

# XIII JORNADES DE LA CULLERA

## XIII JORNADAS DE LA CUCHARA

### PLATS PRINCIPALS PLATOS PRINCIPALES

**Llenties pardines guisades amb pedrer d'ànec i foie** 11  
Lentejas pardinas guisadas con molleja de pato y foie

**Ou a baixa temperatura amb samfaina i cansalada viada curada** 10  
Huevo a baja temperatura con samfaina y panceta curada

**Cigrons estofats amb seitan, el cap i pota vegà** 10  
Garbanzos estofados con seitán, el "cap i pota" vegano

**Mar i muntanya de botifarra ECO amb gamba vermella i patata palla** 19  
Mar y montaña de butifarra ECO con gamba roja y patata paja

**Arròs caldós de llamàntol amb picada catalana** 30  
Arroz caldoso de bogavante con picada catalana

**Cim i tomba de Tossa de Mar de rap i turbot** 22  
"Cim i tomba" de Tossa de Mar de rape y rodaballo

**Estofat de sèpia amb mandonguilles de vedella de la Pobla de Segur** 18  
Estofado de sepia con albóndigas de ternera de la Pobla de Segur

**Cargols a la catalana (pernil, cansalada viada i picada)** 15  
Caracoles a la catalana (jamón, panceta y picada)

### POSTRES POSTRES

**Recuit de Fonteta amb mel** 7  
Recuit de Fonteta con miel

**Arròs amb llet i gelat de canyella** 7  
Arroz con leche y helado de canela

**Lingot de crema catalana amb coca de vidre** 7  
Lingote de crema catalana con coca de cristal

### CELLER BODEGA

**Vi blanc** | Vino blanco *Ànec Mut D.O. Penedès* 15

**Vi negre** | Vino tinto *Vol d'Ànima Raimat D.O. Costers del Segre* 18

**Cava Codorníu Clàssic Brut** 18

A PARTIR DE 25 NOV

**eboca**  
RESTAURANTS

C/Tallers, 62 · Barcelona

Telf. 933 168 404

Móv. 618 757 104

reservas@restaurantepelai.com