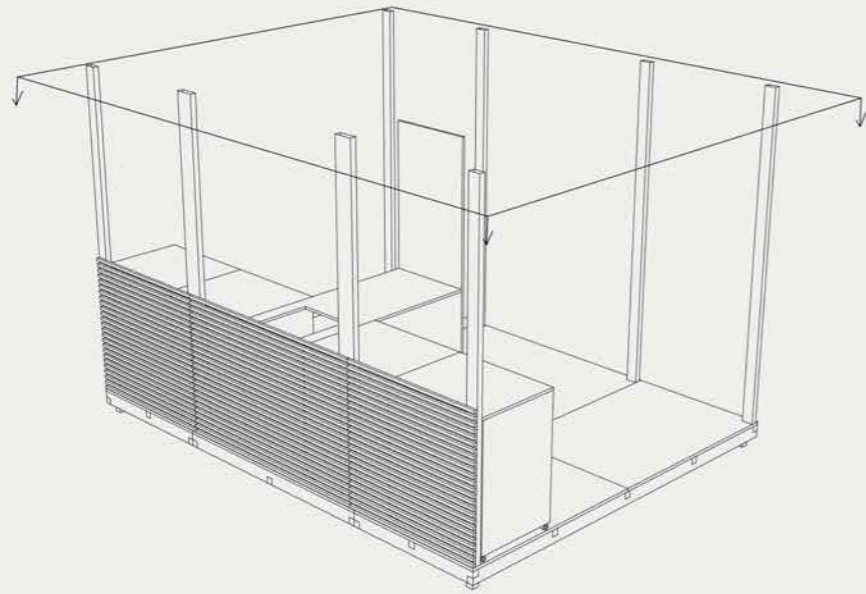


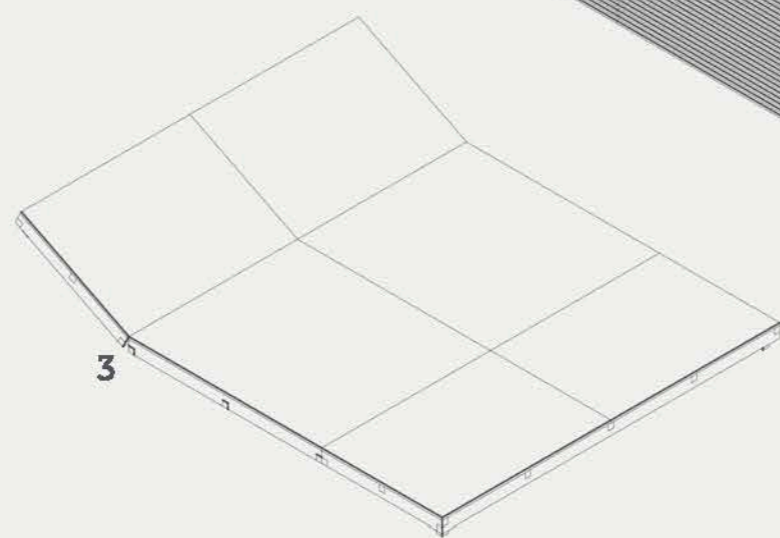
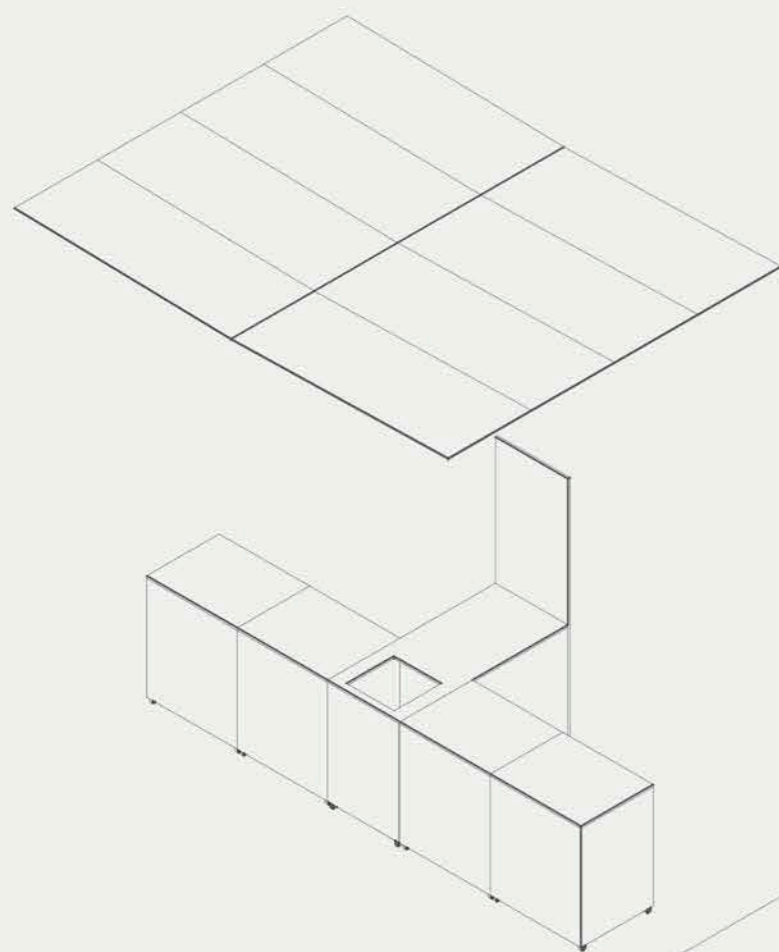
+



