

*Pelai***A RESTAURANT PELAI****HORTA**

Croquetes veganes d'humus i espinacs	8 €
Lasanya de verdures amb beixamel de civada aromatitzada i cruixent de formatge vegà	18 €
Amanida de tomàquet de Barbastre amb ventresca de tonyina, canonges, nous i vinagreta de mel i mostassa	15 €
Cremós de topinambur amb panaché de verdures al dente amb llàgrimes d'arbequina	15 €
Caneló de moniato amb fruita seca, formatge de cabra i crema fina de civada al romaní	12 €

PER COMPARTIR

Pernil Ibèric de Gla D.O. Guijuelo tallat a ganivet 50gr.	15 €
Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo 100 gr.	28 €
Pa de coca de cristall amb tomàquet	5 €
Anxova de l'Escala amb olives Gordales i piparra	2.5 €
Carxofes confitades amb praliné d'avellanes de Reus i papada de porc ibèrica	20 €
Croquetes de carn d'olla i tòfona (4 uniu.)	8 €
Calamarsets a la planxa amb habites confitades en menta i xips de moniato	20 €
Fritada de "xipirons" amb maionesa cítrica	14 €
Tàrtar de vedella ecològica de la Poble de Segur amb torrades de sègol	21 €
Casoleta' d' esqueixada de Bacallà amb olives negres	18 €

TRADICIÓ CATALANA

Canelón de pato, ceps y foie con bechamel trufada y cristales de queso curado	22 €
Fricandó de xai amb boletus i carabassa confitada	24 €
Civet de Llamàntol a l'estil Pelai	40 €
Peus de porc amb escamarlà i patata palla	28 €

CARNS

Filet de vaca vella amb salsa de Priorat acompanyat de les nostres fregides de tota la vida	32 €
Costelles de xai Xisqueta ecològica amb allioli d'all escalivado acompanyat de les nostres fregides de tota la vida	26 €
Botifarra ecològica de la Poble de Segur amb mongetes de Santa Pau i allioli suau i els nostres crudités de l'horta	20 €
Llom alt de Angus uruguaià (350gr.) acompanyat de les nostres fregides de tota la vida i pebrots	30 €

ARROSSOS

Arròs del Senyoret de sépia, cloïsses, gamba llangostinera i musclo de roca	26 €
Arròs caldós de pollastre de corral i musclos del delta	24 €
Arròs negre de sépia i gamba vermella de Palamós	34 €
Arròs de sépia, presa ibèrica amb mussolina d'all negre	22 €
Arròs vegà amb verduritas del Parc Agrari i romesco	22 €

PEIX

Bacallà negre d'Alaska amb terra d'olives i gel d'aranja sobre llit d'espínacs baby	27 €
Salmó grillé amb all blanc de poma granny i endívia braseada	20 €
Peix de llotja	s/m €

POSTRES

LIONEL Mousse de Dolç de Llet i Oporto, pastís humit de moniato, púding de Croissant de mantega, crema de llet d'ovella al farigola, aire de mate cuit i cruixent de xocolata amb llet	8 €
LLIMONA Curd de Llimona, Cremós de yuzu i coco, croutons cítrics, merenga cruixent al farigola i emulsió de cava i llima	8 €
TIRAMICOOL Pastís de cafè i ametlles, cremós de Mascarpone al Pedro Ximénez, ganache de xoco-café, terra de xocolata, cruixent de cafè, salsa de xocolata i gelat de cafè blanc	8 €
ÁNGEL CAÍDO Pastís d'Àngel, mousseline de coco, núvol de jazmí, crema, merenga celestial, sopa de xocolata blanca, cotó de sucre i ala de xocolata blanca	8 €
EXPLOSIÓN IBÉRICA Cremós de Xocolata al Romaní i Taronja, praliné d'olives negres, sal d'ibèric, fines llesques de Coca trufada i oli d'oliva	8 €
CREMA CATALANA Amb carquinyoli d'ametlla i mousseline de mantega noisette a la taronja	8 €
Amanida de fruita amb gel de cava i sorbet	6 €