

RESTAURANT

Pelai

X JORNADAS DE CULLERA I GUISATS CATALANS



X JORNADAS DE CUCHARA Y GUISOS CATALANES

Del 4 al 17 de noviembre

X SPOON DAYS AND CATALAN STEWS

4th to 17th of November

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.)

MENÚ

Primers a escollir · Primeros a elegir · Starters to choose

**Llenties pardines estofades
amb trompetes de la mort i pernil ibèric**

Lentejas pardinas estofadas
con trompetas de la muerte y jamón ibérico
Hotpot of pardinan lentils with mushrooms and iberian ham

Crema de gambes, vieira a la planxa i papada ibèrica

Crema de gambas, vieira a la plancha y papada ibèrica
Prawn's cream, grilled scallop shell and iberian dewlap

Ous de Calaf cuinats a baixa temperatura, sanfaina i foie

Huevos de Calaf cocinados a baja temperatura, samfaina y foie
Eggs from Calaf cooked at low temperature with samfaine and foie

Mongetes de Santa Pau amb cloïsses i alls tendres

Judias de Santa Pau con almejas y ajos tiernos
Santa Pau beans with clams and ground garlic

Escudella vegana amb galets farcits

Escudella vegana con galets rellenos
Vegan soup with stuffed galets

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

Suquet de rap i musclos de roca

Suquet de rape y mejillones de roca
Monkfish and rock mussels stew

Arròs caldós de pollastre de pagès, llagostins i bolets

Arroz caldoso de pollo de pages, langostinos y boletus
Sea and mountain rice with farm chicken, prawns and boletus

Guisat de cigrons amb espinagues i bacallà

Guiso de garbanzos con espinacas y bacalao
Chickpeas stew with spinachs and cod

Fricandó de vedella amb múrgoles i moniato

Fricando de ternera con colmenillas y boniato
Beef "fricando" with mushrooms and boniato

Postres a escollir · Postres a elegir · Desserts to choose

Recuit de Fonteta amb carquinyolis

Recuit de Fonteta con carquiñolis
Recuit of Fontezquiñolis

Crema catalana

Crema catalana
Catalan cream

Figues km.0 amb sorbet de llimona al marc de cava

Higos km.0 con sorbete de limón al marc de cava
Figs km.0 with lemon sorbet and cava

Mousse de xocolata amb pa, oli i escates de sal

Mousse de chocolate con pan, aceite y escamas de sal
Chocolate mousse with bread, oil and salt scales

Celler · Bodega · Cellar

Vi blanc · Vino blanco · White wine **Morlanda Blanc** (DOQ Priorat) 21 euros

Vi negre · Vino tinto · Red wine **Orube Crianza** (DOC Rioja) 19 euros

Vi negre · Vino tinto · Red wine **Garbó** (DO Montsant) 18 euros

Cava · Sparkling wine **Freixenet Elyssia Gran Cuvée Brut** (DO Cava) 21 euros

Reserves · Reservas · Booking

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

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