

R e s t a u r a n t

Pelai

Menús Celebracions

Menús Celebraciones

2022 - 2023

Carrer dels Tallers, 62 | 08001 · Barcelona

• Hotel Catalonia Ramblas, Planta -1

✉ reservas@restaurantepelai.com

☎ (+ 34) 93 316 84 04

☎ (+34) 618 757 104

📷 @pelairestaurante

 **eboca**
RESTAURANTS

ebocarestaurants.com/pelai

R e s t a u r a n t

Pelai

Nosaltres

En el centre històric de Barcelona, al costat de la Rambla i a escassos metres de Plaça Catalunya, es troba aquest edifici emblemàtic de principis del S.XX, l'únic d'estil Modernista del Carrer Pelayo.

La nostra privilegiada situació en ple centre de la ciutat li facilita tot el que necessita en les nostres instal·lacions de més de 700m² sempre acompanyat i assessorat pel nostre equip humà.

En la nostra cuina mediterrània podran trobar la brasa del Josper i el toc del nostre xef José Parrilla, apassionat dels plats elaborats amb productes de temporada d'alta qualitat.

La nostra proposta de menús de grup per a desembre inclouen productes d'hivern i tradicionals de les dates nadalenques.

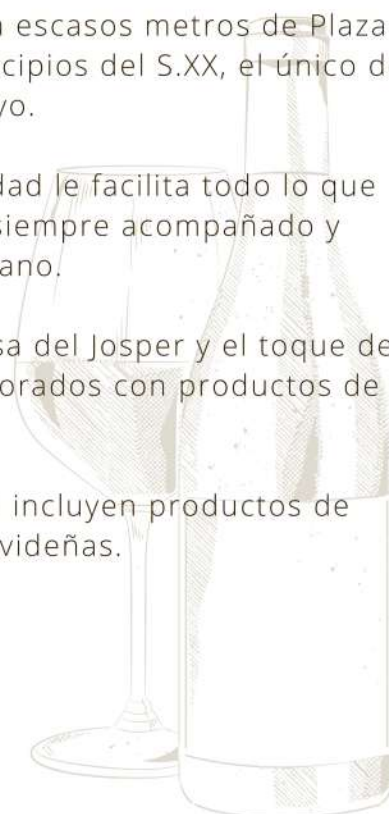
Nosotros

En el centro histórico de Barcelona, junto a la Rambla y a escasos metros de Plaza Catalunya, se encuentra este edificio emblemático de principios del S.XX, el único de estilo Modernista de la Calle Pelayo.

Nuestra privilegiada situación en pleno centro de la ciudad le facilita todo lo que necesita en nuestras instalaciones de más de 700m² siempre acompañado y asesorado por nuestro equipo humano.

En nuestra cocina mediterránea podrán encontrar la brasa del Josper y el toque de nuestro chef José Parrilla, apasionado de los platos elaborados con productos de temporada de alta calidad.

Nuestra propuesta de menús de grupo para diciembre incluyen productos de invierno y tradicionales de las fechas navideñas.



R e s t a u r a n t

Pelai

Menú Celebracions Pelai

48€ PER PERSONA

DEL 01.11.2022 AL 15.01.2023

EXCEPTE ELS DIES 24, 25, 26

I 31 DESEMBRE, I 1 DE GENER

Menú Celebraciones Pelai

48€ POR PERSONA

DEL 01.11.2022 AL 15.01.2023

EXCEPTO LOS DÍAS 24, 25, 26

Y 31 DICIEMBRE, Y 1 DE ENERO

Entrants

- Escalivada al forn de llenya, Recuit de Fonteta i anxoves de l'Escala
- Carpaccio de bacallà fumat, gel de tomàquet, olives Gordals i pinyons torrats
- Crema de marisc amb cruixent de papada ibèrica i pa d'olives
- Amanida de quinoa i col Kale amb fruits secs i vinagreta de mostassa ✓

Entrantes

- Escalibada al horno de leña, Recuit de Fonteta y anchoas de l'Escala
- Carpaccio de bacalao ahumado, gel de tomate, olivas Gordales y piñones tostados
- Crema de marisco con crujiante de papada ibérica y pan de olivas
- Ensalada de quinoa y col Kale con frutos secos y vinagreta de mostaza ✓

