

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

CAT

XV JORNADES DE CULLERA I GUISATS CATALANS

Del 23 de novembre
al 15 de desembre

PLATS PRINCIPALS

Llenties Pardina estofades amb pernil
i magret d'ànec a baixa temperatura __ **10€**

Trinxat de la Cerdanya, pack choi,
alls tendres i seitán a la brasa _____ **10€**

Parmentier de patata trufada,
rossinyols, ous a baixa temperatura
i cruixent de cansalada curada _____ **11€**

Favetes a la catalana amb papada ibèrica
i botifarra negra de la Pobla de Segur __ **10€**

Estofat de mandonguilles de xai
amb calamarsets i picada catalana __ **16€**

Calamars farcits de botifarra de Perol
i gambetes a l'all cremat _____ **16€**

Medallons de rap en salsa d'espàrrecs
verds i pastanagues baby K.M.O. __ **21€**

Arròs de mar i muntanya de sípia,
peus de porc i emulsió de carxofa __ **21€**

POSTRES 7€

Crema catalana tradicional

Recuit de Fonteta amb carquinyoli i mel

Bunyols de taronja farcits amb ganache
de xocolata negra

CELLER

Vi blanc Raventós D.O Alella _____ **29€**

Vi negre Bruberry, D.O Montsant __ **34€**

Cava Codorníu Ars Collecta
Blanc de Blancs Reserva _____ **29€**

ES

XV JORNADAS DE CUCHARA Y GUISOS CATALANES

Del 23 de noviembre
al 15 de diciembre

PLATOS PRINCIPALES

Lentejas Pardina estofadas con jamón
y magret de pato a baja temperatura __ **10€**

Trinxat de La Cerdanya, pack choi, ajos
tiernos y seitán a la brasa _____ **10€**

Parmentier de patata trufada, rebozuelos,
huevo a baja temperatura y crujiente
de panceta curada _____ **11€**

Habitas a la catalana con papada ibérica
y botifarra negra de la Pobla de Segur _ **10€**

Estofado de albóndigas de cordero
con chipirones y picada catalana ____ **16€**

Calamares rellenos de botifarra de Perol
y gambitas al "all cremat" _____ **16€**

Medallones de rape en salsa de espárragos
trigueros y zanahorias baby K.M.O. __ **21€**

Arroz mar y montaña de sepia,
pies de cerdo y emulsión de alcachofa _ **21€**

POSTRES 7€

Crema catalana tradicional

Recuit de Fonteta con carquiñoli y miel

Buñuelos de naranja rellenos con
ganache de chocolate negro

BODEGA

Vino blanco Raventós D.O Alella __ **29€**

Vino tinto Bruberry, D.O Montsant __ **34€**

Cava Codorníu Ars Collecta
Blanc de Blancs Reserva _____ **29€**