

RESTAURANT

Pelai

IX JORNADAS DE CULLERA I GUISATS CATALANS



IX JORNADAS DE CUCHARA Y GUISOS CATALANES

15 de noviembre al 9 de diciembre

IX SPOON DAYS AND CATALAN STEWS

15th of November to 9th of December

MENÚ

Primers a escollir · Primeros a elegir · Starters to choose

**Llenties Pardines guisades amb papada de porc
i encenalls de foie**

Lentejas Pardinas guisadas con papada de cerdo
y virutas de foie

Perdina lentils cooked with pork jowl and foie gras shavings

Cigrons estofats amb xoriço picant i cocotxes de bacallà

Garbanzos estofados con chorizo picante,
kokochas de bacalao y espinacas

Chickpeas stew with spicy chorizo,
cod kokochas (cod cheeks) and spinach

Crema de carxofes amb vieires i pernil ibèric cruixent

Crema de alcachofas con vieiras y jamón ibérico crujiente
Artichoke cream with scallops and crispy Iberian ham

Fideus a la cassola amb pollastre Pota Blava i trompetes

Fideos a la cazuela con pollo Pota Blava y trompetas
Noodle casserole with chicken "Pota Blava"
and trumpet mushrooms

Segons a escollir · Segundos a elegir · Main courses to choose

Parmentier trufat amb ou de Calaf i bolets saltejats

Parmentier trufado con huevo de Calaf y setas salteadas
Truffle potato Parmentier with egg from Calaf
and sautéed mushrooms

Arròs caldós de colomí i múrgoles

Arroz caldoso de pichón con múrgulas
Pigeon and morel rice

Fesols de Santa Pau amb cloïsses i alls tendres

"Fesols" de Santa Pau con almejas y ajos tiernos
"Fesols de Santa Pau" (beans) with clams and tender garlic

Suquet de tonyina vermella amb gambes i verduretes

Suquet de atún rojo con gambas y verduritas
Red tuna "suquet" with prawns and vegetables

Postres a escollir · Postres a elegir · Desserts to choose

Crema catalana de llet d'ovella

Crema catalana de leche de oveja

Crema catalana with sheep's milk

Pastís de Mató amb carquiñolis

Tarta de requesón con carquiñolis

Curd cheese pie with "carquiñolis"

Escuma d'arròs amb llet

Espuma de arroz con leche

Rice pudding foam

Púding de castanyes

Pudding de castañas

Chestnuts pudding

**VINS RECOMENATS · VINOS RECOMENDADOS
RECOMMENDED WINES**

Vino blanco Monólogo Verdejo (D.O. Rueda) 16 €

Vino tinto Orube Crianza (D.O.Ca. Rioja) 19 €

Vino tinto Garbó (D.O. Montsant) 17 €

Cava Aria Brut Nature (D.O. cava) 18 €



PREU / PRECIO / PRICE

22,50 €

(Preu per persona. IVA inclòs. Begudes no incloses.

Precio por persona. IVA incluido. Bebidas no incluidas.

Price per person. VAT included. Drinks not included.)

PENSANT JA EN EL TEU MENJAR O SOPAR DE NADAL?

Descobreix les delicioses propostes que podem oferir-te en Pelai tant per gaudir de les festes nadalenques amb la teva família, com per a dinars o sopars d'empresa.

Contacta amb nosaltres i estarem encantats d'ensenyar-te les instal·lacions i donar-te més detalls.

¿PENSANDO YA EN TU COMIDA O CENA DE NAVIDAD?

Descubre las deliciosas propuestas que podemos ofrecerte en Pelai tanto para disfrutar de las fiestas navideñas con tu familia, como para comidas o cenas de empresa.

Contacta con nosotros y estaremos encantados de enseñarte las instalaciones y darte más detalles.



Reserves · Reservas · Booking

Restaurant Pelai . C/ Tallers, 62 . C/ Pelai, 28

Telf. 933 16 84 04 · reservas@restaurantepelai.com
www.restaurantepelai.com