

SANT JORDI  
SANT JORDI  
SANT JORDI  
SANT JORDI

Wednesday April 23rd | non-stop kitchen  
Mercredi 23 avril | cuisine non-stop

EBOCA RESTAURANTS

R e s t a u r a n t

*Pelai*

**LA  
TERRASSA  
DE PELAI**

C/Pelai 28, 08001 - Barcelona  
reservas@restaurantepelai.com  
@pelaibarcelona @laterrassadepelai  
Tel.: 933 16 84 04 / 618 75 71 04

## STARTERS | ENTRÉES

Stuffed zucchini flowers with ricotta and candied lemon, Xató sauce

Fleurs de courgette farcies à la ricotta et au citron confit, sauce Xató

or|ou

Monte Rosa tomato jelly, marinated mackerel, caramelized onion cream sauce

Gelée de tomate Monte Rosa, maquereau mariné, crème d'oignons caramélisés

## MAIN COURSES | PLATS PRINCIPAUX

Catalan-style chicken, salt-baked potatoes

Poulet à la catalane, pommes de terre cuites au sel

or|ou  
*Parisienne gnocchi*, yellow peppers, Cherry tomatoes, *stracciatella*

*Gnocchis à la parisienne*, poivrons jaunes, tomates Cherry, *stracciatella*

## DESSERTS

Our Sant Jordi rose

Notre rose de Sant Jordi

## CELLAR | CAVE

Mineral waters | Eaux minérales

White wine Vin blanc l'Ànec Mut D.O. Penedés

Red wine Vin rouge Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre

Glass of Verre de Codorniu Cuvée Brut Nature cava

Coffees and teas | Cafés et infusions

VAT INCLUDED | TVA INCLUSE

35€