Segons

- Caneló d'ànec amb beixamel trufada i cristalls de parmesà
- Secret ibèric al Pedro Ximénez, cremós de moniato i cebetes agredolces
- Filet d'orada, porro confitat i ruca amb vinagreta d'herbes
- Cuixa de pollastre de corral farcit de marisc, cremós de fonoll i salsa de gamba vermella
- Lasanya de verdures amb beixamel de carbassó i gratén de formatge vegà ✓

Segundos

- Canelón de pato con bechamel trufada y cristales de parmesano
- Secreto ibérico al Pedro Ximénez, cremoso de boniato y cebollitas agridulces
- Filete de dorada, puerro confitado y rúcula con vinagreta de hierbas
- Muslo de pollo de corral relleno de marisco, cremoso de hinojo y salsa de gamba roja
- Lasaña de verduras con bechamel de calabacín y gratén de queso vegano ✓

Postres

Moment dolç
Torrans

Postre

Momento dulce
Turrone

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Ànec mut D.O Penedès
Vi negre Raimat vol d'ànima D.O. Costers del Segre
Cava codorniu clàssic
Cafè i infusions

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Ànec mut D.O Penedès
Vino tinto Raimat vol d'ànima D.O. Costers del Segre
Cava codorniu clàssic
Café e infusiones



*Menú tancat. Un únic primer, segon i postre per tot el grup

*Menú cerrado. Un único primero, segundo y postre para todo el grupo

R e s t a u r a n t

Pelai

Menú Celebracions Pelai

58€ PER PERSONA

DEL 01.11.2022 AL 15.01.2023
EXCEPTE ELS DIES 24, 25, 26
I 31 DESEMBRE, I 1 DE GENER

Menú Celebraciones Pelai

58€ POR PERSONA

DEL 01.11.2022 AL 15.01.2023
EXCEPTO LOS DÍAS 24, 25, 26
Y 31 DICIEMBRE, Y 1 DE ENERO

Entrants

- Amanida de llagostins i tomàquet Monterosa i burrata fumada
- Mèscum d'enciams amb vieires, pernil ibèric i crema de corall
- Tatakí de tonyina, crema d'albergínia al carbó i allioli d'all negre
- Caneló de verdures amb beixamel de kale ✓

Entrantes

- Ensalada de langostinos y tomate Monterosa con burrata ahumada
- Mézclum de lechugas con vieiras, jamón ibérico y crema de coral
- Tatakí de atún, crema de berenjena al carbón y alioli de ajo negro
- Canelón de verduras con bechamel de kale ✓

Segons

- Llom de bacallà amb espinacs a la catalana i suau muselina de pera
- Filet de vaca vella al Cabernet amb patata gratén i bolets de temporada
- Lingot de xai Xisqueta amb parmentier de celeri i salsa de ratafia
- Arròs D.O. Illa del Riu amb espàrrecs, boletus i alga codium ✓

Segundos

- Lomo de bacalao con espinacas a la catalana y suave muselina de pera
- Solomillo de vaca vieja al Cabernet con patata gratén y setas de temporada
- Lingote de cordero Xisqueta con parmentier de celery y salsa de ratafia
- Arroz D.O. Illa del Riu con espárragos, boletus y alga codium ✓

Pastres

Moment dolç
Torrans

Postre

Momento dulce
Turrone

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Ànec mut D.O Penedès
Vi negre Raimat vol d'ànima D.O. Costers del Segre
Cava codorniu clàssic
Cafè i infusions

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Ànec mut D.O Penedès
Vino tinto Raimat vol d'ànima D.O. Costers del Segre
Cava codorniu clásico
Café e infusiones



