

*Las Cenas de*  
**Gala**  
*Los Sueños Caprichosos*  
*de Pantagruel*

**Salvador Dalí**

GALI

Guía de visita | Exposición Temporal

# Presentación

El Museo del Jade y de la Cultura Precolombina del Instituto Nacional de Seguros, la Embajada de España en Costa Rica y la Fundación Universitaria Iberoamericana (FUNIBER), se reúnen por segunda vez para presentar la exposición temporal que lleva el título de las dos series de grabados que la conforman y que son propiedad de FUNIBER: *Los sueños caprichos de Pantagruel* y *Las cenas de Gala*, del artista catalán Salvador Dalí.

Estas instituciones comparten el propósito de compartir el conocimiento y la cultura, promoviendo el diálogo y el acercamiento a diferentes formas de expresión.

Le invitamos a recorrer esta exposición.

## *¿Sabía qué?*

Estas dos series de grabados, y la que exhibimos el año pasado en la exposición "Francisco de Goya – Salvador Dalí. Del capricho al disparate", fueron creadas al mismo tiempo entre 1971 y 1973. La primera que Dalí produjo fue la número 13. ¡A buscarla!

*\*Información brindada por el curador Federico Fernández Díez.*

# Las cenas de Gala

El título nació a raíz de una visita en el famoso restaurante de *Maxim's*<sup>1</sup>. A Dalí le presentaron el menú de un gran acontecimiento gastronómico que había tenido lugar en Persépolis, la antigua capital de Persia, como conmemoración de los 2.500 años de la fundación del Imperio persa por *Ciro El Grande*<sup>2</sup>. Este fue organizado por el sha<sup>3</sup> *Mohamed Reza Pahlevi* y su esposa, la emperatriz *Farah Diva*, en 1971, reunió a personajes de la flor y nata mundial (jefes de estado, casas reales) y fue elaborado por *Maxim's*. Dalí, al leer el menú, pensó en que su mujer se llamaba *Gala*, así que se le ocurrió que el título de libro de cocina se llamaría *Las Cenas de Gala*.

En esta colección de láminas Dalí las elaboró con la colaboración de los cocineros del *Maxim's*, y mediante un sistema similar al fotomontaje, desarrolló las imágenes de gran fantasía e imaginación a partir de los platos diseñados con los cocineros y convertidas en muestras singulares de su surrealismo más ortodoxo. A partir de ellas se editó un libro de recetas de cocina ilustrado con los dibujos de la serie de *Pantagruel* que Dalí realizó a partir de los grabados de *Despréz* que, a su vez, ilustraban el último texto de *Rabelais*. La muestra reúne las dos series, tal como hizo el artista en la edición del libro *Las Cenas de Gala*. El gigante *Pantagruel* y sus comilonas inspiran también los textos de Dalí para ese libro.

Federico Fernández Díez



<sup>1</sup>*Maxim's*: restaurante gourmet (alta cocina) fundado a finales del siglo XIX y ubicado en la calle Royale de París, Francia.

<sup>2</sup>*Ciro II el Grande* (circa 600/575 – 530 a. C.).

<sup>3</sup>*Sha o sah*, equivalente a rey (título asignado a los monarcas de Irán, antiguamente conocido como Persia).

Le proponemos seguir el proceso creativo del artista en una hoja en blanco.

Complete esta información

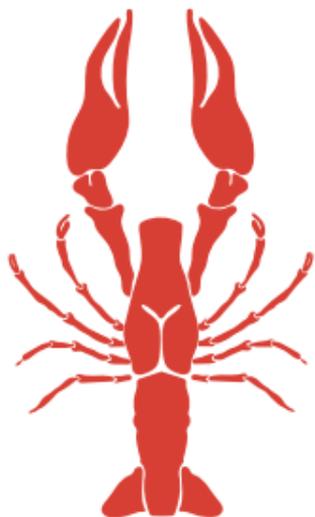
·Libro de cocina de: **su nombre**

---

·Título **¿qué nombre le pondría?**

---

·Cree una imagen a partir de estas ilustraciones u otros elementos que tengan un significado especial para usted.



“

Más que un ilustrador de libros o un creador de esculturas, Dalí es un autor brillante y creativo, transformador de símbolos y amante de los rasgos decadentes. Alegorías, metáforas, mitos familiares, símbolos sexuales, el juego de la doble imagen, todo lo que pudiera incluirse en la "Persistencia de la Memoria", es reelaborado a la manera daliniana en este campo impreciso, irreal, mágico, en el que se encuentran la racionalidad y la irracionalidad”.

Daniel Giralt-Miracle. DALÍ - Catalogue d'exposition - Espace Montmartre. (1991).

# Salvador Dalí

Salvador Felipe Jacinto Dalí i Domènech  
(Espanya 1904-1989).



Artista catalán, reconocido por sus pinturas y esculturas surrealistas<sup>4</sup>; también incursionó en los ámbitos de la fotografía, la ilustración, el grabado, el diseño de joyería, diseño para creaciones escénicas y cinematográficas, diseño publicitario, entre otros.

Elaboró una gran cantidad de escritos, algunos de los cuales llegaron a ser publicados.

En éstos plasmó sus principales intereses, los cuales, en buena medida, dieron sustento teórico a su producción artística.

A lo largo de su trayectoria desarrolló un número importante de series gráficas, que en muchos de los casos ilustran clásicos de la literatura tales como: *Don Quijote* de Miguel de Cervantes Saavedra, *La Divina Comedia* de Dante Alighieri, y *Pantagruel* de François Rabelais.

**Algunos de sus primeros pasos en el surrealismo:**

1922-23. Inicia estudios de las teorías psicoanalíticas de Sigmund Freud (1856-1939).

