

# EL RECEPTARI DE CAS BOMBU

*CÈLEBRES RECEPTES DE CUINERS*

*I AFAMATS PASTISSERS*

*PER A ÚS DE CAS BOMBU*

*DES DE 1909*



Transcripció i textos a cura de  
Jaume Fuster, Josep Terrassa i Joan Cabalgante

Amb 13 receptes reinterpretades per  
Andreu Genestra

EDICIONS  DOCUMENTA BALEAR

2019

## TAULA

A manera de presentació, 13

Una cuina amb solera, 19

Cala Rajada i Cas Bombu, JOSEP TERRASSA FLAQUER, 23

Cas Bombu: una mica més d'història, JOAN CABALGANTE GUASP, 41

Les receptes, JAUME FUSTER ALZINA, JOAN CABALGANTE GUASP, 51

1. Minestra de ventresca, 55
2. Coques per prendre xocolata, 55
3. Dolcetes per a xocolata, 55
4. Pa d'en Pou, 55
5. Flam, 56
6. Peix a la graten, 56
7. Salsa picada per a peix, 56
8. Llagosta a l'americana, 56
9. Salsa espanyola, 56
10. Salsa anglesa per a bullit, 57
11. Coques, 57
12. Sopa Colom, 57
13. Sopa de peix, 57
14. Coca Dameto, 58
15. Coca del Comte d'Espanya, 58
16. Crema anglesa, 58
17. *Omelette soufflé*, 58
18. Pasteló de bacallà, 58
19. Bacallà a la Borgonya, 59
20. Pollastre a la catalana, 59
21. Escalopes de vedella, 59
22. Salsa àrab per a molls rostits, 59
23. Salsa italiana, 59
24. Saboroses costelles a la papillota, 60
25. Perdius o colomins rostits, 60
26. Arròs a la valenciana, 60
27. Llom a la gruyère, 60
28. Llebre rostida (i conill), 61
29. Conill farcit a l'anglesa, 61
30. Perdigons a l'anglesa, 61
31. Perdius estofades, 61
32. Guatles a la callada (*a la chita callando*), 62
33. Tonyina torrada al natural, 62
34. Anfós amb tàperes, 62

35. Anfós fred, 62
  36. Pagell, 62
  37. Calamars de Quaresma farcits, 63
  38. Bacallà a la milanesa, 63
  39. Ous jesuítics, 63
  40. Arròs valencià pur, 64
  41. Crema *Plombières*, 64
  42. Crema de cafè, 64
  43. Crema Boer, 65
  44. Escuma italiana. Zabaione, 65
  45. Bescuits a la Richelieu, 65
  46. Ous a l'Aurora, 66
  47. Truita amb llet (extra), 66
  48. Crema instantània, 66
  49. Besuc a la graella, 66
  50. Pelaies amb salsa, 67
  51. Granada d'ous i verdura, 67
  52. Bunyols de vent, 67
  53. Illes Flotants (*Monte nevado*), 67
  54. Arròs americà, 68
  55. Rostit del bon català, 68
  56. Bacallà a la biscaïna, 68
  57. Coques roïssones, 69
  58. Roïssones, 69
  59. Coques de Felanitx, 69
  60. Coca Magdalena, 69
  61. Sopa clara, 69
- La recepta secreta: Llagosta a la Bomba, 70

Receptari de Cas Bombu, ANDREU GENESTRA, 71

- El receptari en mans d'un *chef* estrella, 73
- Flam – Flam de vainilla amb llima confitada i taronja, 75
- Melé soufflé* – Suflé d'ametlla i llavors de carabassa, 77
- Peix gratinat – Pagre amb crosta de fines herbes al Prensall Blanc, 79
- Sopa de Peix – Bullabessa de rap amb verdures i allioli de safrà, 81
- Llagosta a la Bomba – Guisat de llagosta amb sobrassada i *raifort* (rave rusticà o picant), 83
- Llebre o conill rostit – Llebre guisada amb foie, 85
- Perdius rostides – Colomí amb salsa de remolatxa i raïm, 87
- Calamar de Quaresma – Calamar farcit de porc & foie, amb brou de sopes mallorquines, 89
- Arròs Valencià – Arròs d'anguila, caragols i porcell, 91
- Sopa Colom – Arròs amb llengua de be, 93
- Rostit del Bon Català – Perdiu rostida amb les seves rostes (*rillettes*) i vi ranci, 95
- Bescuit de borratxos a la Richelieu – Torrades (llesques de papa) de brioux amb vainilla, 97
- Coca Dameto – Pastís fondant de xocolata amb fava tonca i menta, 99

Cafè i licors. Entrevista a Antoni Garau «Bambu», JOAN CABALGANTE GUASP, 101

Bibliografia consultada, 107

Nota d'agraïments, 107