

LA TERRASSA DE PELAI

Producto fresco de temporada y elaboraciones propias

Producte fresc de temporada i elaboracions pròpies

Disponemos de carta de alérgenos e intolerancias.
Disposen de carta d'al·lèrgògens i intoleràncies.

Todos los precios incluyen IVA.
Tots els preus inclouen IVA.



Vegano
Vegà



Vegetariano
Vegetarià



Picante
Picant

@laterrassadepelai

EBOCA RESTAURANTS

ES

TAPAS

Trío de ases 
Aceitunas kalamata, arbequina, gordal al natural

Jamón Ibérico (50/100 g) 17 € 30 €
Jamón Ibérico de bellota D.O Guijuelo cortado a cuchillo

Pan de cristal con tomate para compartir 
Pan de cristal, tomate rallado, aceite de oliva virgen extra Oro Bailén *(premiado como mejor aceite del mundo por Evooleum)*

Croqueta de pato
Croqueta melosa de pato a la naranja

Nachos 
Totopos, enchilada vegana, guacamole, pico de gallo, yogur vegano de cilantro

Patatas bravas 
Patatas fritas, salsa brava al curri rojo, alioli de ajo negro

Burrata 
Queso fresco de leche de vaca, verdura de temporada, aceite de albahaca

Ostras Amélie Spéciale
Ostras al natural
Ostras con salsa Mignonette

Pollo crunchy
Pollo rebozado con copos de maíz, salsa ranchera

BOWLS

Poke Bowl 
Tomate Cherry, edamame, pepino, zanahoria, maíz, aguacate, salsa miso

– **A elegir:** Arroz / quinoa
– **Proteína a elegir:** pollo / salmón / tofu marinado 

Gnocchi al pesto 
Gnocchi a la parisina, pesto de albahaca y pistacho, Parmigiano Reggiano 24 meses

Ensalada César
Lechuga romana, salsa César, brochetas de pollo de payés, Parmigiano Reggiano 24 meses, picatostes, alcaparras y cebolla frita

Ensalada César vegana 
Lechuga romana, salsa César vegana, brochetas de Heura, queso vegano, picatostes, alcaparras y cebolla frita

Ceviche
Lubina, leche de tigre de ají amarillo, boniato, cebolla encurtida, maíz peruano, maíz frito, cilantro

BURGERS & SANDWICHES

Double Smash Burger
Doble hamburguesa (160g), mermelada salada de shiitake, bacon y cebolla, queso tetilla, pepinillos agridulces, mayonesa de chipotle ahumado
Extra carne (80g)

7 €
Falafel wrap 
Tortilla de trigo, falafel, lechuga iceberg, tomate, col lombarda, zanahoria, tzatziki de limón, salsa picante

14 €
Bikini croissant
Croissant de mantequilla, mayonesa trufada, jamón de pavo, queso

14 €
Quesadillas 
Tortilla de maíz, mozzarella de búfala, calabacín marinado, espinacas, crema Kalamata

JOSPER

28 €
Tataki de ternera (300g)
Solomillo de ternera madurado 30 días Km0, salsa ponzu de yuzu y sésamo

28 €
Tataki de atún (300g)
Lomo de atún rojo Balfegó, salsa ponzu de jengibre y katsuoobushi

26 €
Gambones
Langostinos salvajes, escabeche emulsionado de frambuesa, lima kaffir

Pescado y carne de la semana

Consulta las sugerencias de la semana con nuestro personal. s/m

GUARNICIONES

14 € 5 € 10 €
Ensalada verde 
5 variedades de verduras de hoja, vinagreta de cerezas negras

10 €
Patatas fritas 
Patatas fritas finas y crujientes

10 €
Boniato frito 
Patata dulce rebozada y frita

10 €
Verdura de la semana 
Consulta la sugerencia de la semana con nuestro personal

POSTRES (Hechos en casa)