1926. Primer viaje a París. Conoce al artista español Pablo Picasso (1881-1973).

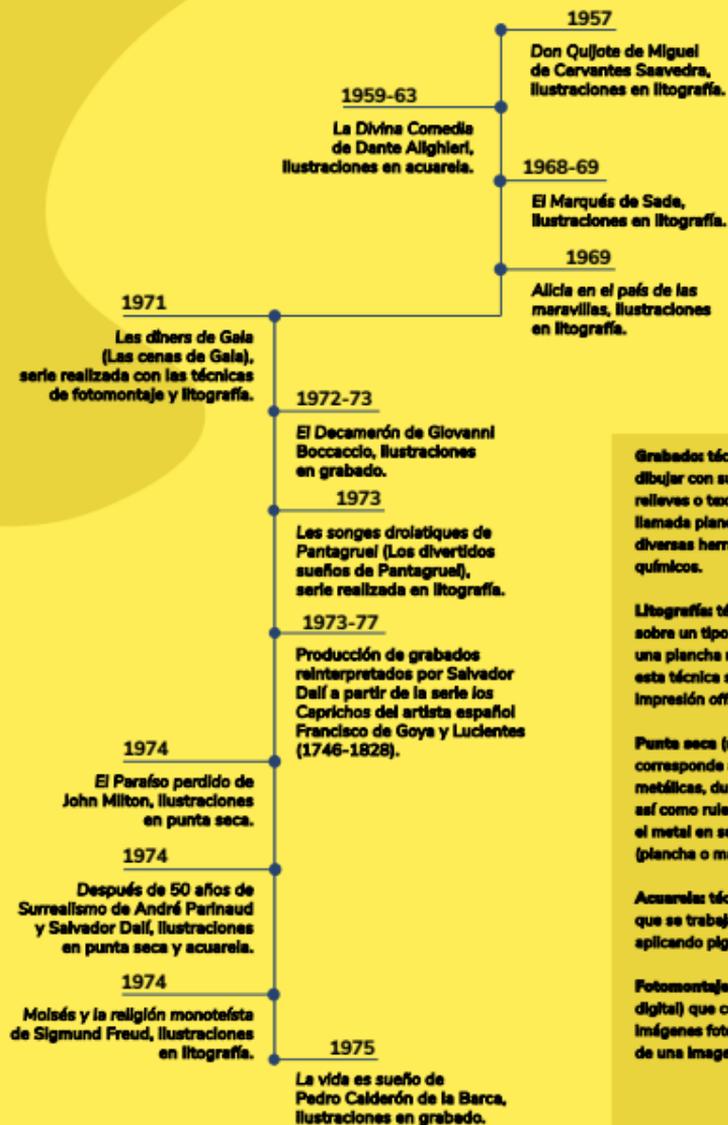
1929. Viaja nuevamente a París. El artista catalán Joan Miró (1893-1983), presenta a Dalí al colectivo surrealista liderado por André Bretón (1896-1966), a quien se le atribuyen las bases de la estética surrealista.

1930. Publicación de su libro "La Femme visible" (La Mujer visible), en el cual expone su método o estilo paranoico crítico. También fue publicado el manuscrito completo en español firmado por Salvador Dalí, titulado "L'âne Pourri" (El Asno Podrido), en el que también aborda su tesis sobre la paranoia. Este artículo llamó la atención del psiquiatra y psicoanalista francés Jacques Lacan (París, 1901-1981).

●●●●  
<sup>4</sup>**Surrealistas:** perteneciente al movimiento artístico y literario denominado Surrealismo que busca ampliar la noción de vida "real", y propone otra realidad, una sobre realidad o surrealidad, donde la imaginación no tiene límites.



## Algunos de sus trabajos gráficos:



**Grabados:** técnica que consiste en dibujar con surcos, rayas, mordeduras, relieves o texturas, en una superficie llamada plancha o matriz, utilizando diversas herramientas y procesos químicos.

**Litografía:** técnica en la que se dibuja sobre un tipo de piedra especial o una plancha metálica (matriz). De esta técnica se deriva la actual impresión offset.

**Punta seca (metal, en hueco, directa):** corresponde al uso de puntas metálicas, duras, agudas y afiladas, así como ruletas y brulidores, sobre el metal en seco de forma directa (plancha o matriz).

**Acuarela:** técnica de ejecución rápida que se trabaja sobre papel o cartulina aplicando pigmentos diluidos en agua.

**Fotomontajes:** técnica (manual y/o digital) que consiste en el montaje de imágenes fotográficas para la creación de una imagen o ilustración.

“

Quisiéramos dejar bien establecido que, desde la primera a la última de sus recetas, *LES DÎNERS DE GALA*, con sus preceptos y sus ilustraciones, es una obra dedicada tan sólo a los deleites del Paladar. Que nadie busque en ella fórmulas dietéticas”.

Salvador Dalí. *Les dîners de Gala* (Las cenas de Gala). (1973).

# RECETARIO: *LAS CENAS DE GALA*

(Les dîners de Gala).

## **Surrealismo a la carta.**

Esta publicación está conformada por más de cien recetas distribuidas en doce capítulos y acompañados de ilustraciones, referencias a otros artistas, fotografías de algunas de sus pinturas, dibujos, fotomontajes y comentarios de Salvador Dalí, incluyendo imágenes de las series *Les songes drolatiques de Pantagruel*, y *Les dîners de Gala*.

Dalí, gran admirador de la gastronomía, presenta en 1973 esta "Breve Antología Gastronómica Daliniana", que reúne especialidades culinarias de renombrados restaurantes parisinos como *Maxim's*. El libro fue reimpresso en el 2016 por la Editorial Taschen.

Preparar alimentos puede ser un acto de amor, de sobrevivencia, de salud, de placer.

Consumir alimentos nos permite compartir, meditar, disfrutar, explorar distintos sentidos, o dejarnos llevar por la nostalgia.

Las recetas nos remiten al pasado familiar e incluso a los pueblos originarios. Con ellas desarrollamos la capacidad de innovar, crear e imaginar nuevos sabores.

¿Cuál es su comida favorita?

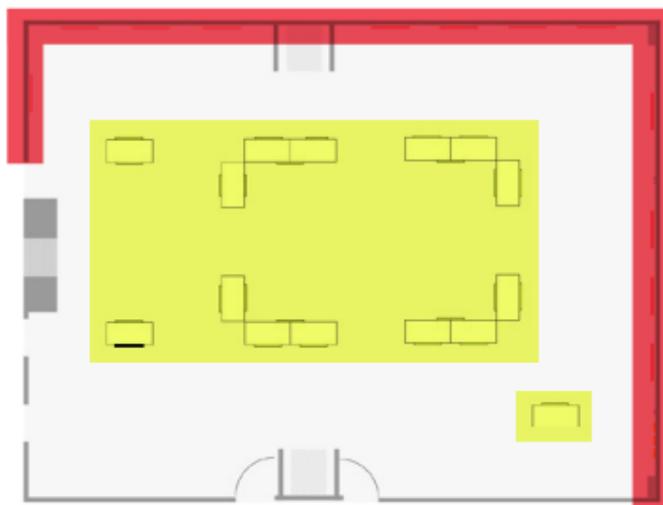
¿Cuál alimento no tolera?

¿Le gusta cocinar? ¿Cuál es su mejor platillo? Comparta la receta con sus amistades o invite a personas especiales a degustarlo.

# Recorrido

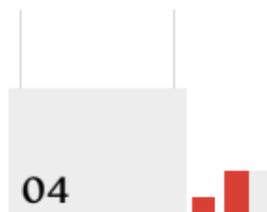
Durante su recorrido podrá encontrar algunas referencias textuales a capítulos y recetas, junto a la imagen que Dalí seleccionó para ilustrarlas en esta publicación.

Hemos dispuesto ambas series de grabados a lo largo de toda la sala con rótulos de colores para que pueda identificar cada una de ellas.



