

LA TERRASSA DE PELAI

Tapas

- Trio de Ases (Kalamata, arbequina y gordal) 7 €
- Pan de cristal con tomate y AOVE 5 €
- Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo (50gr / 100gr) 17 € / 30 €
- Nachos con guacamole, crema agria, queso, jalapeños y pico de gallo 12 €
- Croquetas de chorizo, camembert y miel (4 unidades) 8 €
- Bravo por nuestras bravas 8 €
- Tacos de pollo: pollo de corral, pimientos, cebolla encurtida y cilantro (3 unidades) 12 €
- Tacos veggie: tofu, pimientos asados, aguacate y pico de gallo (3 unidades) 12 €

Ensaladas y Poke Bowls

- Poke Bowl de arroz con salmón, aguacate, edamame y nueces 12 €
- Poke Bowl de arroz con pollo de corral a la brasa, tomates cherry, picatostes y mix de semillas 12 €
- Poke Bowl veggie de quinoa con tofu, pepino, rabanitos, maíz, aguacate y edamame 12 €
- Ensalada de tomate Monterosa, cebolla de Figueres y ventresca de atún 12 €
- Ensalada César con pollo, queso parmesano, picatostes y salsa César 16 €

Hamburguesas y Sándwiches

- Hamburguesa de ternera con queso, cebolla, lechuga y tomate 18 €
- Hamburguesa vegana con lechuga, aguacate y tomate 18 €
- Club Sándwich con pechuga de pollo, bacon, huevo, queso y tomate 18 €
- Sándwich nórdico con pan de hogaza, crema de hierbas frescas, rúcula, salmón ahumado y pepino 20 €

Todas nuestras hamburguesas y sándwiches vienen acompañadas de boniato y patatas fritas.

Pizzas

- Margarita:** Salsa de tomate y mozzarella 21 €
- Cuatro quesos:** Salsa de tomate, mozzarella, emmental, cheddar y blue irish 22 €
- Catalonia:** Champiñones, jamón ibérico, alcachofas y butifarra 25 €
- Vegana:** Salsa tomate, queso vegano, champiñones, espinacas, brócoli, cebolla roja y olivas negras 20 €

La brasa de la Terrassa de Pelai

- Chuletón de vaca Swan de Dinamarca (1kg) madurada 40 días 90 €
- Lomo alto de Angus uruguayo (350gr) 40 €
- Muslo de pollo de corral de La Pobra de Segur 20 €
- Costillas de cordero Xisqueta con su alioli 34 €
- Bacalao negro de Alaska con espárragos verdes y salsa romesco 30 €
- Aguacate al Jospier con semillas y parmesano 12 €

Nuestros arroces al horno de carbón

- Arroz del Senyoret con sepia, almejas y gamba langostinera 28 €
- Arroz vegano con espárragos y romesco tradicional 25 €

Postres caseros

Bajos en azúcares no refinados integrales

Déjate sorprender por nuestro carro

- Crema de pistachos bruleada con frambuesa 8 €
- Parfait de chocolate y caramelo 8 €
- Banana & Coco Pudding 8 €
- Pasteles: chocolate / plátano vegano / marmoleado vegano / piña y jengibre (gluten free) 4 €
- Cookies 3,50 €
- Bol de frutas / Bol de frutas XXL 5,50 € / 15 €

LA TERRASSA DE PELAI

Tapes

- Trio d'Ases (Kalamata, arbecuina i gordal) 7 €
- Pa de vidre amb tomàquet i OOVE 5 €
- Pernil Ibèric de Gla D.O. Guijuelo tallat a ganivet (50gr / 100gr) 17 € / 30 €
- Nachos amb guacamole, crema agra, formatge, jalapeños i pico de gallo 12 €
- Croquetes de xoriço, camembert i mel (4 unitats) 8 €
- Bravo per les nostres braves 8 €
- Tacos de pollastre: pollastre de corral, pebrots, ceba agredolça i coriandre (3 unitats) 12 €
- Tacos veggie: tofu, pebrots escalivats, avocat i pico de gallo (3 unitats) 12 €

