

Restaurant

Pelai

XV JORNADES DE CULLERA I GUISATS CATALANS

Del 23 de novembre
al 15 de desembre

C/Tallers, 62 · Barcelona
933 168 404 · 618 757 104
reservas@restaurantepelai.com
@pelaibarcelona



EBOCA RESTAURANTS

EN

XV GASTRONOMIC CASSEROLE DAYS

From November 23rd
to December 15th

MAIN COURSES

Pardina lentils stewed with ham and duck
breast cooked at low temperature **10€**

Trinxat from La Cerdanya, pack choi,
spring onions, and grilled seitan **10€**

Truffled potato parmentier, chanterelles,
egg cooked at low temperature,
and crispy bacon **11€**

Catalan style broad beans with Iberian
pork jowl and black sausage from La
Pobla de Segur **10€**

Lamb meatballs stew with baby squid
and Catalan picada **16€**

Stuffed squid with Perol sausage
and shrimp in 'all cremat' style **16€**

Monkfish medallions in green asparagus
sauce with baby carrots K.M.O **21€**

Sea and mountain rice with cuttlefish,
pig's trotters, and artichoke emulsi3n **21€**

DESSERTS 7€

Traditional Catalan cream

Recuit de Fonteta with carquiñoli
and honey

Orange fritters filled with dark
chocolate ganache

CAVE

White wine Ravent3s D.O Alella **29€**

Red wine Bruberry, D.O Montsant **34€**

Cava Codorn3u Ars Collecta
Blanc de Blancs Reserva **29€**

FR

XV JOURNÉES DE CUILLÈRE ET DE RAGOÛTS CATALANS

Du 23 novembre au 15 décembre

LES PLATS PRINCIPAUX

Lentilles Pardina mijotées avec jambon et
magret de canard à basse température **10€**

Trinxat de la Cerdanya, pak choï, ail
nouveau et seitan grillé **10€**

Parmentier de pommes de terre truffées,
chanterelles, œuf à basse température et
croustillant de poitrine de porc **11€**

Fèves à la catalane avec ventrèche
ibérique et saucisse noir de la Pobla de
Segur **10€**

Ragoût de boulettes d'agneau avec des
petit calmar et "picada catalane" **16€**

Calamars farcis de saucisse de Perol et
crevettes à l'ail crémeux **16€**

Médallions de lotte en sauce d'asperges
sauvages et carottes baby K.M.O **21€**

Riz mer et montagne avec seiche,
pieds de porc et émulsion d'artichaut **21€**

LES DESSERTS 7€

Crème catalane traditionnelle

Recuit de Fonteta avec carquiñoli
et miel

Beignets d'orange farcis de ganache au
chocolat noir

CAVE

Vin Blanc Ravent3s D.O Alella **29€**

Vin Rouge Bruberry, D.O Montsant **34€**

Cava Codorn3u Ars Collecta
Blanc de Blancs Reserva **29€**