 Los Sueños Caprichosos de Pantagruel

 Las Cenas de Gala



““

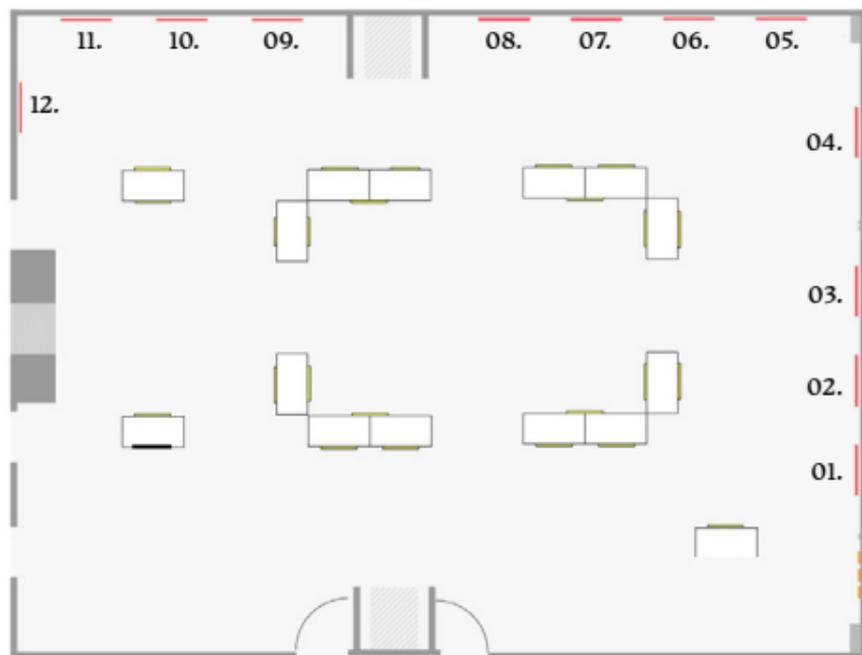
Si el "modelo" es una mano de cerdo gratinada y la espontaneidad una langosta, el azar podría no ser más que una seria e importante costilla asada, llena de sabor y de segundas intenciones biológicas, y digo esto porque el azar representa y constituye exactamente ese punto medio de suavidad entre el "modelo" y la "espontaneidad", es decir, entre la mano de cerdo gratinada y la langosta a la americana".

Salvador Dalí. "Les cocus du viell art moderne (Los cornudos del viejo arte moderno)". (1956).

# Serie Las cenas de Gala

(Salvador Dalí. Titulada originalmente como Les diners de Gala).

Colección de 12 litografías (serie 100/195), 1971, propiedad de FUNIBER.



Las Cenas de Gala

La serie está compuesta por doce imágenes realizadas por Salvador Dalí, resultado de una experimentación (fotografía, arte y gastronomía) conjunta con chefs del restaurante Maxim's en París, Francia.

Dalí propone un juego de palabras con el título *Las cenas de Gala*, con lo cual alude simultáneamente a un evento elegante, y por otro lado refiere al nombre de su esposa: Gala<sup>s</sup> (esta palabra que se escribe y significa lo mismo en español, francés y catalán).

Además, recuerda las célebres cenas que ambos ofrecían.

Para más información sobre Gala Dalí visite <https://www.salvador-dali.org/es/dali/bio-gala/>

## **Orden de las imágenes según el recorrido dispuesto en la sala:**

En correspondencia con los títulos de capítulos del recetario de Salvador Dalí: *Les dîners de Gala*<sup>5</sup>, publicado por primera vez en 1973.

### **1. Afrodisíacos.**

En correspondencia con el título del capítulo diez del recetario de 1973.

### **2. Huevos-crustáceos.**

En correspondencia con el título del capítulo dos del recetario de 1973.

### **3. Caracoles-ranas.**

En correspondencia con el título del capítulo cinco del recetario de 1973

### **4. Caza-aves.**

En correspondencia con el título del capítulo siete del recetario de 1973.

### **5. Pescados-mariscos.**

En correspondencia con el título del capítulo seis del recetario de 1973.

### **6. Entremeses.**

En correspondencia con el título del capítulo doce del recetario de 1973.

### **7. Primeros platos.**

En correspondencia con el título del capítulo tres del recetario de 1973.

### **8. Cerdos.**

En correspondencia con el título del capítulo ocho del recetario de 1973.



<sup>5</sup>Gala Dalí (1894-1982) esposa y figura transcendental en la carrera profesional de Salvador Dalí.

### **9. Platos exóticos.**

En correspondencia con el título del capítulo uno del recetario de 1973.

### **10. Vegetales.**

En correspondencia con el título del capítulo nueve del recetario de 1973.

### **11. Carnes.**

En correspondencia con el título del capítulo cuatro del recetario de 1973.

### **12. Postres-repostería.**

En correspondencia con el título del capítulo once del recetario de 1973.



La relación de los gigantes con la alimentación es muy característica”.

“Y tenemos también la convicción de que la influencia de los gigantes populares, tratados en la vena de la fiesta y de la plaza pública, tuvo mucho que ver en Gargantúa y Pantagruel”.

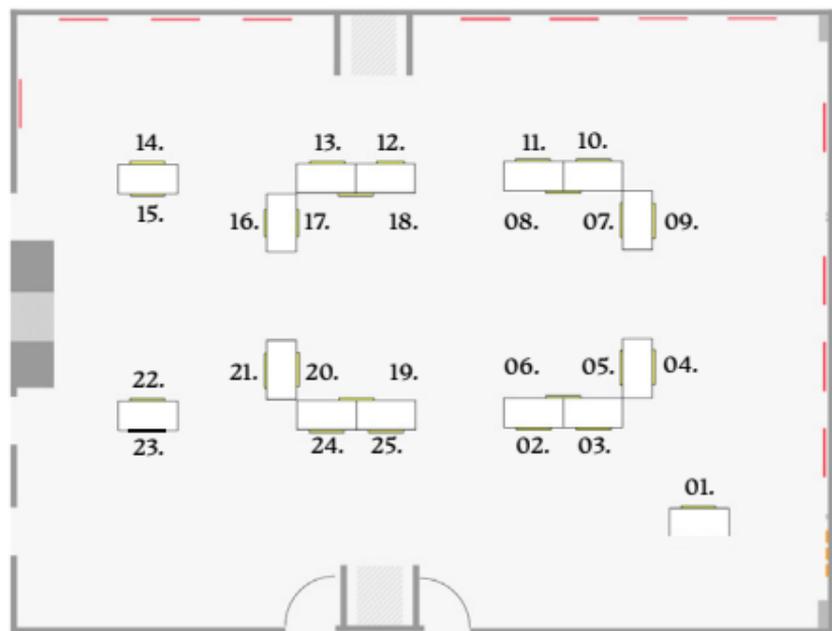
Mijail Bajtín. La cultura popular en la Edad Media y el Renacimiento. El contexto de François Rabelais.

# Serie

## Los sueños caprichosos de Pantagruel

(Salvador Dalí. Titulada originalmente como Les songes drolatiques<sup>6</sup> de Pantagruel).

Colección de 25 grabados de 70x100 cm (serie 242/250), 1972, propiedad de FUNIBER.



