



Reina Restaurantes

952703031 | Calle San Agustín, 1



MENÚ NEOLÍTICO TIERRAS DE ANTEQUERA



Producción:

Nacho López Postigo

Jefe de Cocina, Reina Restaurantes

Manuel Romero Pérez

Arqueólogo, Museo de la Ciudad de Antequera

Luis-Efrén Fernández Rodríguez

Arqueólogo-Conservador, Cueva de Nerja

Patricia Lara Postigo

Ilustradora, Museo de la Ciudad de Antequera

*Dominar la naturaleza en lugar
de sufrir por sus caprichos.*

*Desafiarla con construcciones
colosales.*

*Dejar atrás la inseguridad y la
incertidumbre de la dependencia
exclusiva de la caza y de la
recolección.*

*Abandonar la cueva y construir
poblados al aire libre.*

*De la Sierra del Torcal a la Vega
de Antequera.*

De nómada a sedentario.

De depredador a productor.

*Sombras y luces, roca, fuego,
metal...*

Antequera, 6000 a.C



Hace unos 8000 años, en El Torcal de Antequera, el hombre empezó a mejorar el control de su alimentación, durante la Revolución Neolítica.

Pasó progresivamente de la recolección a la agricultura, y de la caza a la ganadería y a un progresivo perfeccionamiento de los útiles líticos necesarios, lo que contribuyó al aumento de la población.

Los habitantes de estas cuevas de El Torcal, especialmente los de "La Cueva del Toro", practicaban la ganadería, sobre todo con cabras y ovejas, aunque también se han documentado restos de suidos (jabalíes y cerdos) y de bóvidos. Por su parte, la agricultura ocupaba un lugar secundario. Entre las plantas cultivadas destacaban los cereales y las legumbres: trigo, cebada, lentejas y habas. La dieta se complementaba con frutos silvestres, principalmente con bellotas.

A partir del IV milenio a.C. surgen los primeros poblados de carácter estable al aire libre, dispersos por toda la vega antequerana. Sus habitantes fueron los constructores de los dólmenes, una de las mejores muestras de esta arquitectura funeraria en Europa: Menga, Viera y El Romeral. No sabemos si estas comunidades querían rendir homenaje o, quizá, desafiar a esa naturaleza que les había cobijado durante tantos años.

Sirva este modesto homenaje gastronómico como tributo y agradecimiento a esos hombres y mujeres que nos transmitieron este maravilloso legado histórico y patrimonial, que, independientemente de cualquier declaración de índole administrativa, es patrimonio de toda la humanidad.

APERITIVO

Habas -4758 a.C. - Habas año 2016



ENTRADA

Steak Tartar de Ciervo con Arándanos acompañado de Tostas



PRIMERO

Crema de Habas de Cocción Lenta con Germinado de Lentejas y Aire de Bellota



SEGUNDO

Lomo de Venado Cocinado a Fuego Directo con Salsa de Miel y Futos Rojos con Falso Carbón de Vegetales y Puré de Trigo al Romero



POSTRE Y CAFÉ

Panal de Queso y Miel con Espejo de Frutos Rojos

Cebada con Leche



ACOMPAÑAMIENTO

Pan Ácimo de Cereales

Cerveza Menga