8 €
Tiramisú 
Crema de mascarpone, sirope de café y Amaretto, melindros

8 €
Pa i xocolata 
Cremoso de chocolate, pan crujiente, sal ahumada, aceite de oliva virgen extra Rifer Montseny

8 €
Pastel de la semana 
Consulta la sugerencia de la semana con nuestro personal

3,5 €
Cookies
Consulta la sugerencia de la semana con nuestro personal

8 €
Fruta Bowl 
7 variedades de fruta de temporada

CAT

TAPES

13 €
Trío d'asos 
Olives kalamata, arbequina, gordal al natural

17 € 30 €
Pernil Ibèric (50/100 g)
Pernil Ibèric de gla D.O. Guijuelo tallat a Ganivet

5 €
Pa de vidre amb tomàquet per a compartir 
Pa de vidre, tomàquet ratllat, oli d'oliva verge extra Oro Bailén *(premiat com a millor oli del món per Evooleum)*

3 €/u
Croqueta d'ànec
Croqueta melosa d'ànec a la taronja

13 €
Natxos 
Totopos, enchilada vegana, guacamole, pico de gallo, iogurt vegà de coriandre

9 €
Patates braves 
Patates fregides, salsa brava al curri vermell, allioli d'all negre

17 €
Burrata 
Formatge fresc de llet de vaca, verdura de temporada, oli d'alfàbrega

Ostres Amélie Spéciale
Ostres al natural
Ostres amb salsa Mignonette

14 €
Pollastre crunchy
Pollastre arrebossat amb flocs de blat de moro, salsa ranxera

BOWLS

14 €
Poke Bowl 
Tomàquet Cherry, edamame, cogombre, pastanaga, blat de moro, alvocat, salsa miso

– **A triar:** Arròs / quinoa
– **Proteïna a triar:** pollastre / salmó / tofu marinat 

12 €
Gnocchi al pesto 
Gnocchi a la parisina, pesto d'alfàbrega i festuc, Parmigiano Reggiano 24 mesos

18 €
Amanida César
Enciam romà, salsa César, broquetes de pollastre de pagès, Parmigiano Reggiano 24 mesos, crostons, tàperes i ceba fregida

20 €
Amanida César vegana 
Enciam romà, salsa César vegana, broquetes d'Heura, formatge vegà, crostons, tàperes i ceba fregida

26 €
Ceviche
Llobarro, leche de tigre de ají amarillo, moniato, ceba adobada, blat de moro peruà, blat de moro fregit, coriandre

BURGERS & SANDWICHES

Double Smash Burger
Doble hamburguesa (160g), melmelada salada de shiitake, bacon i ceba, formatge tetilla, cogombres agredolços, maionesa de chipotle fumat
Extra carn (80g)

7 €
Falàfel wrap 
Tortilla de blat, falàfel, enciam iceberg, tomàquet, col llombarda, pastanaga, tzatziki de llimona, salsa picant

14 €
Bikini croissant
Croissant de mantega, maionesa trufada, pernil de gall d'indi, formatge

14 €
Quesadillas 
Torilla de blat de moro, mozzarella de búfala, carabassó marinat, espinacs, crema Kalamata

JOSPER

28 €
Tataki de vedella (300g)

9 €
Filet de vedella madurat 30 dies Km0, salsa ponzu de iuzu i sésam

28 €
Tataki de tonyina (300g)

17 €
Llom de tonyina vermella Balfegó, salsa ponzu de gíngebre i katsuoobushi

26 €
Gambots
Llagostins salvatges, escabetx emulsionat de gerd, llima kaffir

Peix i carn de la setmana

Consulta el suggeriments de la setmana amb el nostre personal. s/m

GUARNICIONS

14 € 5 € 10 €
Amanida verda 
5 varietats de verdures de fulla, vinagreta de cireres negres