Los Sueños Caprichosos de Pantagruel



<sup>6</sup>Drolatiques: palabra francesa de traducción compleja, que puede referir a los calificativos de pícaro, gracioso, extraño o alegre.

En esta serie de litografías Salvador Dalí reinterpreta desde la mirada surrealista, veinticinco de las ciento veinte ilustraciones realizadas por François Desprez<sup>7</sup> basadas en el personaje Pantagruel, uno de los protagonistas de la saga literaria de François Rabelais<sup>8</sup>. Desprez junto con su socio Richard Breton, publican *Les songes drolatiques de Pantagruel* (Los divertidos sueños de Pantagruel) en la década de 1560, de la cual se desprende el título de esta serie y que inicialmente fue atribuida a Rabelais.

La serie da nombre al posterior recetario de Salvador Dalí publicado en 1973.

El artista francés Paul Gustave Doré (1832-1883), reconocido por sus ilustraciones para clásicos de la literatura, realizó ilustraciones de Gargantúa y Pantagruel para una edición de la segunda mitad del siglo XIX. Tanto Doré como Dalí realizaron ilustraciones para *La Divina Comedia* de Dante Alighieri, *El Quijote de la Mancha* de Miguel de Cervantes Saavedra, *El paraíso perdido* de John Milton, entre otros textos.

Para conocer algunas de las ilustraciones realizadas por Gustave Doré basados en los personajes Gargantúa y Pantagruel visite <https://acortar.link/WTV8Tw>



<sup>7</sup>François Desprez (1525-1571) artesano y grabador francés.

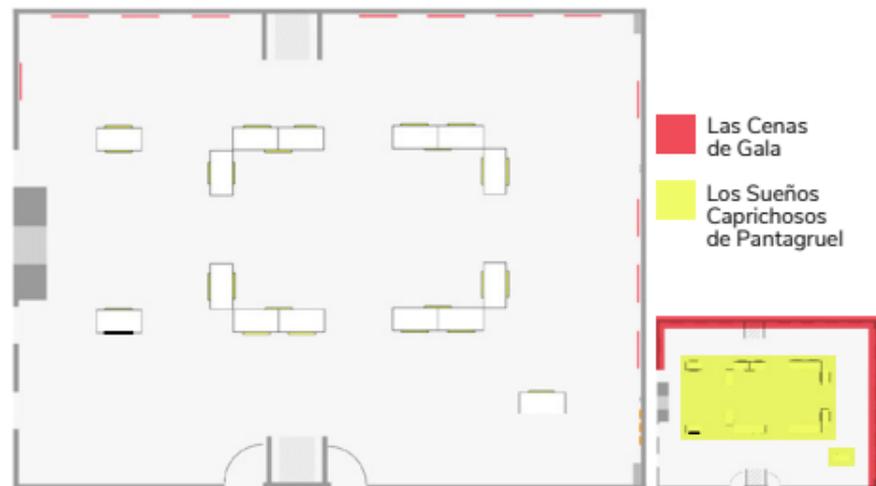
<sup>8</sup>François Rabelais (1494-1553) escritor y médico francés e importante exponente humanista del siglo XVI. La saga de tono satírico está conformada por cinco libros, y cuenta las aventuras del gigante Gargantúa y su hijo Pantagruel con un estilo grotesco y jocosos.

# REINTERPRETACIÓN

## DE LAS ILUSTRACIONES DE DESPREZ.

Dalí incorpora a la imagen original color, además de figuras o símbolos muy utilizados en su obra pictórica y escultórica tales como rostros irregulares y de gran tamaño, muletas, caracoles, entre otros. Estos elementos aportan nuevos sentidos a la ilustración realizada por Desprez en el siglo XVI a partir del personaje Pantagruel.

Para conocer algunas de las ilustraciones realizadas por François Desprez en la edición de 1565 visite <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/355864>



Le invitamos a comparar las imágenes de la serie de Salvador Dalí que se encuentran exhibidas en nuestra sala con las ilustraciones de Desprez que hemos digitalizado de la edición de Editorial Librairie Tross (1869) de *Les songes drolatiques de Pantagruel*.

¡Es su turno de reinterpretar a Desprez!



## Orden de las imágenes según el recorrido dispuesto en la sala:

Imágenes digitalizadas de la versión impresa de *Les songes drolatiques* de Pantagruel, de la Editorial Librairie Tross de 1869.

En las ilustraciones de Desprez y las reinterpretaciones de Dalí se encuentran los personajes más extraños y fantásticos con mezclas de animales, personas y objetos.

## Encuentre en las siguientes hojas

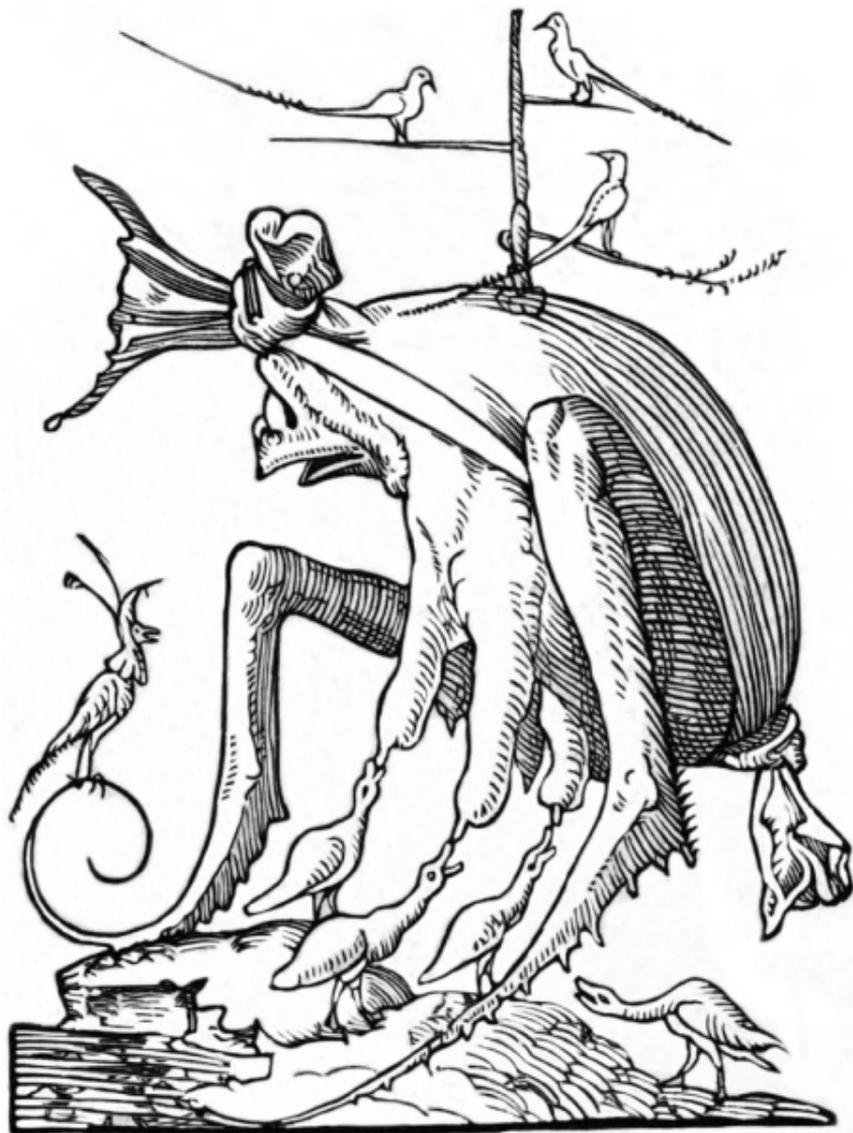
gorro-pollo, huevo-cabra, mujer-campana, hombre-florero, personaje-momia, caldero-sonriente, hombre-pájaro

En las imágenes de Dalí en la exposición descubra elefantes, cocodrilos, caracoles, langostas, cucharas, horcas, mujeres y muchos otros elementos surrealistas.

