



## EN RESTAURANTE PELAI

### HUERTA

Croquetas veganas de hummus y espinacas (4unidades)	8 €
Lasaña de verduras con bechamel de avena aromatizada y crujiente de queso vegano	18 €
Ensalada de tomate de Barbastro con ventresca de atún, canónigos, nueces y vinagreta de miel y mostaza	15 €
Cremoso de topinambur con panaché de verduras al dente con lágrimas de arbequina	15 €
Canelón de boniato con frutos secos, queso de cabra y crema fina de avena al romero	12 €

### CARNES

Solomillo de vaca vieja con salsa de Priorat acompañado de nuestras fritas de toda la vida	32 €
Costillas de cordero Xisqueta ecológica con alioli de ajo escalivado acompañado de nuestras fritas de toda la vida	26 €
Butifarra ecológica de la Pobla de Segur con judías de Santa Pau y alioli suave y nuestros crudités de la huerta	20 €
Lomo alto de Angus uruguayo (350gr.) acompañado de nuestras fritas de toda la vida y pimientos	30 €

### PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de Bellota 50gr.	15 €
Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo 100 gr.	28 €
Pan de coca de cristal con tomate	5 €
Anchoa de la Escala con "Olivas Gordal" y piparra (1 unidad)	2.5 €
Alcachofas confitadas con praliné de avellanas de Reus y papada de cerdo ibérica	20 €
Croquetas de "carn d'olla" y trufa (4 unidades)	8 €
Calamarcitos a la plancha con habitas confitadas en menta y chips de boniato	20 €
Fritura de chipirones con mayonesa cítrica	14 €
Tartar de ternera ecológica de la Pobla de Segur con tostaditas de centeno	21 €
Casoleta' d' esqueixada de Bacalao con olivas negras	18 €

### TRADICIÓN CATALANA

Canelón de pato, ceps y foie con bechamel trufada y cristales de queso curado	22 €
Fricandó de cordero con boletus y calabaza confitada	24 €
Civet de Bogavante al estilo Pelai	40 €
Pies de cerdo con cigala y patata paja	28 €

### PESCADOS

Bacalao negro de Alaska con tierra de olivas y gel de pomelo sobre lecho de espinacas baby	27 €
Salmón grillé con ajoblanco de manzana granny y endivia braseada	20 €
Pescado de lonja	s/m €

## ARROCES

Arroz del Senyoret de sepia, almejas, gamba langostinera y mejillón de roca	26 €
Arroz caldoso de pollo de corral y mejillones del delta	24 €
Arroz negro de sepia y gamba roja de Palamós	34 €
Arroz de sepia, presa ibérica con muselina de ajo negro	22 €
Arroz vegano con verduritas del Parc Agrari y romesco	22 €

## POSTRES

LIONEL Mousse de Dulce de Leche y Oporto, bizcocho húmedo de boniato, puding de Croissant de mantequilla, crema de leche de oveja al tomillo, aire de mate cocido y crocante de chocolate con leche.	8 €
LLIMONA Curd de Limón, Cremoso de yuzu y coco, croutons cítricos, merengue crocante al tomillo y emulsión de cava y lima	8 €
TIRAMICOOL Bizcocho de café y almendras, cremoso de Mascarpone al Pedro Ximenez, ganache de choco-café, tierra de chocolate, crocante de café, salsa de chocolate y helado de café blanco	8 €
ÁNGEL CAÍDO Ángel Cake, mousseline de coco, nube de jazmín, crema, suspiro del cielo, sopa de chocolate blanco y ala de chocolate blanco	8 €
EXPLOSIÓN IBÉRICA Cremoso de Chocolate al Romero y Naranja, praliné de olivas negras, sal de ibérico, finas lajas de Coca trufada y aceite de oliva	8 €
CREMA CATALANA Con carquiñol de almendras y mousseline de mantequilla noisette a la naranja	8 €
Ensalada de fruta con gel de cava y sorbet	6 €