

# JORNADAS GASTRONÓ- MICAS DE LOS ARROCES

Del 12 al 22 de julio

**Jornades  
Gastronòmiques  
dels Arrossos**

Del 12 al 22 de Juliol

**Journeys  
of Rices**

From 12<sup>th</sup>  
to 22<sup>nd</sup> July

**¡Infórmese!  
Informeu-vos!  
More  
information  
at the  
restaurant!**

R e s t a u r a n t

 **eboca**  
RESTAURANTS  
[www.ebocarestaurants.com](http://www.ebocarestaurants.com)

*Pelai*

*Freixenet*

[www.restaurantepelai.com](http://www.restaurantepelai.com)

## Entrantes · Entrants · Starters

Para comenzar, podrás disfrutar de las interesantes propuestas de nuestra carta de entrantes.

Per començar, podrà gaudir de les interessants propostes de la nostra carta d'entrants.

For starters, you can enjoy the interesting proposals of our menu.

## Los protagonistas · Els protagonistes · The protagonists

Arroz de verduras	15
Risotto de setas con Idiazábal	16
Arroz de bacalao con tallarinas	16
Arroz montañés con costra	18
Arroz del Señorito	19
Arroz negro de Marisco	19
Arroz con pollo del corral, rape y almejas	19
Arroz de bogavante	22

*\*Precio por persona. Para mesas de más de 4 comensales, todos los arroces, excepto los risottos, se sirven para un mínimo de 2 personas.*

Arròs de verdures	15
Risotto de bolets amb Idiazábal	16
Arròs de bacallà amb tallarines	16
Arròs "montañés" amb crosta	18
Arròs del Senyoret	19
Arròs negre de Marisc	19
Arròs de pollastre del corral, rap i cloïsses	19
Arròs llamàntol	22

*\*Preu per persona. Per taules de més de 4 comensals, tots els arrossos, excepte els risottos, es serveixen per un mínim de 2 persones.*

Vegetable rice	15
Mushroom risotto with Idiazabal	16
Cod rice with "tallarines"	16
Mountain rice with crust	18
"Señorito" rice	19
Black rice with shellfish	19
Barnyard chicken rice, monkfish and clams	19
Lobster rice	22

*\*Price per person. In tables with more than 4 people, all rice except risottos, are served for, at least, 2 people.*

## Bodega · Celler · Drinks

Nada mejor que maridar estos platos con los mejores vinos de nuestra bodega.

Res millor que maridar aquests plats amb els millors vins del nostre celler.

It is perfect to combine these dishes with the best wines from our cellar.

### VINOS BLANCOS

Vionta Albariño - D.O. Rías Baixas	18
Cop de Vent - D.O Empordà	18

### VINOS TINTOS

Orube Crianza - D.O.C. Rioja	19
------------------------------	----

### CAVA

Segura Viudas Aria Brut Nature - D.O. Cava	18
--	----

R e s t a u r a n t

*Pelai*

**Dónde / On / Where**

**Restaurante Pelai**

**C/ Talleres, 62 (Hotel Catalonia Ramblas).**

**Reservas · Reserves · Booking**

**Telf. 93 316 84 04**

**reservas@restaurante-pelai.com**

**www.restaurantepelai.com**