¿Cuál es su favorita?



Nº: 1.





- 1 cucharada de aceite de oliva
- 6 bistecs bien gruesos
- 2 kg de cebollas
- 200 g de tocino entreverado
- 1 pastilla de caldo concentrado de gallina
- 4 cucharadas de ajenojo
- 3 vasos de agua
- 1 pimiento encarnado
- 1 bol de arroz
- 2 y 1/2 bols de agua
- 150g de almendras peladas

# 10

## Carbonadas orientales

*En una cacerola propia para el horno se sofríe el tocino entreverado cortado a trozos, y, seguidamente, los bistecs que deberán tomar buen color; luego, se echarán las cebollas cortadas a finas rodajas y se dejarán fundir durante largo rato. Se vierte entonces el agua, el ajenojo, la pastilla de caldo concentrado de gallina y el pimiento encarnado triturado. Se pone a ebullición y se echa más sal, caso de que sea necesario.*

*Se tapa la cacerola y se introduce en el horno, termostato 4, por espacio de 4 horas.*

*Se sacan entonces los bistecs y se hacen pasar las hortalizas por el molinillo. Se recoge el jugo en un cuenco y se introduce en el frigorífico, lo que permitirá desengrasarlo con mayor facilidad.*

*Al día siguiente, se vuelve a calentar la carne en un poco de la salsa. Mientras tanto, y aprovechando una cucharada de la grasa recuperada del caldo se rehoga en ella el arroz que deberá tomar algo de color. Se bañará entonces con la salsa que queda y se completará con agua, puesto que se necesitan 2 y 1/2 bols de líquido para cocer el arroz.*

*Cuando esté a punto de finalizar la cocción, se agregan las cebollas y, una vez apartada la cacerola del fuego, se añadirán las almendras peladas. Servir muy caliente."*

Fragmento de Les díners de Gala, 1973.  
Salvador Dalí.

Nº: 2.





Nº: 4.

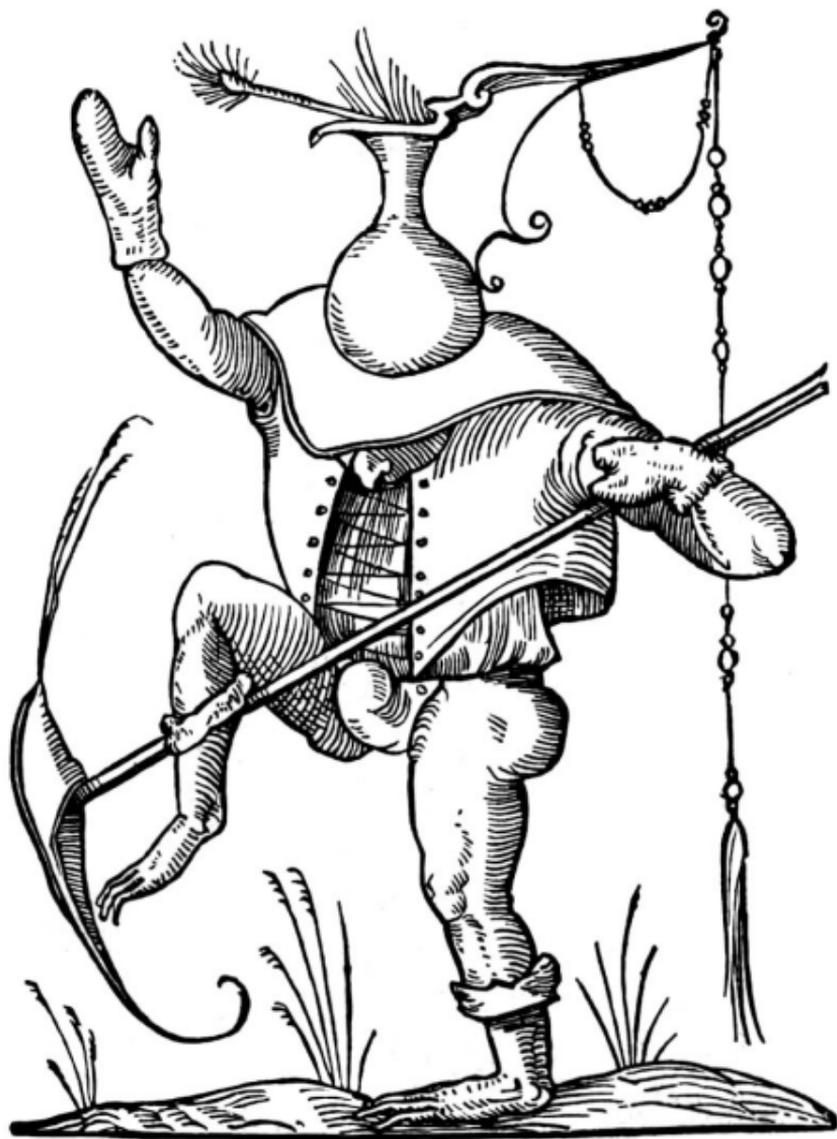


Nº: 5.





Nº: 7.





