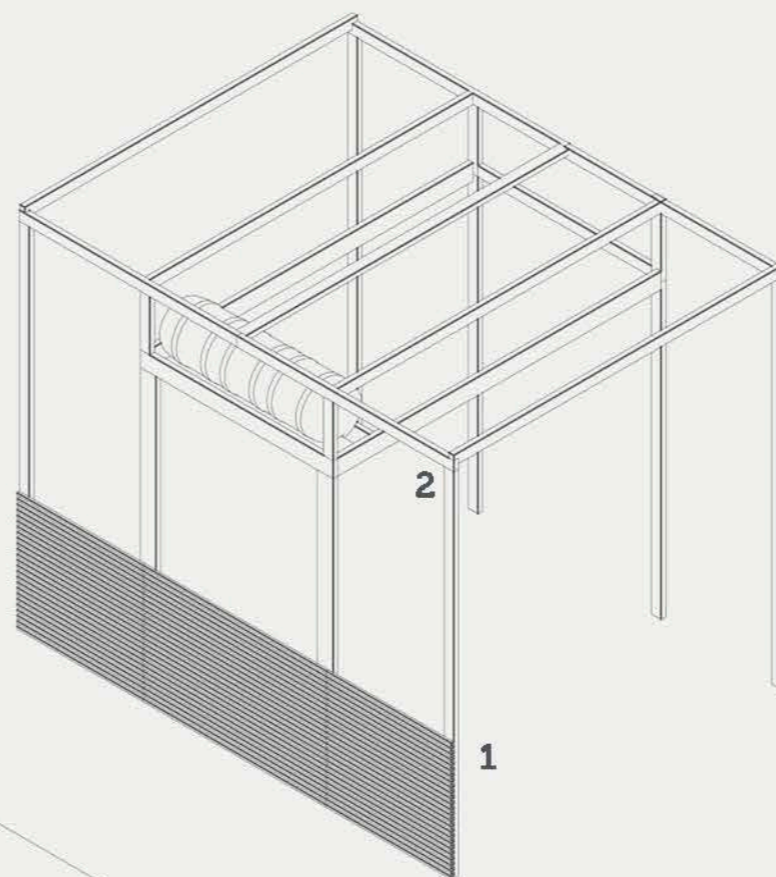
=



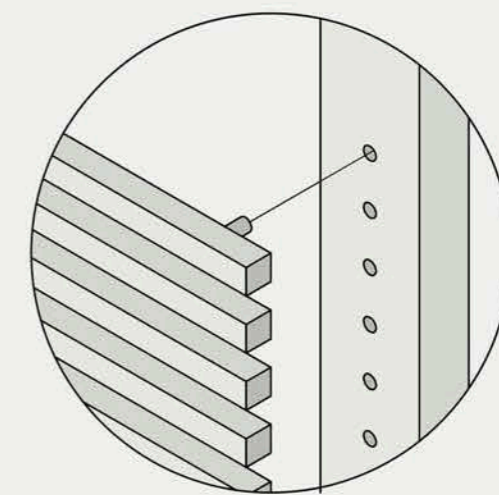




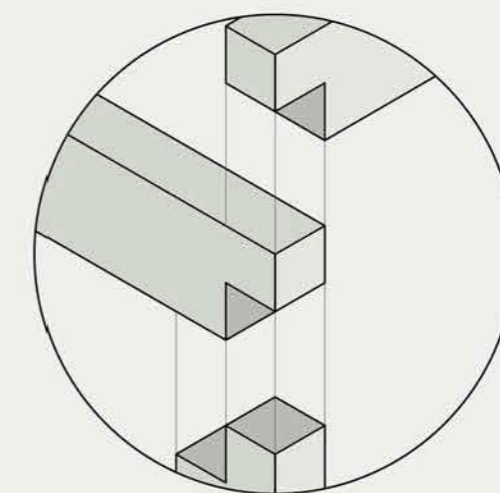
LEGNIO DI PINO



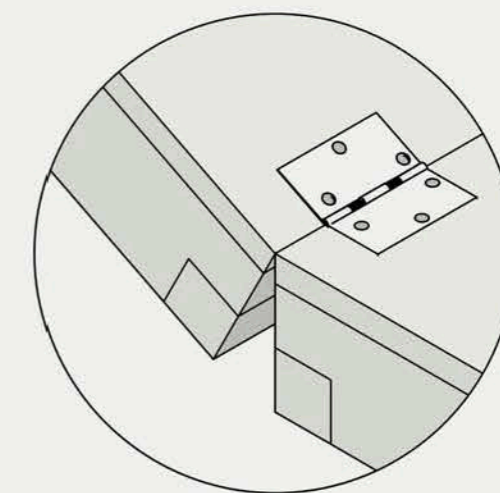
FENOLICA BOARD MARINO



1



2



3

## Giuria

Desde hace muchos años en Cataluña tenemos la tradición de tostar una rebanada de pan y untarla con tomate, es como una tradición en nuestro ámbito culinario, de allí parte nuestro proyecto. Buscando como podría tener sentido y un concepto nuestro proyecto. La forma surge de la forma de la rebanada de pan rectangular, y en ella se puede hacer y deshacer mil maneras y mezclas de sabores, eso nos dio una idea de diseñar una cocina rectangular, modular y funcional, con infinidad de opciones. Este diseño quiere unir Sicilia con Cataluña, dos lugares con mucha tradición, cultura e historia. Fusionar en el mismo espacio los mejores productos de Sicilia con la cocina tradicional de Cataluña, y con esto llegar a una mezcla de sabores, tradiciones, culturas, que nos hará sentir una experiencia única en 10m2. Creemos que con este diseño conseguimos nuestro objetivo de fusionar dos culturas dentro de un mismo espacio y a la vez recordar la tradicional Siciliana de comer en las calles, en puntos concretos y eso nos servirá para sentir unas sensaciones diferentes y únicas.

Per molti anni in Catalogna hanno la tradizione di tostatura una fetta di pane e spalmare con pomodoro, è come una tradizione nel nostro campo culinario, quindi parte del nostro progetto. Guardando come potrebbe avere senso e il concetto del nostro progetto. La forma nasce dalla forma della porzione rettangolare di pane, e lei può fare e disfare mille modi e miscele di sapore, questo ci ha dato l'idea di progettare una cucina di forma rettangolare, modulare e funzionale, con un sacco di opzioni. Questo progetto vuole unire la Sicilia con la Catalogna, due