

R e s t a u r a n t

Pelai

I JORNADAS GALLEGUES

Del 29 de març fins el 15 d'abril



I JORNADAS GALLEGAS

Del 29 de marzo al 15 de abril

I GALICIAN FOOD FESTIVAL

From 29th of March to 15th of April

MENÚ

Entrants · Entrantes · Starters

Per començar, podrà gaudir de les interessants propostes de la nostra carta d'entrants.
Para comenzar, podrás disfrutar de las interesantes propuestas de nuestra carta de entrantes.
For starters, you can enjoy the interesting proposals of our menu.

Els protagonistes - Los protagonistas - The protagonists

Formatge de tetilla amb xoriço i pa de Cea	11
Empanada de "zamburiñas"	8
Croquetes de "lacón" amb "grelos" (unitat)	2.5
Pop i orella cuits a l'estil "a feira"	15
Vieira gratinada	10.5
Musclos de la ria de Vigo a l'Albariño	11
Raviolis de col farcits de cabra de mar	11
Tronc de lluç a la gallega amb cachelos.....	22.5
Costella de vaca rossa (300 g.) amb pebrots del Padró	23
Queso tetilla con chorizo y pan de Cea	11
Empanada de zamburiñas	8
Croquetas de lacón con grelos (unidad).....	2.5
Pulpo y oreja cocidos al estilo "a feira"	15
Vieira gratinada	10.5
Mejillones de la ría de Vigo al Albariño.....	11
Raviolis de berza rellenos de centollo	11
Tronco de merluza a la gallega con cachelos.....	22.5
Chuleta de vaca rubia (300 g.) con pimientos del Padrón	23
Tetilla cheese with "chorizo" and Cea bread	11
"Zamburiñas" pasty.....	8
Croquettes of "lacón" and "grelos"	2.5
Octopus and ear cooked in "a feira" style	15
Scallop au gratin.....	10.5
Mussels of la ría de Vigo at Albariño.....	11
Collard ravioli stuffed with spider crab	11
Galician hake trunk with cachelos.....	22.5
Cow chop (300 g.) with Padrón peppers.....	23

Postres - Desserts

Filloas amb licor a cafè	5.5
Pastís de Santiago "Cos Meus Amores"	5.5
Filloas con licor de café.....	5.5
Tarta de Santiago "Cos Meus Amores"	5.5
Filloas with coffee liqueur.....	5.5
Santiago cake "Cos Meus Amores"	5.5

Celler - Bodega - Cellar

Vionta Albariño D.O. Rías Baixas.....	3.5			18
Monólogo Crianza D.O.C. Rioja	3			15

Reserves · Reservas · Booking

Restaurant Pelai

C/ Tallers 62 · C/ Pelai 28 · 933 16 84 04

reservas@restaurante-pelai.com · www.restaurantepelai.com