TEXTO QUE ACOMPAÑA LA IMAGEN  
EN EL RECETARIO DE DALÍ DE 1973:



*“Receta para 6 personas.*

*Base de “genoise” con almendras*

- 3 huevos
- 100g de azúcar
- 50g de harina
- 25g de almendras ralladas
- 25 g de mantequilla derretida

# 122

## *Los senos de Venus*

*Poner la pasta en un molde para bizcochos e introducir éste en el horno graduado a 200 grados.*

*Cortar entonces 6 rodajas de 1 cm de espesor y de 8 cm de diámetro y rociar con jarabe perfumado al kirsch.*

*Escalfar, seguidamente, 6 hermosas peras de 250 g en un jarabe de 24 grados.*

*En cuando se hayan enfriado las peras, vaciar su interior, utilizando para ello una cucharadita, y rellenar ese hueco con mantecado de frambuesas y colocar cada pera sobre una rodaja de bizcocho. Disponer en una fuente plana. A continuación, cubrir completamente bizcocho y pera rellena con un merengue al que se habrán agregado en el último momento 2 yemas de huevo.*

*Introducir los “pechos de Venus” en el horno durante dos minutos, justo el tiempo de que el merengue tome color. Servir de inmediato, al igual que una tortilla noruega.*

**RECETA CEDIDA POR MAXIM'S.**

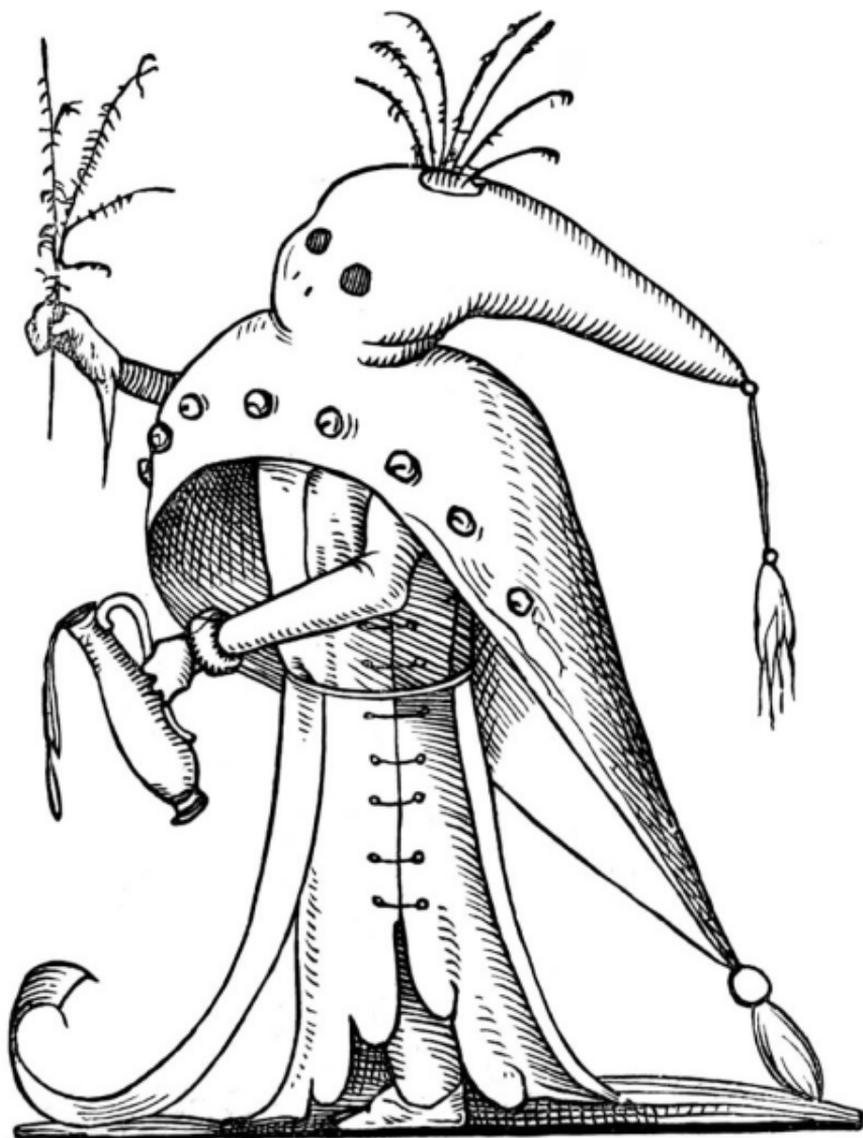
Fragmento de Les dîners de Gala, 1973.  
Salvador Dalí.