Amanides i Poke Bowls

- Poke Bowl d'arròs amb salmó, avocat, edamame i nous 12 €
- Poke Bowl d'arròs amb pollastre de corral a la brasa, tomàquets cherry, crostons i mix de llavors 12 €
- Poke Bowl veggie de quinoa amb tofu, cogombre, rave, blat de moro, alvocat i edamame 12 €
- Amanida de tomàquet Monterosa, ceba de Figueres i ventresca de tonyina 12 €
- Amanida Cèsar amb pollastre, formatge parmesà, crostons i salsa Cèsar 16 €

Hamburgueses i Sandvitxos

- Hamburguesa de vedella amb formatge, ceba, enciam i tomàquet 18 €
- Hamburguesa vegana amb enciam, avocat i tomàquet 18 €
- Club Sandwich amb pit de pollastre, bacó, ou, formatge i tomàquet 18 €
- Sandvitx nòrdic amb pa de fogassa, crema d'herbes fresques, ruca, salmó fumat i cogombre 20 €

Totes les nostres hamburgueses i sandvitxos venen acompanyades de moniato i patates fregides.

Pizzas

- Margarita:** Salsa de tomàquet i mozzarella 21 €
- Quatre formatges:** Salsa de tomàquet, mozzarella, emmental, cheddar i blue irish 22 €
- Catalonia:** Xampinyons, pernil ibèric, carxofes i botifarra 25 €
- Vegana:** Salsa de tomàquet, formatge vegà, xampinyons, espinacs, bròquil, ceba vermella i olives negres 20 €

La brasa de la Terrassa de Pelai

- Mitjana de vedella Swan de Dinamarca (1kg) madurada 40 dies 90 €
- Llom Alt d'Angus uruguaià (350gr) 40 €
- Cuixa de pollastre de corral de La Pobla de Segur 20 €
- Costelles de xai Xisqueta amb all i oli 34 €
- Bacallà negre d'Alaska amb espàrrecs verds i salsa romesco 30 €
- Avocat al Jospèr amb llavors i parmesà 12 €

Els nostres arrossos al forn de carbó

- Arròs del Senyoret amb sípia, cloïsses i gamba llagostinera 28 €
- Arròs vegà amb espàrrecs i romesco tradicional 25 €

Postres casolans

Baixos en sucres no refinats integrals

Deixa't sorprendre pel nostre carretó

- Crema de festucs brulejada amb gerds 8 €
- Parfait de xocolata i caramel 8 €
- Banana & Coco Pudding 8 €
- Pastissos: xocolata / plàtan vegà / marbrat vegà / pinya i gingebre (sense gluten) 4 €
- Cookies 3,50 €
- Bol de fruites / Bol de fruites XXL 5,50 € / 15 €

LA TERRASSA DE PELAI

Tapas

- Trio of Aces (Kalamata, arbequina and gordal olives) 7 €
- Crystal bread with tomato and EVOO 5 €
- Hand-carved acorn-fed Iberian ham from Guijuelo D.O (50gr / 100gr) 17 € / 30 €
- Nachos with guacamole, sour cream, cheese, jalapeños and pico de gallo 12 €
- Chorizo, camembert cheese and honey croquettes (4 units) 8 €
- Bravo for our bravas 8 €
- Chicken tacos: free-range chicken, peppers, pickled onions and cilantro (3 units) 12 €
- Veggie tacos: tofu, roasted peppers, avocado and pico de gallo (3 units) 12 €

Salads and Poke Bowls

- Salmon poke bowl with rice, avocado, edamame and walnuts 12 €
- Grilled free-range chicken poke bowl with rice, cherry tomatoes, croutons and seeds mix 12 €
- Veggie poke bowl with quinoa, tofu, radish, corn, avocado and edamame 12 €
- Monterosa tomato salad with Figueres onion and tuna belly 12 €
- Caesar salad with chicken, parmesan cheese, croutons and Caesar dressing 16 €

Burgers and Sandwiches

- Beef burger with cheese, onion, lettuce and tomato 18 €
 - Vegan burger with lettuce, tomato and avocado 18 €
 - Club sandwich with chicken breast, egg, cheese, tomato and bacon 18 €
 - Nordic Sandwich with country bread, fresh herbs cream, smoked salmon, cucumber and arugula 20 €
- All off our burgers and sandwiches are served with French fries and sweet potato fries.

