

# Para compatir

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo 50gr.	15€
Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo 100 gr.	28€
Pan de coca de cristal con tomate	5€
Anchoa de l'Escala con olivas Gordales y piparra	2,5€
Alcachofas confitadas con praliné de piñones y avellanas de Reus y lascas de panceta curada	20€
Croquetas de carn d'olla y trufa (4 unid.)	8€
Calamarcitos a la plancha con habitas confitadas en menta y chips de boniato	20€
Fritura de chipirones con mayonesa cítrica	14€
Tartar de ternera ecológica de la Poble de Segur con tostaditas de centeno	21€
Casoleta' d' esqueixada de Bacalao con olivas negras	18€

# Huerta

Croquetas veganas de hummus y espinacas (4 unid.)	8€
Lasaña de verduras con bechamel de avena aromatizada y crujiente de queso vegano	18€
Ensalada de tomate de Barbastro con ventresca de atún, canónigos, nueces y vinagreta de miel y mostaza	15€
Cremoso de topinambur con panaché de verduras al dente con lágrimas de arbequina	15€
Canelón de boniato con frutos secos, queso de cabra y crema fina de avena al romero	12€

# Tradición catalana

Canelón de pato, ceps y foie con bechamel trufada y cristales de queso curado	22€
Fricandó de cordero con boletus y calabaza confitada	24€
Civet de Bogavante al estilo Pelai	40€
Pies de cerdo con cigala y patata paja	28€

R e s t a u r a n t

*Pelai*

## Carnes

Solomillo de vaca vieja con salsa de Priorat acompañado de nuestras fritas de toda la vida	32€
Costillas de cordero Xisqueta ecológica con alioli de ajo escalivado acompañado de nuestras fritas de toda la vida	29€
Butifarra ecológica de la Poble de Segur con judías de Santa Pau y alioli suave y nuestros crudités de la huerta	20€
Lomo alto de Angus uruguayo (350gr.) a la piedra de sal acompañado de nuestras fritas de toda la vida y pimientos	35€

## Pescados

Bacalao negro de Alaska con tierra de olivas y gel de pomelo sobre lecho de espinacas baby	27€
Salmón grillé con ajoblanco de manzana granny y endivia braseada	20€
Pescado de mercado	s/m

## Arroces

Arroz del Senyoret de sepia, almejas, gamba langostinera y mejillón de roca	
Arroz caldoso de pollo de corral y mejillones del delta	26€
Arroz negro de sepia y gamba roja de Palamós	24€
Arroz de sepia, presa ibérica con muselina de ajo negro	34€
	22€
Arroz vegano con verduritas del park agrari y romesco	22€

R e s t a u r a n t

*Pelai*