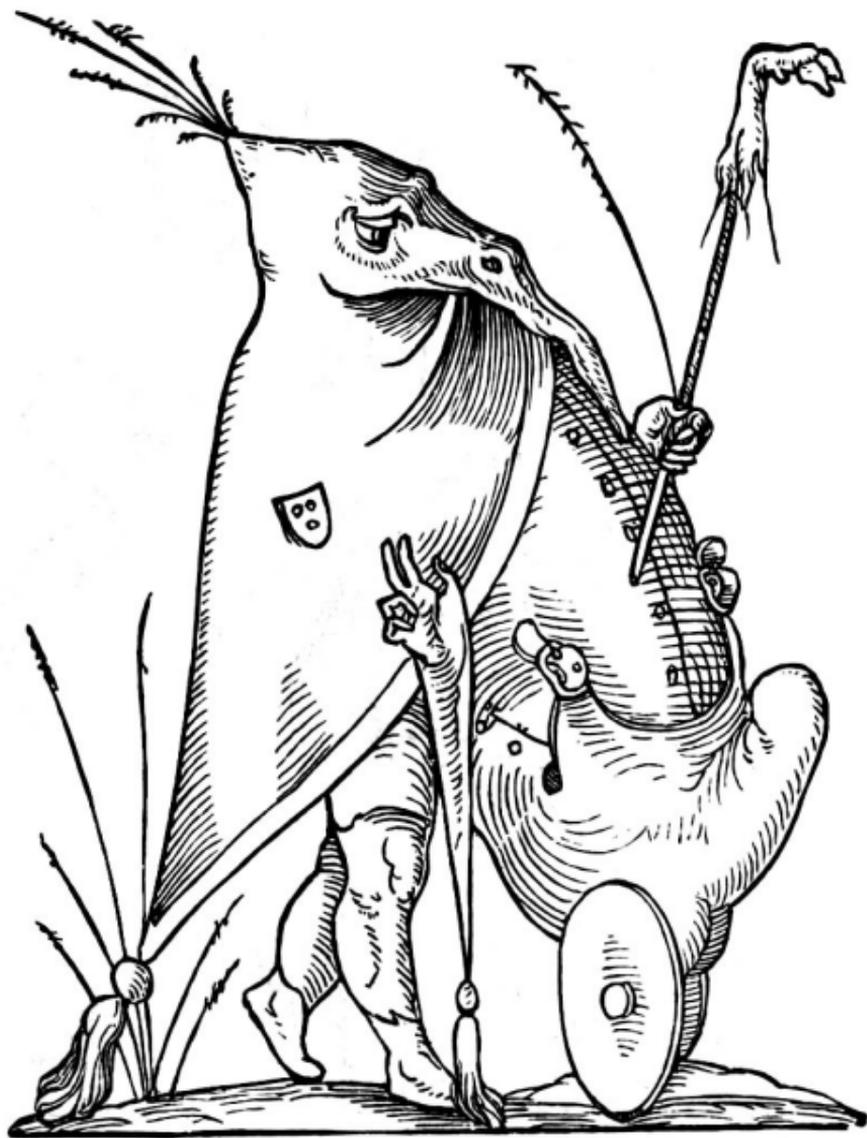


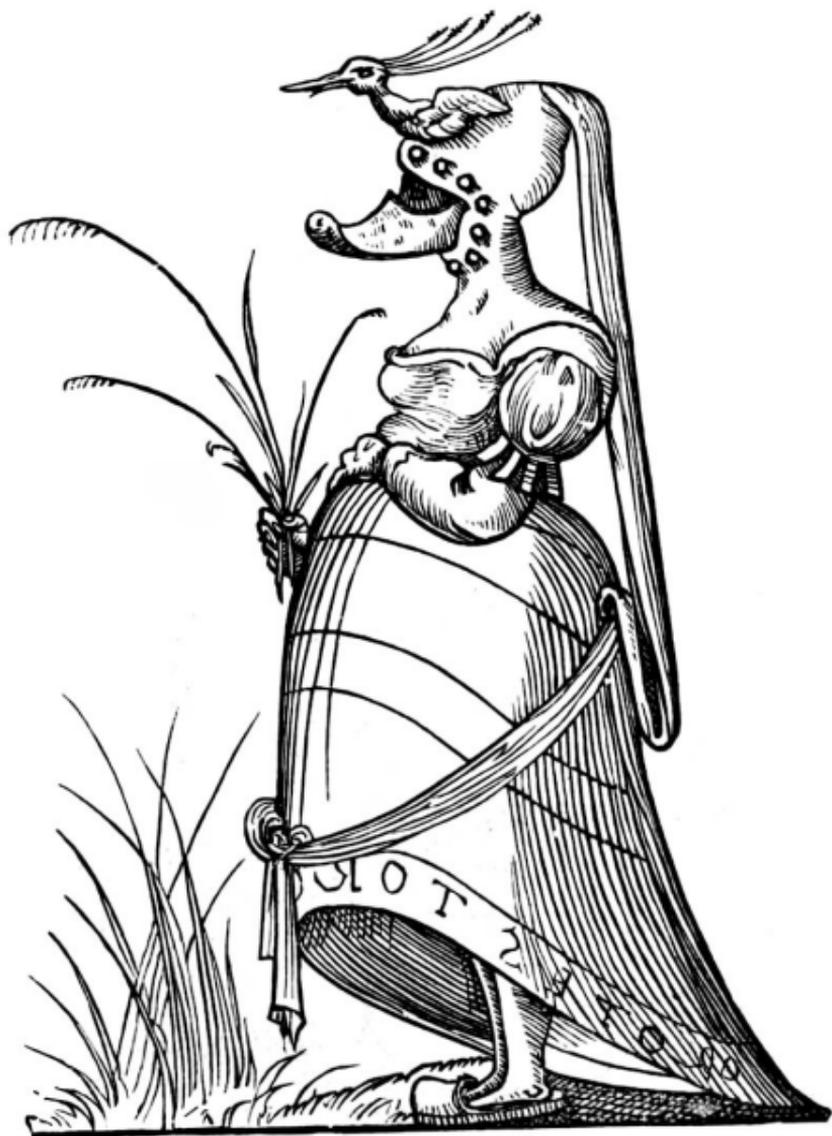


Nº: 20.









## TEXTO QUE ACOMPAÑA LA IMAGEN EN EL RECETARIO DE DALÍ DE 1973:



- 100 caracoles
- 3 bols de agua
- 1 botella de vino blanco (Chablis)
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- 50 g de mantequilla
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- 3 dientes de ajo
- 1 ramillete de hierbas aromáticas
- 100 g de escalonias
- 1 cucharada de salsa bechamel
- perejil picado

# 54

## Caracoles a la chablisienne

*Después de haber hecho expurgar durante 2 horas los caracoles con sal, lavarlos con gran profusión de agua. Se blanquearán luego durante 10 minutos, se extraerán de sus conchas y se lavarán nueva y repetidamente con abundancia de agua.*

*Cocerlos después en una cacerola con vino de Chablis y agua a partes iguales, y añadir sal, pimienta, nuez moscada rallada, 2 cebollas, 1 zanahoria, 1 ramillete de hierbas aromáticas y 3 dientes de ajo. Dejar que se vayan enfriando en su propio jugo de cocción por espacio de 2 horas, aproximadamente, antes de escurrirlos.*

*Antes de volver a introducir en sus conchas los caracoles, saltearlos a fuego suave en una sartén junto con 60 g de escalonias picadas muy menudas; tras esto, se bañarán con 2 dl de buen vino de Chablis.*

*Dejarlos que, a proximidad de la humbre, se vayan impregnando durante algunos minutos con los vapores del vino. Volver a colocar cada uno de los caracoles en su concha y untarlos de mantequilla con la "mantequilla de caracoles", que se elabora de la forma siguiente: 30 g de ajo machacado, 15 g de sal, 1 pulgarada de pimienta. 40 g de perejil picado, 800 g de mantequilla.*

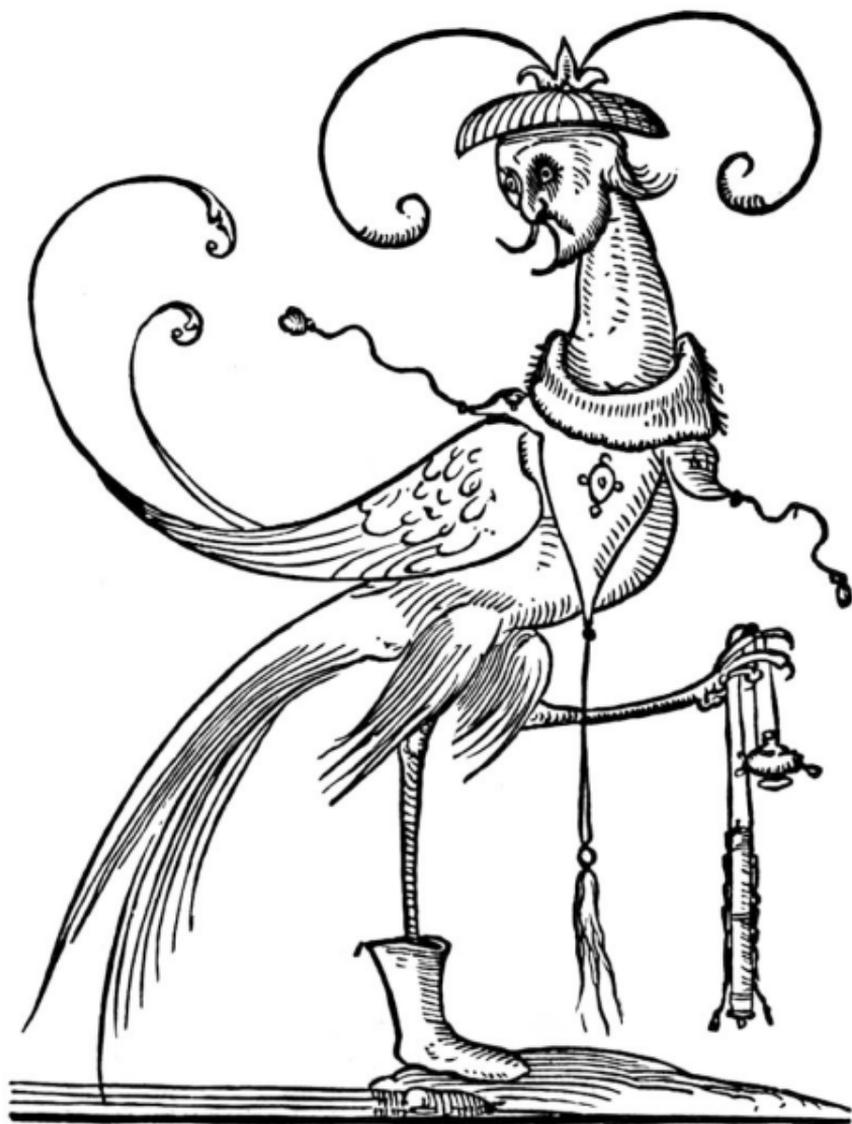
*Disponer los caracoles uno junto a otro, con su relleno de mantequilla hacia arriba, en una fuente que pueda ir sobre la humbre.*

