

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS

R e s t a u r a n t

Pelai



Nochebuena

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico D.O Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Langostinos cocidos en agua de mar y vinagreta de mango
Croqueta de boletus
Lingote de foie sobre tosta con cebolla caramelizada
Tartar de atún con salsa Ponzu y mousse de aguacate

SEGUNDO A ELEGIR

Bacalao confitado, Pil-Pil de azafrán y verduritas de la huerta Km.0

Solomillo de ternera en salsa suave de Oporto y gratén de patata

POSTRES

Pastelería creativa
Turrónes

BODEGA

Agua mineral y con gas
Vino blanco La Charla D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava espumoso Codorniu Cuvée Original BN
Café e infusiones

PRECIO: 85 EUROS

Navidad

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Langostinos cocidos en agua de mar y vinagreta de mango
Croqueta de chorizo, Camembert y miel
Carpaccio de salmón ahumado, higos y frutos secos

ENTRANTE

Escudella con galets y carn d'olla con hortalizas

SEGUNDO

Capón guisado a la catalana

POSTRES

Pastelería creativa
Turrones

BODEGA

Agua mineral y con gas
Vino blanco La Charla D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava espumoso Codorniu Cuvée Original BN
Café e infusiones

PRECIO: 85 EUROS

San Esteban

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Carpaccio de setas, rúcula y frutos secos
Croqueta de carn d' olla
Tartar de salmón, aguacate y sésamo tostado

ENTRANTE

Ensalada de hojas verdes, cangrejo real, pétalos de aguacate,
tomates confitados y vinagreta de mango

SEGUNDO A ELEGIR

Canelón de pato con foie, bechamel trufada y lascas de
parmesano

Rodaballo con verduras a la brasa y emulsión de salsa romesco

POSTRES

Pastelería creativa
Turrónes

BODEGA

Agua mineral y con gas
Vino blanco La Charla D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava espumoso Codorniu Cuvée Original BN
Café e infusiones

PRECIO: 85 EUROS

Año Nuevo

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Langostinos cocidos en agua de mar y vinagreta de mango
Tartar de vieira, mango y caviar-oli
Lingote de foie sobre tosta con cebolla caramelizada

SEGUNDO A ELEGIR

Rape con salsa americana y mini verduras al vapor

Solomillo de ternera, salsa suave de Oporto y gratén de patata

POSTRES

Pastelería creativa
Turrones

BODEGA

Agua mineral y con gas
Vino blanco La Charla D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava espumoso Codorniu Cuvée Original BN
Café e infusiones

PRECIO: 85 EUROS

Reyes

ENTRANTES FRÍOS

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo

Pan de coca de Folgueroles

Ensalada de tomates, ventresca y vinagreta de frutos secos emulsionada

Tartar de vieira, mango y caviar-oli

ENTRANTES CALIENTES

Nuestra croqueta de chorizo, Camembert y miel

Langostino rebozado en panko y salsa romesco

Roast beef al Jospé y salsa de ternera

Calamarcitos a la andaluza y mayonesa cítrica

Degustación arroz del Senyoret (supl 14€/pax)

POSTRES

Pastelería creativa

Turrónes

BODEGA

Agua mineral y con gas

Vino blanco La Charla D.O. Rueda

Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava espumoso Codorniu Cuvée Original BN

Café e infusiones

PRECIO: 65 EUROS

Menú Infantil

Hasta 12 años

PRIMEROS A ELEGIR

Macarrones a la boloñesa
Canelones de pollo caseros

SEGUNDOS A ELEGIR

Fingers de pollo con patatas de toda la vida
Fish and chips

POSTRES

Pastelería creativa
Turrones

BODEGA

Aguas Minerales
Refrescos

PRECIO: 45 EUROS

Información y condiciones de reserva

INFORMACIÓN

Todos los precios incluyen IVA.

CONDICIONES DE RESERVA

Será necesario reservar y pagar por adelantado.

HOTEL CATALONIA RAMBLAS

C/DE PELAI, 28 BARCELONA 08001

Reservas: reservas@restaurantepelai.com

Telf. 933168404·618757104 | [@pelaibarcelona](#) |
[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com