

R e s t a u r a n t

Pelai

XVI JORNADES DE CULLERA I GUISATS CATALANS

Del 22 de novembre al 14 de desembre



EBOCA RESTAURANTS

C/Tallers, 62 · Barcelona 618 757 104
reservas@restaurantepelai.com
@pelaibarcelona

XVI JORNADES DE CULLERA I GUISATS CATALANS

Del 22 de novembre al 14 de
desembre

PLATS PRINCIPALS

Llenties pardines estofades amb bolets de
temporada i foie micuit **10€**

Panaché de verdures amb pernil ibèric, ou
mollet i crema de carbassa **11€**

Cigrons guisats amb botifarra del Perol i
papada amb gambes a l'all **16€**

Carxofes saltejades amb salsa verda i
cloïsses amb calamars **16€**

Llom de bacallà a baixa temperatura amb
cap i pota **22€**

Galta de vedella amb moniato i castanyes
..... **16€**

Suquet "Mariner" de rap, musclos,
gambes i cloïsses **22€**

Arròs mar i muntanya amb carxofes del
Prat, pollastre "pota blava" i gambes **22€**

POSTRES 7€

Recuit de Fonteta amb mel de flors i
crema de farigola

Crema catalana tradicional amb carquinyolis

Tàrtar de fruites amb sopa de coco i gelat
de mandarina

CELLER

Vi blanc Raventós D.O Alella **29€**

Vi negre Bruberry, D.O Montsant **32€**

Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de
Blancs Reserva **35€**

XVI JORNADAS DE CUCHARA Y GUISADOS CATALANES

Del 22 de noviembre al 14 de
diciembre

PLATOS PRINCIPALES

Lentejas pardinas estofadas con setas de
temporada y foie micuit **10€**

Panaché de verduras con jamón ibérico,
huevo mollet y crema de calabaza **11€**

Garbanzos guisados con butifarra del
Perol y papada con gambas al ajillo **16€**

Alcachofas salteadas con salsa verde y
almejas con chipirones **16€**

Lomo de bacalao a baja temperatura con
"cap i pota" **22€**

Galta de ternera con boniato y castañas
..... **16€**

Suquet "Marinero" de rape, mejillones,
gambas y almejas **22€**

Arroz mar y montaña con alcachofas del
Prat, pollo "pota blava" y gambas **22€**

POSTRES 7€

Recuit de Fonteta con miel de flores y
crema de tomillo

Crema catalana tradicional con carquiñolis

Tartar de frutas con sopa de coco y helado
de mandarina

BODEGA

Vino blanco Raventós D.O Alella **29€**

Vino tinto Bruberry, D.O Montsant **32€**

Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de
Blancs Reserva **35€**