10 €
Patates fregides 
Patates fregides fines i cruixents

10 €
Moniato fregit 
Patata dolça arrebossada i fregida

10 €
Verdura de la setmana 
Consulta el suggeriment de la setmana amb el nostre personal

POSTRES (Fets a casa)

8 €
Tiramisú 
Crema de mascarpone, xarop de café i Amaretto, melindros

8 €
Pa i xocolata 
Cremós de xocolata, pa cruixent, sal fumada, oli d'oliva verge extra Rifer Montseny

8 €
Pastís de la setmana 
Consulta el suggeriment de la setmana amb el nostre personal

3,5 €
Cookies
Consulta el suggeriment de la setmana amb el nostre personal

8 €
Fruita Bowl 
7 varietats de fruita de temporada

LA TERRASSA DE PELAI

Eleva cada encuentro con nuestra selección de cocktails y vermouth

VINOS

Vinos blancos

		
Ànec Mut D.O. Penedés. Chardonnay, <i>Xarel·lo, Parellada, Macabeo</i>	6 €	22 €
Fenomenal D.O. Rueda. <i>Sauvignon Blanc</i>	7 €	28 €
Abadia de San Campio D.O.Rías Baixas. <i>Albariño</i>	8 €	30 €
Joseph Drouhin Laforet D.O. Bourgogne. <i>Chardonnay</i>		36 €
Vinyes Domènech Rita D.O. Montsant. <i>Garnacha blanca</i>		38 €
Ossian 2022 D.O.VT Castilla León. <i>Verdejo</i>		53 €

Vinos tintos

Vinos del paseante. El Pispa D.O. Montsant. <i>Garnacha</i>	6 €	25 €
Finca Nueva Crianza D.O. Rioja	7 €	29 €
Joseph Drouhin Laforet D.O. Bourgogne. <i>Pinot noir</i>		38 €
Pago de Carraovejas D.O. Ribera del Duero. <i>Tinto fino</i>		54 €

Vinos rosados

Castillo de Monjardín Rosado del Alba D.O. Navarra. <i>Garnacha</i>	6 €	25 €
Chateau Miraval D.O. Provence. <i>Garnacha tinta, Syrah</i>		33 €

Espumosos

Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava. <i>Chardonnay, Parellada, Xarel·lo</i>	8 €	35 €
Ars Collecta Grand Rose Reserva D.O. Cava. <i>Chardonnay, Parellada, Xarel·lo</i>	8 €	35 €
Delamotte Brut D.O. Champagne. <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		60 €
Gosset Grande Réserve Brut D.O. Champagne. <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		85 €

COCKTAILS

Vermouth

Perucci Bianco I876	6 €
Perucci Gran Reserva I876	7 €
Aperol Spritz	13 €
Sangria Copa	8 €

Ron

Piña Colada: Ron Blanco, crema de coco y zumo de piña	15 €
Daiquiri: Ron blanco, zumo de lima y azúcar	15 €
Mojito: Ron blanco, azúcar, menta, soda y lima	15 €
Mojito Catalonia: Ron, zumo de lima, puré Monin de frambuesa y Cava Brut Nature	15 €
Manila: Ron añejo, Disaronno, zumo de piña y granadina	15 €
Ariestocrazy: Ron blanco, blue curaçao, Sprite	15 €

Tequila

Margarita Patrón: Tequila Patrón, Cointreau, limón y sal	18 €
Spicy Mango: Tequila, Contrieau, Zumo de limón, mango y tajín	15 €

Vodka

Moscow Mule: Vodka, lima y ginger beer	15 €
Sex on the beach: Vodka, Schnapps melocotón, zumo de naranja y Granadina	15 €
Expresso Martini: Vodka, café y licor de café Kahlúa	15 €

Especiales

Catalonia Spritz: Limoncello, licor de manzana, sirope de ágave, cava y soda	15 €
Coco Brasil: Cachaça, leche de coco, zumo de piña y zumo de limón	15 €

COCKTAILS SIN ALCOHOL

Virgín Mojito: Menta, soda, lima y azúcar	12 €
Agua de piña Colada: Crema de coco y zumo de piña	12 €
San Francisco: Zumo de naranja, limón, piña y granadina	12 €

LICORES ¡Combinalo con tu mixer favorito!

