

TEMPORADA DE FESTES '24/'25

EBOCA RESTAURANTS

R e s t a u r a n t

Pelai



Nit de Nadal

PER A COMPARTIR

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles
Llagostins cuits en aigua de mar i vinagreta de mango
Croqueta de boletus
Lingot de foie sobre torrada amb ceba caramelitzada
Tàrtar de tonyina amb salsa Ponzu i mousse d'alvocat

SEGON A ESCOLLIR

Bacallà confitat, Pil-Pil de safrà i verdures de l'hort
Km.0
Filet de vedella en salsa suau de Porto i gratén de patata

POSTRES

Pastisseria creativa
Turrons

CELLER

Aigua mineral i amb gas
Vi blanc La Charla D.O. Rueda
Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN
Cafè i infusions

PREU: 85 EUROS

Nadal

PER A COMPARTIR

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles
Llagostins cuits en aigua de mar i vinagreta de mango
Croqueta de xoriço, Camembert i mel
Carpaccio de salmó fumat, figues i fruits secs

ENTRANT

Escudella amb galets i carn d'olla amb hortalisses

SEGON

Capó rostit a la catalana

POSTRES

Pastisseria creativa
Turrons

CELLER

Aigua mineral i amb gas
Vi blanc La Charla D.O. Rueda
Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN
Cafè i infusions

PREU: 85 EUROS

Sant Esteve

PER A COMPARTIR

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles
Carpaccio de bolets, ruca i fruits secs
Croqueta de carn d'olla
Tàrtar de salmó, alvocat i sèsam torrat

ENTRANT

Amanida de fulles verdes, cranc reial, pètals d'alvocat,
tomàquets confitats i vinagreta de mango

SEGON A ESCOLLIR

Caneló d'ànec amb foie, beixamel trufada i làmines de
formatge parmesà
Turbot amb verdures a la brasa i emulsió de salsa romesco

POSTRES

Pastisseria creativa
Turrons

CELLER

Aigua mineral i amb gas
Vi blanc La Charla D.O. Rueda
Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN
Cafè i infusions

PREU: 85 EUROS

Any Nou

PER A COMPARTIR

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles
Gambes cuites en aigua de mar i vinagreta de mango
Tàrtar de vieira, mango i caviar-oli
Lingot de foie sobre torrada de ceba caramelitzada

SEGONS A ESCOLLIR

Rap amb salsa americana i mini verdures al vapor
Filet de vedella, salsa suau de Porto i gratén de patata

POSTRES

Pastisseria creativa
Turrons

CELLER

Aigua mineral i amb gas
Vi blanc La Charla D.O. Rueda
Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN
Cafè i infusions

PREU: 85 EUROS

Reis

ENTRANTS FREDS

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo

Pa de coca de Folgueroles

Amanida de tomàquets, ventresca i vinagreta de fruits secs emulsionada

Tàrtar de vieira, mango i caviar-oli

ENTRANTS CALENTS

La nostra croqueta de choriço, Camembert i mel

Gambes arrebossades en panko i salsa romesco

Roast beef al Josper i salsa de vedella

Calamarcets a l'andalusa i maionesa cítrica

Degustació arròs del Senyoret (suplement 14€/pax)

POSTRES

Pastisseria creativa

Turrons

CELLER

Aigua mineral i amb gas

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN

Cafè i infusions

PREU: 65 EUROS

Menú Infantil

Fins a 12 anys

PRIMERS A ESCOLLIR

Macarrons a la bolonyesa
Canelons de pollastre casolans

SEGONS A ESCOLLIR

Fingers de pollastre amb patates de tota la vida
Fish and chips

POSTRES

Pastisseria creativa
Turrons

CELLER

Aigües Minerals
Refrescos

PREU: 45 EUROS

Informació i condicions de reserva

INFORMACIÓ

Tots els preus inclouen l'IVA.

CONDICIONS DE RESERVA

Serà necessari reservar i pagar per avançat.

HOTEL CATALONIA RAMBLAS

C/DE PELAI, 28 BARCELONA 08001

Reserves: reservas@restaurantepelai.com

Telf. 933168404·618757104 | [@pelaibarcelona](#) |
[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com