

R e s t a u r a n t

Pelai.

PRIMEROS | PRIMERS

Crema de setas con huevo trufado y virutas de jamón
Crema de bolets amb ou trufat i encenalls de pernil

Lentejas estofadas con mollejas de pato y dados de foie
Llenties estofades amb pedrer d'ànec i daus de foie

Judiones de granja con almejas en salsa verde
Mongetes de granja amb cloïsses amb salsa verda

“Olla barrejada”
Olla barrejada

SEGUNDOS | SEGONS

Arroz caldoso de capón “Potablava” y langosta
Arròs caldós de capó Potablava i llagosta

Albóndigas de ternera ecológica “Pirinat” con pisto
Mandonguilles de vedella ecològica Pirinat amb samfaina

“Cap i pota” con garbanzos y chorizo picante
Cap i pota amb cigrons i xoriço picant

“Suquet” de calamares con alcachofas
Suquet de calamars amb carxofes

POSTRES

“Mel i mató” “Pastoret” con carquiñolis
Mel i mató “Pastoret” amb carquinyolis

Crema catalana de huevos de Calaf y leche de oveja
Crema catalana d'ous de Calaf i llet d'ovella

Caprichos de yogur con manzana al horno y crocanti de
almendras “Pastoret”
Capritxos de iogurt amb poma al forn i crocant
d'ametlles “Pastoret”

R e s t a u r a n t

Pelai



**VI Jornadas
de cuchara y
guisos catalanes**

Del 20/11 al 6/12

**VI Jornades
de cullera i
estofats catalans**

22,50

IVA incluido | IVA inclòs

RESTAURANT PELAI
(Hotel Catalonia Ramblas)
C/ Tallers, 62-64 & C/ Pelai, 28
Barcelona | Tel. 933 16 84 04
reservas@restaurant-pelai.com
Lunes - domingo | Dilluns - diumenge:
13.00 - 16.00 h & 20.00 - 24.00 h