Pizzas

- Margarita:** Tomato sauce and mozzarella 21 €
- Four cheeses:** Tomato sauce, mozzarella, emmental, cheddar and blue Irish 22 €
- Catalonia:** Mushrooms, Iberian ham, artichokes and pork sausage 25 €
- Vegan:** Tomato sauce, vegan cheese, mushrooms, spinachs, broccoli, red onion and black olives 20 €

La Terrassa de Pelai Grill

- Swan Danish beef ribeye (1kg) aged 40 days 90 €
- Uruguayan Angus striploin (350gr) 40 €
- Free-range chicken thigh from La Pobla de Segur 20 €
- Xisqueta lamb ribs with aioli 34 €
- Black Alaskan cod loin with green asparagus and romesco sauce 30 €
- Grilled avocado with seeds and parmesan 12 €

Our Josper charcoal oven finished rices

- Senyoret rice with cuttlefish, clams and prawns 28 €
- Vegan rice with asparagus and traditional romesco sauce 25 €

Homemade desserts

Low in whole grain unrefined sugars
Be surprised by our dessert cart

- Pistachio cream with raspberries 8 €
- Chocolate and caramel parfait 8 €
- Banana & coconut pudding 8 €
- Cakes: chocolate / vegan banana bread / vegan marble cake / pineapple and ginger (gluten free) 4 €
- Cookies 3,50 €
- Fruit bowl / Fruit bowl XXL 5,50 € / 15 €

LA TERRASSA DE PELAI

Tapas

- Trio de Ases (Kalamata, arbequina et gordal olives) 7 €
- Pain avec tomate et l'huile d'olive 5 €
- Jambon Ibérique de Bellota AOP Guijuelo coupé au couteau (50gr / 100gr) 17 € / 30 €
- Nachos avec guacamole, crème fraîche, fromage, jalapeños et pico de gallo 12 €
- Croquettes de camembert et chorizo au miel (4 unités) 8 €
- Bravo pour nos patates bravas 8 €
- Tacos de poulet: poulet fermier, poivrons, oignons marinés et coriandre (3 unités) 12 €
- Tacos véggie: tofu, poivrons grillés, avocat et pico de gallo (3 unités) 12 €

Salades et Poke Bowls

- Poke Bowl de saumon, riz, avocat, edamame et noix 12 €
- Poke Bowl de poulet fermier grillé, riz, tomates cerises, croûtons et mélange de graines 12 €
- Poke Bowl Véggie de quinoa, tofu, concombre, radis, maïs, avocat et edamame 12 €
- Salade de tomate Monterosa, oignon de Figueres et ventrèche de thon 12 €
- Salade Caesar de poulet, parmesan, croûtons et sauce Caesar 16 €

Burgers & Sandwiches

- Hamburger de bœuf avec fromage, oignon, tomate et laitue 18 €
 - Hamburger végétalien avec laitue, tomate et avocat 18 €
 - Club Sandwich avec poitrine de poulet, œuf, fromage, tomate, bacon 18 €
 - Sandwich nordique avec pain de campagne, crème d'herbes fraîches, saumon fumé, concombre et roquette 20 €
- Tous nos burgers et sandwiches sont accompagnés de patate douce et de frites.

Pizzas

- Margarita:** Sauce de tomate et mozzarella 21 €
- Quatre fromage:** Sauce de tomate, mozzarella, emmental, cheddar et blue irish 22 €
- Catalonia:** Champignons, jambon ibérique, artichauts et saucisse catalane 25 €
- Végan:** Sauce de tomate, fromage végétalien, champignons, épinards, brocoli, oignon rouge et olives noires 20 €

La braise de la Terrassa de Pelai

- Côte de bœuf Swan du Danemark (1kg) vieillie 40 jours 90 €
- Filet de bœuf Angus uruguayen (350gr) 40 €
- Cuisse de poulet fermier de La Pobra de Segur 20 €
- Côtes d'agneau Xisqueta avec leur aioli 34 €
- Morue d'Alaska noir aux asperges vertes et sauce romesco 30 €
- Avocat grillé avec graines et parmesan 12 €