*Menú tancat. Un únic primer, segon i postre per tot el grup

*Menú cerrado. Un único primero, segundo y postre para todo el grupo

R e s t a u r a n t

Pelai

Menú Pica Pica

80€ PER PERSONA

DEL 01.11.2022 AL 15.01.2023
EXCEPTO LOS DÍAS 24, 25, 26
Y 31 DICIEMBRE Y 1 DE ENERO

Menú Pica Pica

80€ POR PERSONA

DEL 01.11.2022 AL 15.01.2023
EXCEPTO LOS DÍAS 24, 25, 26
Y 31 DICIEMBRE Y 1 DE ENERO

Entrants

- Pernil ibèric D.O Guijuelo
- Coca de vidre amb tomàquet
- Tomàquet Monterosa amb ventresca de tonyina
- Croquetes de xoriço, camembert i mel
- Caneló d'ànec amb beixamel trufada i cristalls de parmesà

Entrantes

- Jamón ibérico D.O Guijuelo
- Coca de cristal de Folgueroles con tomate
- Tomate Monterosa con ventresca de atún
- Croquetas de chorizo, camembert y miel
- Canelón de pato con bechamel trufada y cristales de parmesano

Segons A escollir

- Filet de vaca vella al cabernet amb patata gratén i bolets de temporada
- Llom de bacallà amb espinacs a la catalana i muselina d'all negre

Segundos A escoger

- Solomillo de vaca vieja al Cabernet con patata gratén y setas de temporada
- Lomo de bacalao con espinacas a la catalana y muselina de ajo negro

Pastres

Moment dolç
Torrans

Pastre

Momento dulce
Turrone

Celler

Aigües minerals
Vi blanc Raventós d'Alella D.O. Alella
Vi negre Bruberry negre D.O. Montsant
Cava codorniu Brut Nature
Cafè i infusions

Bodega

Aguas minerales
Vino blanco Raventós d'Alella D.O Alella
Vino tinto Bruberry D.O. Montsant
Cava codorniu Brut Nature
Café e infusiones



*Segon i postre tancat per tot el grup

*Segundo y postre cerrado para todo el grupo

Restaurant

Pelai

Cocktail Còctel

65€€ PER PERSONA

DEL 01.11.2022 AL 15.01.2023
EXCEPTO LOS DÍAS 24, 25, 26
Y 31 DICIEMBRE Y 1 DE ENERO

65€ POR PERSONA

DEL 01.11.2022 AL 15.01.2023
EXCEPTO LOS DÍAS 24, 25, 26
Y 31 DICIEMBRE Y 1 DE ENERO

Freds Fríos

- Montadito de pernil ibèric d'enceball
- Mousse d'albergínia amb anxova de l'Escala
- Lollipops de tomàquet ecològic i parmesà
- Tataki de tonyina marinada en soja
- Xarrup de carbassa amb perles de meló d'Oporto
- Montadito de jamón ibérico de recebo
- Mousse de berenjena con anchoa de l'Escala
- Lollipops de tomate ecológico y parmesano
- Tataki de atún marinado en soja
- Chupito de calabaza con perlas de melón al Oporto

Calents Calientes

- Croquetes de pernil ibèric
- Con de calamars a l'andalusa
- Mini hamburguesa de Black Angus amb ceba de Figueres
- Llagostí cruixent amb romesco tradicional
- Mini caneló d'ànec
- Arròs cremós de ceps y formatge fumat
- Croquetas de jamón ibérico
- Cono de calamares a la andaluza
- Mini hamburguesa de Black Angus con cebolla de Figueres
- Langostino crujiente con romesco tradicional
- Mini canelón de pato
- Arroz cremoso de boletus y queso ahumado

Postres Postre

- Bomba de crema catalana
- Marquise de xocolata i taronja
- Finger d'ametlles i nabius
- Torrões
- Bomba de crema catalana
- Marquise de chocolate y naranja
- Finger de almendras y arándanos
- Turrões

Celler Bodega

- Aigües minerals
- Vi blanc Ànec mut D.O Penedès
- Vi negre Reimat vol d'ànima D.O. Costers del Segre
- Cava codorniu clàssic
- Cafè i infusions
- Aguas minerales
- Vino blanco Ànec mut D.O Penedès
- Vino tinto Raimat vol d'ànima D.O. Costers del Segre
- Cava codorniu clàssic
- Café e infusiones



*Duració 2 hores

*Duración 2 horas