

R e s t a u r a n t

Pelai

Menús de Nadal
Menús de Navidad
2022

Carrer dels Tallers, 62 | 08001 · Barcelona
Hotel Catalonia Ramblas, Planta -1

✉ reservas@restaurantepelai.com

☎ (+ 34) 93 316 84 04

☎ (+34) 618 757 104

📷 @pelaiestaurante

 **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 Jospè 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 nadalenesques.

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 Jospè 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 nit de Nadal

75€ PER PERSONA
24 DE DESEMBRE DE 2022

Menú Nochebuena

75€ POR PERSONA
24 DE DICIEMBRE DE 2022

Tot per compartir

Pernil ibèric amb pa de vidre de Folgueroles
Daus de Salmó marinat, lavanda
i maionesa de wasabi
Turró de foie amb mermelada de figues
Croqueta de xoriço, camembert i mel
Llagostins cruixents amb salsa de romesco tradicional

Todo para compartir

Jamón ibérico con pan de coca de Folgueroles
Dados de Salmón marinado, lavanda
y mayonesa de wasabi
Turrón de foie con mermelada de higos
Croqueta de chorizo, camembert y miel
Langostinos crujientes con salsa de romesco tradicional

Segons (A escollir)

· Suquet de rap amb patates, gambes i picada catalana
· Rellom de vedella amb salsa de Malvesia
i saltat de verdures ecològiques

Segundos (A elegir)

· Suquet de rape con patatas, gambas y picada catalana
· Solomillo de ternera con salsa de Malvasía
y salteado de verduritas ecológicas

Pastres

Pastisseria creativa by *Claudio Ilundayn*
Turrons

Pastre

Pastelería creativa by *Claudio Ilundayn*
Turrones

Celler

Aigua Mineral
Vi blanc Ànec Mut D.O. Penedés
Vi negre Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cava Codorníu Clàssic
Cafès i infusions

Bodega

Agua Mineral
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedés
Vino tinto Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cava Codorníu Clásico
Cafés e infusiones

R e s t a u r a n t

Pelai

Menú Nadal

75€ PER PERSONA
25 DE DESEMBRE DE 2022

Menú Navidad

75€ POR PERSONA
25 DE DICIEMBRE DE 2022

Tot per compartir

Pernil ibèric amb pa de vidre de Folgueroles
Daus de Salmó marinat, lavanda
i maionesa de wasabi
Croqueta de xoriço, camembert i mel
Llagostins cruixents amb salsa de romesco tradicional

Todo para compartir

Jamón ibérico con pan de coca de Folgueroles
Dados de Salmón marinado, lavanda
y mayonesa de wasabi
Croqueta de chorizo, camembert y miel
Langostinos crujientes con salsa de romesco tradicional

Entrant

Escudella de Galets i carn d'olla amb hortalisses

Entrante

"Escudella" con Galets y "carn d'olla" con hortalizas

Segon

Capó guisat a la catalana

Segundo

Capón guisado a la catalana

Pastres

Pastisseria creativa by *Claudio Ilundayn*
Turrons

Pastre

Pastelería creativa by *Claudio Ilundayn*
Turrones

Celler

Aigua Mineral
Vi blanc Ànec Mut D.O. Penedés
Vi negre Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cava Codorníu Clàssic
Cafès i infusions

Bodega

Agua Mineral
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedés
Vino tinto Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cava Codorníu Clásico
Cafés e infusiones

R e s t a u r a n t

Pelai

Menú Sant Esteve

75€ PER PERSONA
26 DE DESEMBRE DE 2022

Menú San Esteban

75€ POR PERSONA
26 DE DICIEMBRE DE 2022

Tot per compartir

Pernil ibèric amb pa de vidre de Folgueroles
Daus de Salmó marinat, lavanda
i maionesa de wasabi
Croqueta de xoriço, camembert i mel
Llagostins cruixents amb salsa de romesco tradicional

Todo para compartir

Jamón ibérico con pan de coca de Folgueroles
Dados de Salmón marinado, lavanda
y mayonesa de wasabi
Croqueta de chorizo, camembert y miel
Langostinos crujientes con salsa de romesco tradicional

Entrant

Amanida de mango i gambes amb mussolina de coral

Entrante

Ensalada de mango y gambas con muselina de coral

Segons (A escollir)

· Caneló d'ànec amb foie i beixamel trufada
· Suquet de rap amb patates,
musclo de roca i picada catalana

Segundos (A elegir)

· Canelón de pato con foie y bechamel trufada
· "Suquet" de rape con patatas,
mejillón de roca y picada catalana

Pastres

Pastisseria creativa by *Claudio Ilundayn*
Turróns

Pastres

Pastelería creativa by *Claudio Ilundayn*
Turrónes

Celler

Aigua Mineral
Vi blanc Ànec Mut D.O. Penedés
Vi negre Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cava Codorníu Clàssic
Cafès i infusions

Bodega

Agua Mineral
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedés
Vino tinto Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cava Codorníu Clásico
Cafés e infusiones

R e s t a u r a n t

Pelai

Menú Any Nou

75€ PER PERSONA
1 DE GENER DE 2023

Menú Año Nuevo

75€ POR PERSONA
1 DE ENERO DE 2023

Tot per compartir

Pernil ibèric amb pa de vidre
Daus de Salmó marinat, lavanda
i maionesa de wasabi
Croqueta de xoriço, camembert i mel
Llagostins cruixents amb salsa de romesco tradicional

Todo para compartir

Jamón ibérico con pan de coca
Dados de Salmón marinado, lavanda
y mayonesa de wasabi
Croqueta de chorizo, camembert y miel
Langostinos crujientes con salsa de romesco tradicional

Entrant

Amanida de mango i gambes amb musselina de coral

Entrante

Ensalada de mango y gambas con mouselina de coral

Segons (A escollir)

· Suquet de rap amb patates,
musclo de roca i picada catalana
· Rellom de vedella amb salsa Perigord
i saltat de verduretes ecològiques

Segundos (A elegir)

· Suquet de rape con patatas,
mejillón de roca y picada catalana
· Solomillo de ternera con salsa Perigord
y salteado de verduritas ecológicas

Pastres

Pastisseria creativa by Claudio Ilundayn
Turróns

Postre

Pastelería creativa by Claudio Ilundayn
Turrónes

Celler

Aigua Mineral
Vi blanc Ànec Mut D.O. Penedés
Vi negre Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cava Codorníu Clàssic
Cafès i infusions

Bodega

Agua Mineral
Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedés
Vino tinto Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cava Codorníu Clásico
Cafés e infusiones