

RESTAURANT

Pelai

VIII JORNADAS DE CULLERA I GUISATS CATALANS



VIII JORNADAS DE CUCHARA Y GUISOS CATALANES

16 de noviembre al 3 de diciembre

VIII SPOON DAYS AND CATALAN STEWS

16th of November to 3rd of December

MENÚ

Primers a escollir . Primeros a elegir . Starters to choose

Llenties pardines guisades amb pedrers d'ànec i encenalls de foie

Lentejas pardinas guisadas con mollejas de pato y virutas de foie
Pardina lentils cooked with duck gizzards and foie gras shavings

Brou de col amb xoriço picant i conill de vedella

Caldo de berza con chorizo picante y morcillo de ternera
Cabbage with spicy chorizo broth and beef shank

Bullit de peix amb patates i safrà

"Bullit de peix" con patatas y azafrán
"Bullit de peix" (typical fish stew) with potatoes and saffron

Crema d'escamarlans, amb vieires confitades i pernil ibèric

Crema de cigalas, con vieiras confitadas y jamón ibérico
Cream of langoustine, with preserved scallops and Iberian ham

Segons a escollir . Segundos a elegir . Main course to choose

Fesols de Santa Pau amb botifarra de perol i bolets

"Fesols" de Santa Pau con "botifarra de perol" y setas
"Fesols de Santa Pau" (beans) with "botifarra de perol" (sausage) and mushrooms

Cigrons amb papada de porc i cocotxes de bacallà

Garbanzos con papada de cerdo y cocochas de bacalao
Chickpeas with pork cheeks and kokotxas (cod cheeks)

Arròs caldós de pollastre de corral amb rossinyols

Arroz caldoso de pollo de corral con rebozuelos
Creamy rice with free-range chicken and "rossinyols" (chanterelle mushrooms)

Guisat de mandonguilles de xai amb pop i carbassa

Guiso de albóndigas de cordero con pulpo y calabaza
Stew of lamb meatballs with octopus and pumpkin

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

Sopeta de caquis amb gelat de menta

Sopita de caquis con helado de menta
Persimmon soup with mint ice cream

Escuma de llet merengada amb pa de pessic de festucs

Espuma de leche merengada con bizcocho de pistachos
Meringue milk foam with pistachio biscuit

Coulant de xocolata amb crema de castanyes i groselles

Coulant de chocolate con crema de castañas y grosellas
Chocolate fondant with cream of chestnuts and currants

22,50€

Preu per persona. IVA inclòs. Begudes no incloses

Precio por persona. I.V.A. incluido. Bebidas no incluidas . Price per person. VAT included. Drinks not included

Reserves · Reservas · Booking

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

Telf. 933 16 84 04 · reservas@restaurant-pelai.com
www.restaurantpelai.com