Ginebras

Puerto de Indias Strawberry	8 €
Seagram's	9,50 €
Bombay Sapphire	10,50 €
Hendricks'	11,50 €
Gin Mare	12 €

Vodka

Absolut	9 €
Grey Goose	15 €

Tequila

Patrón silver	13 €
Patrón Reposado	14 €

Ron

Bacardí carta Blanca (Cuba)	9 €
Capitán Morgan (Jamaica)	10 €
Brugal Añejo (R.Dominicana)	10 €
Santa Teresa I796 (Venezuela)	14 €

Whiskey

J&b	9 €
Jack Daniels	11 €
J. Walker Black label	12 €
Glenmorangie	15 €
Nobushi	16 €

BEBIDAS

Cafés e infusiones

Café	3 €
Café cortado	3,10 €
Café con leche	3,50 €
Cappuccino	4 €
Iced Americano	3,50 €
Iced Latte	4 €
Caramel Latte	4,50 €
Vanilla Latte	4,50 €
Infusiones y tés	3,50 €

Refrescos

Coca-cola	4 €
Fanta de limón / naranja	4 €
Tónica Royal Bliss	4 €
Agua mineral 50cl	3 €
Agua con gas 50cl	3,25 €
Zumo de naranja natural	5 €
Zumos de frutas	4,50 €

Smoothies

Tropical Passion: Mango, fruta de la pasión y naranja	14 €
--	------

Sunset Lover Fresa, frambuesa y naranja	14 €
--	------

Red Berries Banana Frutos del bosque y plátano	14 €
---	------

Green Detox Ginger, manzana, pepino, limón y jengibre	14 €
--	------

Granizado de limón	9,50 €
---------------------------	--------

Cervezas	
Barril I8/70 Rubia 33cl	4 €
Barril I8/70 Rubia 50cl	6 €
Cruzcampo Gran Reserva	5 €
Heineken	4,50 €
Heineken 0,0	4,50 €
Radler	4,50 €

LA TERRASSA DE PELAI

Eleva cada trobada amb la nostra selecció de cocktails i vermouth

VINS

Vins blancs

		
Ànec Mut D.O. Penedés. Chardonnay, <i>Xarel·lo, Parellada, Macabeo</i>	6 €	22 €
Fenomenal D.O. Rueda. <i>Sauvignon Blanc</i>	7 €	28 €
Abadia de San Campio D.O.Rías Baixas. <i>Albarinyo</i>	8 €	30 €
Joseph Drouhin Laforet D.O. Bourgogne. <i>Chardonnay</i>		36 €
Vinyes Domènech Rita D.O. Montsant. <i>Garnatxa blanca</i>		38 €
Ossian 2022 D.O.VT Castilla León. <i>Verdejo</i>		53 €

Vins negres

Vinos del paseante. El Pispa D.O. Montsant. <i>Garnatxa blanca</i>	6 €	25 €
Finca Nueva Crianza D.O. Rioja	7 €	29 €
Joseph Drouhin Laforet D.O. Bourgogne. <i>Pinot Noir</i>		38 €
Pago de Carraovejas D.O. Ribera del Duero. <i>Negre fi</i>		54 €

Vins rosats

Castillo de Monjardín Rosado del Alba D.O. Navarra. <i>Garnatxa</i>	6 €	25 €
Chateau Miraval D.O. Provence. <i>Garnatxa tinta, Syrah</i>		33 €