*Verter vino de Chablis en el fondo de la fuente y poner a calentar sobre el hornillo hasta la total evaporación del vino.*

*Finalmente, introducir durante 1 minuto en el horno, caso de que fuese necesario, y servir muy caliente.*

*Receta cedida por  
Le Buffet de la Gare de Lyon.*

Fragmento de Les dîners de Gala, 1973.  
Salvador Dalí.







“

Muchas veces he imaginado y representado al monstruo del sueño como una cabeza inmensa y muy pesada, con una única reminiscencia filiforme del cuerpo, prodigiosamente mantenido en equilibrio por las múltiples muletas de la realidad, gracias a las cuales permanecemos en cierto sentido suspendido sobre la tierra durante el sueño. A menudo, estas muletas ceden y "caemos".

Salvador Dalí. The secret life of Salvador Dalí. (1993).

# FIGURAS Y SÍMBOLOS DALINIANOS:

## *CLAVES PARA LA INTERPRETACIÓN*

### **La persistencia de la memoria.**

Óleo sobre lienzo pintado en 1931 por Salvador Dalí.

Los relojes blandos o fundidos son uno de sus símbolos más conocidos y utilizados por Dalí en su obra pictórica. Simbolizan, entre otros temas, las inquietudes personales en torno al paso del tiempo, el inconsciente y la memoria.

### *¿Sabía qué?*

Los famosos relojes dalinianos imitan la acción del queso derritiéndose.

Dalí incorpora una versión de este óleo como parte del fondo de la imagen **Nº: 1 Afrodisíacos** de la serie *Las cenas de Gala*.

Para más información sobre *La persistencia de la memoria*, visite el sitio web del Museo de Arte Moderno (MoMA), Nueva York <https://www.moma.org/collection/works/79018>

## **Teléfono Langosta o Teléfono Afrodisíaco.**

Objeto tridimensional surrealista realizado en 1938 por Salvador Dalí.

Compuesto por un teléfono de disco y una langosta (artificial), objetos que normalmente no asociamos en la vida cotidiana, pero que son ensamblados y presentados por Dalí con una connotación sexual como medios para poner en evidencia sus deseos inconscientes.

La langosta es un elemento recurrente en las imágenes de la serie Las cenas de Gala. Cumple una doble función al presentarse como objeto comestible y como materialización de sus deseos sexuales ocultos.

Para más información visite el sitio web de la Galería Tate, Londres  
<https://www.tate.org.uk/art/artworks/dali-lobster-telephone-t03257>

## **Tríptico del Jardín de las delicias.**

Óleo sobre tabla realizado por Jheronimus van Aken, el Bosco (1450-1516).

Obra enigmática del artista conocido como el Bosco. Las escenas del lado interno giran alrededor de un eje en común: el pecado.

En la imagen **Nº: 8. Cerdos** de la serie Las cenas de Gala, Salvador incorpora detalles de la obra de el Bosco como parte del platillo presentado sobre la bandeja metálica.

Para más información visite el sitio web del Museo del Prado, Madrid  
<https://acortar.link/6l0Z6>

# REFERENCIAS CONSULTADAS

Bajtín, M. (2003). *La cultura popular en la Edad Media y el Renacimiento. El contexto de François Rabelais*. Alianza Universidad, España.

Bibliothèque nationale de France. (s.f.). *Les Œuvres de François Rabelais*. Recuperado el 16 de febrero de 2023 de <https://acortar.link/WTv8TW>

Dalí, S. (2016). *Dalí. Les Dîners de Gala*. Taschen.

Dalí, S. (1989). *El Mito trágico del "Ángelus" de Millet*. (3ª ed.). Tusquets editores, España.

Dalí, S. (2021). *Los cornudos del viejo arte moderno*. (1ª ed. en colección Maxi). Maxi Tusquets editores, España.

Dalí, S. (1993). *The secret life of Salvador Dalí*. Dover Publications, Inc., New York.

Espace Dalí (Dalí Paris). (1989). *DALI, Espace Montmartre, Paris* (Catalogue d'exposition). The Stratton Foundation for the Cultural Arts.

Fundación Gala-Dalí. (s.f.). *Biografía de Gala*. <https://www.salvador-dali.org/es/dali/bio-gala/>

Fundación Gala-Dalí. (s.f.). *Salvador Dalí i Domènech*. <https://www.salvador-dali.org/es/dali/bio-dali/>

Fernández Díez, F. (s.f.). [Archivo aportado por FUNIBER].

Fernández Díez, F. (01 de marzo de 2023). *Las Cenas de Gala y Los Sueños Caprichosos de Pantagruel*. Ciclo de Conferencias del Museo del Jade, Costa Rica.

Le Surréalisme au service de la Révolution, N. 1, 1 de julio de 1930.  
<https://www.andrebreton.fr/en/work/56600100720921>

Museum of Modern Art (MoMA). (s.f.). *Salvador Dalí. The Persistence of Memory. 1931*.  
<https://www.moma.org/collection/works/79018>

Museo del Prado. (s.f.). *Tríptico del Jardín de las delicias*. <https://acortar.link/ol0Z6>

Rabelais, F. (2012). *Pantagruel. Le Livre de Poche*, France.

Rabelais, F. (1869). *Les Songes Drolatiques de Pantagruel ou sont contenues plusieurs figures de l'invention de maitre François Rabelais*. Librairie Tross, Paris. <https://acortar.link/jnKNLM>

Tate Modern. (1998). *Salvador Dalí Lobster Telephone 1938*.  
<https://www.tate.org.uk/art/artworks/dali-lobster-telephone-t03257>

The Metropolitan Museum of Art. (s.f.). *Les Songes Drolatiques de Pantagruel ou sont contenues plusieurs figures de l'invention de maitre François Rabelais*. Recuperado el 02 de enero de 2023 de <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/355864>

Museo del Jade y de la Cultura Precolombina.  
Instituto Nacional de Seguros.  
Febrero - Julio, 2023