posti con un sacco di tradizioni, cultura e storia. Unire nello stesso spazio i migliori prodotti in Sicilia con la cucina tradizionale della Catalogna, e in tal modo raggiungere un mix di sapori, tradizioni, culture che ci fanno sentire un'esperienza unica in 10m2. Crediamo che con questo progetto ha raggiunto il nostro obiettivo di fondere due culture all'interno dello stesso spazio e nello stesso tempo ricordare la tradizionale Siciliana mangiare per le strade, in alcuni punti e che ci aiuterà a sentire un diverso e unico sensazioni.

## Menù

tostada al estilo catalán con aires de Sicilia

tostada de pan típico de Sicilia con base de tomate untado, hojas de lechuga, queso siciliano de oveja, y jamón salado, todo con un toque de aceite virgen extra de la región y una pizca de sal, todo para crear una mezcla de sabores que te llevaran a recorrer des de Sicilia a Cataluña en tu paladar.

postre

cesta de frutas de la Sicilia

con una base de galleta en forma de cesta, una selección de las mejores frutas de la huerta siciliana a base de albaricoque, fresas, mandarinas y manzanas, todas cortadas en finos tacos, para poder de gustar esa increíble mezcla de sabores.

Bebida

Un vino moscato blanco de la región

## Menu

brindisi alla catalana con aria di sicilia

toast di pane tipico della sicilia con base di pomodoro unto, lattuga, formaggio di pecora siciliana, e prosciutto salado, tutto con un tocco di olio extravergine di oliva regione e una presa di sale, il tutto per creare un mix di sapori te des portato avanti della sicilia catalunya il vostro palato.

dessert

frutta cestino di sicilia

base con cestello a forma cookie, un selezione dei migliori frutteto basati albicocca siciliana, fragole, mandarini e mele, tagliato in sottili tacos tutto per potere come questo incredibile mix di sapori.

beverage

un vino bianco regione moscato