



Menús de Nadal

GAUDEIX DE LES FESTES 2023/24
AMB EBOCA RESTAURANTS
HOTEL CATALONIA RAMBLAS 4* S



TOT A COMPARTIR

Pernil ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles
Llagostí a baixa temperatura amb salsa tàrtara
Torró de foie amb melmelada de figues
Croqueta de carn d'olla
Tàrtar de salmó marinat amb mango i escabetxats

SEGONS A ESCOLLIR

Medallons de rap amb vieires i cua de gamba
amb salsa lleugera de marisc
Rellom de vedella amb salsa de Pedro Ximénez i
bouquet de crudités agredolços

PASTISSERIA CREATIVA *by Claudio Ilundayn*

Turrons

CELLER

Aigües Minerals
Vi blanc Raimat Castell Eco D.O. *Costers del Segre*
Chardonnay
Vi negre Raimat Vol d'Ànima D.O. *Costers del Segre*
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo
Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs
Cafès i infusions

80€
IVA INCLÒS

Restaurant

Pelai

 **eboca**
RESTAURANTS



TOT A COMPARTIR

Pernil ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles
Llagostí a baixa temperatura amb salsa tàrtara
Croqueta de rap i gamba
Tàrtar de salmó marinat amb mango i escabetxats

ENTRANT

Escudella amb galets i carn d'olla amb hortalisses

SEGON

Capó guisat a la catalana

PASTISSERIA CREATIVA

by Claudio Ilundayn

Turrons

CELLER

Aigues Minerals
Vi blanc Raimat Castell Eco D.O. Costers del Segre
Chardonnay
Vi negre Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo
Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs
Cafès i infusions

80€
IVA INCLÒS

Restaurant

Pelai

 **eboca**
RESTAURANTS

Can't Wait



TOT A COMPARTIR

Pernil ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles
Llagostí a baixa temperatura amb salsa tàrtara
Croqueta de carn d'olla
Tàrtar de salmó marinat amb mango i escabetxats

ENRTANT

Amanida de canonges amb codony, fruits secs i formatge Flor de Neu del Pirineu

SEGONS

A ESCOLLIR

Caneló d'ànec amb foie, beixamel trufada i cristalls de parmesà

Medallons de rap amb vieires i cua de gamba amb salsa lleugera de marisc

PASTISSERIA CREATIVA

by Claudio Ilundayn

Turrons

CELLER

Aigües Minerals

Vi blanc Raimat Castell Eco D.O. Costers del Segre
Chardonnay

Vi negre Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs

Cafès i infusions

80€
IVA INCLÒS

Restaurant

Pelai

 **eboca**
RESTAURANTS

Cap d'Any



TOT A COMPARTIR

Pernil ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles
Llagostí a baixa temperatura amb salsa tàrtara
Torró de foie amb melmelada de figues
Croqueta de carn d'olla
Daus de salmó marinat

ENTRANT

Tartar d'alvocat i cabra de mar amb caviaroli
i llima en textures

SEGONS

A ESCOLLIR

Rellom de vaca vella de Navarra amb salsa de Malvasía,
parmentier de moniato al romaní i bolets de temporada
Anfós groc amb *panaché* de verduretes *al dente*

PASTISSERIA CREATIVA

by Claudio Ilundayn

Turrons

CELLER

Aigües Minerals
Vi blanc Raventós de Alella Pansa Blanca D.O. *Alella*
Pansa Blanca
Vi negre Viña Pomal D.O. *Ca Rioja*
Tempranillo
Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs
Cafès i infusions

✦ RAÏM DE LA SORT

135 €
IVA INCLÒS

Restaurant

Pelai

 **eboca**
RESTAURANTS



TOT A COMPARTIR

Pernil ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles
Llagostí a baixa temperatura amb salsa tartara
Croqueta de carn d'olla i tòfona
Tàrtar de salmó marinat amb mango i escabetxats

ENTRANT

Amanida de canonges amb codony, fruits secs
i formatge Flor de Neu del Pirineu

SEGONS

A ESCOLLIR

Medallons de rap amb vieires i cua de gamba
amb salsa lleugera de marisc
Rellom de vedella amb salsa de Pedro Ximénez
i *bouquet de crudités* agredolces

PASTISSERIA CREATIVA

by Claudio Ilundayn

Turrons

CELLER

Aigües Minerals
Vi blanc Raimat Castell Eco D.O. *Costers del Segre*
Chardonnay
Vi negre Raimat Vol d'Ànima D.O. *Costers del Segre*
Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo
Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs
Cafès i infusions

80€
IVA INCLÒS

Restaurant

Pelai

 **eboca**
RESTAURANTS



RESTAURANT PELAI

C/DELS TALLERS, 62 · BARCELONA 08001

reservas@restaurantepelai.com
933 16 84 04 · 618757104

@pelaibarcelona