

Restauran t

Pelai

MENÚ DEGUSTACIÓ PER A ENAMORAR-TE

Per a obrir boca

Tomàquet Cherry banyat en aigua de fonoll amb gel de menta

Del mar...

Brandada de bacallà amb olivada i gelée de pebrot del piquillo

Terrina de sardina fumada i tomàquet confitat amb vinagreta de piparra

Dau de salmó curat en espècies variades amb salsa de iogurt i llima

A l'horta...

Croqueta de ceps

Cassoleta de calçots escalivats amb la nostra salsa Romesco

Carxofes confitades amb encenalls de pernil i praliné d'avellana

Per a sorprendre't

Llobarro rostit amb tomàquet concassé en aroma de romaní i emulsió d'olives negres

Mini caneló de moniato i formatge de cabra amb beixamel lleugera de dàtils i nous

Medalló de vedella amb demi-glace trufada i foie poêlé

Per a conquerir-te

Òpera de xocolata i cafè

Celler

Aigua Mineral

Oda. Castell del Remei D.O. Costers del Segre

Boig per tu D.O. Montsant

Anna de Codorníu Blanc de Blancs

Cafès i infusions

**60€
PER PERSONA**

•SETMANA DEL 13 AL 19 DE FEBRER.

Restaurant

Pelai

MENÚ DEGUSTACIÓN PARA ENAMORARTE

Para abrir boca

Tomate Cherry bañado en agua de hinojo con gel de menta

Del mar...

Brandada de bacalao con olivada y gelée de pimiento del piquillo

Tarrina de sardina ahumada y tomate confitado con vinagreta de piparra

Dado de salmón curado en especias variadas con salsa de yogur y lima

A la huerta...

Croqueta de ceps

Cazuelita de calçots escalibados con nuestra salsa Romesco

Alcachofas confitadas con virutas de jamón y praliné de avellana

Para sorprenderte

Lubina asada con tomate concassé en aroma de romero y emulsión de aceitunas negras

Mini canelón de boniato y queso de cabra con bechamel ligera de dátiles y nueces

Medallón de ternera con demi-glace trufada y foie poêlé

Para conquistarte

Opera de chocolate y café

Bodega

Agua Mineral

Oda. Castell del Remei D.O. Costers del Segre

Boig per tu D.O. Montsant

Anna de Codorníu Blanc de Blancs

Cafés e infusiones

60€
POR PERSONA

• SEMANA DEL 13 AL 19 DE FEBRERO. •

Restaurant

Pelai

TASTING MENU TO FALL IN LOVE

To whet your appetite

Cherry tomatoe dipped in fennel water with mint gel

Of the sea...

Cod brandade with olive and "piquillo" pepper gelée

Pot of smoked sardine and candied tomato with "piparra" vinaigrette

Cured salmon dice in various species with yogurt and lime sauce

To the vegetable patch...

Ceps croquette

"Calçots" casserole scalloped with our Romesco sauce

Candied artichokes with ham shavings and hazelnut praliné

To surprise you

Roasted sea bass with tomato and black olive emulsion

Mini cannelloni of sweet potato and goat cheese, with light bechamel of dates and nuts

Veal medallion with truffled demi-glace and foie poêlé

To conquer you

Chocolate and coffee opera

Cellar

Mineral Water

White wine Oda. Castell del Remei D.O. Costers del Segre

Red white Boig per tu D.O. Montsant

Cava Anna de Codorníu Blanc de Blancs

Coffees and teas

**60€
PER PERSON**

•WEEK FROM 13TH UNTILL 19TH FEBRUARY.