

# EBOCA RESTAURANTS

---

TEMPORADA  
DE FESTES  
25/26

Vine i gaudeix

CAT

# Cheers!

---

Menú de nit de Nadal 3

Menú de Nadal 4

Menú de Sant Esteve 5

Menú de Cap d'Any 6

Menú infantil 7

Menú vegà 8

---

Informació i condicions de  
reserva 9

R e s t a u r a n t

*Pelai*

---

EBOCA RESTAURANTS

# MENÚ DE NIT DE NADAL



## PER COMPARTIR

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo, pa de vidre amb tomàquet

Gilda d'oliva Gordal, sardina fumada, bitxo

Croqueta d'ànec, crema agra de taronja

Cassoleta de salmó fumat, remolatxa i poma verda

## PLATS PRINCIPALS

Tournedó de rap, salsa de safrà i verdures

-----o-----

Filet de vedella al vi negre, moniato al Josper, puré de col llombarda

## POSTRES

Tronc de Nadal

Turrons i neules

## CELLER

Vi blanc La Locomotora D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava Non Plus Ultra Brut Reserva

Aigua mineral

Cafès i infusions

**PREU: 90 EUROS**

# MENÚ DE NADAL

CAT

## PER COMPARTIR

Pernil ibèric D.O. Guijuelo, pa de vidre amb tomàquet

Gilda d'oliva Gordal, sardina fumada, bitxo

Croqueta d'ànec, crema agra de taronja

Cassoleta de salmó fumat, remolatxa i poma verda

## PLATS PRINCIPALS

Escudella amb galets i carn d'olla

Gall dindi glacejat amb fons de pruna i crema de castanyes

-----o-----

Turbot al forn amb suquet de gambes i patates fondant

## POSTRES

Tronc de Nadal

Turrons i neules

## CELLER

Vi blanc La Locomotora D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava Non Plus Ultra Brut Reserva

Aigua mineral

Cafès i infusions

**PREU: 90 EUROS**

# MENÚ DE SANT ESTEVE



## PER COMPARTIR

Pernil ibèric D.O. Guijuelo, pa de vidre amb tomàquet

Gilda d'oliva Gordal, sardina fumada, bitxo

Croqueta d'ànec, crema agra de taronja

Cassoleta de salmó fumat, remolatxa i poma verda

## PLATS PRINCIPALS

Caneló de rostit amb beixamel de tòfona i fons de carn

Lingot de cabrit glacejat amb fons fosc i crema d'api-nap

-----o-----

Suquet de rap i cloïsses

## POSTRES

Tronc de Nadal

Turrons i neules

## CELLER

Vi blanc La Locomotora D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava Non Plus Ultra Brut Reserva

Aigua mineral

Cafès i infusions

**PREU: 90 EUROS**

# MENÚ CAP D'ANY

CAT

## PER COMPARTIR

Pernil ibèric D.O. Guijuelo, pa de vidre amb tomàquet

Steak tàrtar, pinyons, rovell d'ou de corral, bitxos fregits

Cassoleta de foie gras, cirera i cava

## ENTRANT

Zamburinya a la carbonara

## PLATS PRINCIPALS

Turbot salvatge al forn, suquet de gambes i patates fondant  
-----o-----

Filet de vedella, salsa de tòfona, bolets i parmentier de patata

## POSTRES

Textures de xocolata

Turrons i neules

## CELLER

Vi blanc Fenomenal D.O. Rueda

Vi negre Pruno Crianza D.O. Ribera del Duero

Cava Ars Collecta Blanc de Blancs

Aigua mineral

Cafès i infusions

**PREU: 110 EUROS**

# MENÚ INFANTIL



Fins a 12 anys

## ENTRANT A ESCOLLIR

Pollastre de pagès arrebossat amb flocs de blat de moro, salsa de tomàquet

-----o-----

Calamars a la romana amb maionesa

## SEGON A ESCOLLIR

Lasanya de ragú de vedella, beixamel de parmesà i alfàbrega

-----o-----

Salmó al forn amb pèsols i patates

## POSTRES

Tronc de Nadal

Turrons i neules

## BEGUDES

Aigua mineral

Refrescos

**PREU: 45 EUROS**

# MENÚ VEGÀ

CAT

## ENTRANTS

Amanida de carbassa rostida, remolatxa i llavors especiades

Llenties caviar, verdures rostides i crema d'ametlla

Pastanagues al ras el hanout, crema de cigrons i cruixent de pinyons

Gyozas cruixents de verdures amb salsa de tòfona

## PLAT PRINCIPAL

Caneló vegà de verdures rostides i beixamel de tòfona

-----o-----

Saltejat de bolets amb crema de patata i pinyons

-----o-----

Tian de verdures de temporada, coulis de tomàquet i pesto de festuc

## POSTRES

Brownie vegà

## CELLER

Vi blanc La Locomotora D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava Non Plus Ultra Brut Reserva

Aigua mineral

Cafès i infusions

**PREU: 70 EUROS**

---

## INFORMACIÓ i CONDICIONS DE RESERVA

Menú de nit de Nadal i  
Cap d'Any disponibles a  
la nit. Menú de Nadal i  
Sant Esteve disponibles  
al mig dia.

Tots els preus inclouen  
l'IVA.

Serà necessari reservar  
i pagar per avançat.

HOTEL CATALONIA RAMBLAS

C. Pelai, 28 08001 Barcelona

Reserves: [reservas@restaurantepelai.com](mailto:reservas@restaurantepelai.com)

Telf. +34 618 75 71 04 | [@pelaibarcelona](https://www.instagram.com/pelaibarcelona) | [@ebocarestaurants](https://www.instagram.com/ebocarestaurants) |

[ebocarestaurants.com](https://www.ebocarestaurants.com)

*Cheers!*  
25/26

---

TEMPORADA DE FESTES

R e s t a u r a n t

*Pelai*

---

EBOCA RESTAURANTS