Espumosos

Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava. <i>Chardonnay, Parellada, Xarel·lo</i>	8 €	35 €
Ars Collecta Grand Rose Reserva D.O. Cava. <i>Chardonnay, Parellada, Xarel·lo</i>	8 €	35 €
Delamotte Brut D.O. Champagne. <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		60 €
Gosset Grande Réserve Brut D.O. Champagne. <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		85 €

COCKTAILS

Vermouth

Perucci Bianco I876	6 €
Perucci Gran Reserva I876	7 €
Aperol Spritz	13 €
Sangria Copa	8 €

Rom

Pinya Colada: Rom blanc, crema de coco i suc de pinya	15 €
Daiquiri: Rom blanc, suc de llima i sucre	15 €
Mojito: Rom blanc, sucre, menta, soda i llima	15 €
Mojito Catalonia: Rom, suc de llima, puré de Monin de gerd i Cava Brut Nature	15 €
Manila: Rom vell, Disaronno, suc de pinya i granadina	15 €
Ariestocrazy: Rom blanc, blue curaçao, Sprite	15 €

Tequila

Margarita Patrón: Tequila Patró, Cointreau, llimona i sal	18 €
Spicy Mango: Tequila, Contrieau, suc de llimona, mango i tajín	15 €

Vodka

Moscow Mule: Vodka, llima i cervesa de gingebre	15 €
Sex on the beach: Vodka, Schnapps de préssec, suc de taronja i Granadina	15 €
Expresso Martini: Vodka, café i licor de café Kahlúa	15 €

Especials

Catalonia Spritz: Limoncello, licor de poma, xarop d'atzavara, cava i soda	15 €
Coco Brasil: Cachaça, llet de coco, suc de pinya i suc de llimona	15 €

COCKTAILS SENSE ALCOHOL

Virgín Mojito: Menta, soda, llima i sucre	12 €
Aigua de pinya Colada: Crema de coco i suc de pinya	12 €
San Francisco: Suc de taronja, llimona, pinya i granadina	12 €

LICORS Combina-ho amb el teu mixer preferit!

Ginebres

Puerto de Indias Strawberry	8 €
Seagram's	9,50 €
Bombay Sapphire	10,50 €
Hendricks'	11,50 €
Gin Mare	12 €

Vodka

Absolut	9 €
Grey Goose	15 €

Tequila

Patrón silver	13 €
Patrón Reposado	14 €

Rom

Bacardí carta Blanca (Cuba)	9 €
Capitán Morgan (Jamaica)	10 €
Brugal Añejo (R.Dominicana)	10 €
Santa Teresa I796 (Venezuela)	14 €

Whiskey

J&b	9 €
Jack Daniels	11 €
J. Walker Black label	12 €
Glenmorangie	15 €
Nobushi	16 €

BEGUDES

Cafès i infusions

Café	3 €
Café tallat	3,10 €
Café amb llet	3,50 €
Cappuccino	4 €
Iced Americà	3,50 €
Iced Latte	4 €
Caramel Latte	4,50 €
Vainilla Latte	4,50 €
Infusions y tes	3,50 €

Refrescos

Coca-cola	4 €
Fanta de llimona / taronja	4 €
Tónica Royal Bliss	4 €
Aigua mineral 50cl	3 €
Aigua amb gas 50cl	3,25 €
Suc de taronja natural	5 €
Sucs de fruites	4,50 €

Smoothies

Tropical Passion Mango, fruita de la passió i taronja	14 €
--	------

Sunset Lover Maduixa, gerd i taronja	14 €
---	------

Red Berries Banana Fruits del bosc i plàtan	14 €
--	------

Green Detox Ginger, poma, cogombre, llimona i gingebre	14 €
---	------

Granissat de llimona	9,50 €
-----------------------------	--------

Cerveses	
Barril I8/70 Rubia 33cl	4 €
Barril I8/70 Rubia 50cl	6 €
Cruzcampo Gran Reserva	5 €
Heineken	4,50 €
Heineken 0,0	4,50 €
Radler	4,50 €