Notre riz au charbon de bois

- Riz del Senyoret avec seiche, palourdes et crevette 28 €
- Riz végétalien aux asperges et romesco traditionnel 25 €

Desserts maison

Faible en sucres entiers non raffinés
Laissez-vous surprendre par notre chariot de desserts

- Crème de pistaches avec framboises 8 €
- Parfait au chocolat et caramel 8 €
- Pudding à la banane et à la noix de coco 8 €
- Gâteaux: chocolat / à la banane végétalien / marbré végétalien / ananas et gingembre (sans gluten) 4 €
- Cookies 3,50 €
- Bol de fruits / Bol de fruits XXL 5,50 €/15 €

VINOS

Vinos blancos

Ànec Mut ECO, D.O. Penedès, Chardonnay,
Xarel·lo, Parellada, Macabeo
Botella: 22 € | Copa: 6 €

Mar de Frades, D.O Rías Baixas, Albariño
Botella: 31 € | Copa: 8 €

Billaud Simon, D.O. Francia, Chablis
Botella: 50 €

José Pariente, D.O. Rueda, Verdejo
Botella: 29 € | Copa: 6 €

Belondrade y Lurton, D.O. Rueda, Verdejo
Botella: 63 €

Rita, D.O Montsant, Garnacha Blanca
Botella: 38 €

Vinos rosados

Jean Leon 3055 Rosé de 2022, D.O. Penedès,
Garnacha Negra, Pinot Noir
Botella: 30 € | Copa: 7 €

Château Miraval, D.O. Côtes de Provence
Cinsault, Garnacha Tinta, Syrah
Botella: 33 €

Vinos tintos

Vol d'Ànima, D.O. Costers del Segre, Cabernet
Sauvignon, Syrah, Tempranillo
Botella: 22 € | Copa: 6 €

Les Crestes, D.O.C. Priorat, Garnacha,
Cariñena, Syrah
Botella: 33 € | Copa: 8 €

Lindes de Remelluri, D.O. Rioja, Tempranillo,
Garnacha
Botella: 31 € | Copa: 6 €

Dido, La Universal, D.O. Montsant, Syrah,
Merlot, Cabernet Sauvignon
Botella: 34 €

Pago de Carraovejas, D.O. Ribera del Duero,
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
Botella: 54 €

Espumosos

Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva, D.O.
Cava, Chardonnay, Parellada, Xarel·lo
Botella: 39 € | Copa: 8 €

Veuve Clicquot, D.O. Champagne, Pinot Noir,
Meunier, Chardonnay
Botella: 70 €

Bollinger Especial Cuvée, D.O. Champagne,
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Botella: 80 €

Delamotte Brut Rosé, D.O. Champagne, Pinot
Meunier, Chardonnay
Botella: 130 €

WINE LIST

White Wines

Ànec Mut ECO, D.O. Penedès, Chardonnay,
Xarel·lo, Parellada, Macabeo
Bottle: 22 € | Glass: 6 €

Mar de Frades, D.O Rías Baixas, Albariño
Bottle: 31 € | Glass: 8 €

Billaud Simon, D.O. Francia, Chablis
Bottle: 50 €

José Pariente, D.O. Rueda, Verdejo
Bottle: 29 € | Glass: 6 €

Belondrade and Lurton, D.O. Rueda, Verdejo
Bottle: 63 €

Rita, D.O Montsant, Garnacha Blanca
Bottle: 38 €

Rosé Wines

Jean Leon 3055 Rosé de 2022, D.O. Penedès,
Garnacha Negra, Pinot Noir
Bottle: 30 € | Glass: 7 €

Château Miraval, D.O. Côtes de Provence
Cinsault, Garnacha Tinta, Syrah
Bottle: 33 €

Red Wines

Vol d'Ànima, D.O. Costers del Segre, Cabernet
Sauvignon, Syrah, Tempranillo
Bottle: 22 € | Glass: 6 €

Les Crestes, D.O.C. Priorat, Garnacha,
Cariñena, Syrah
Bottle: 33 € | Glass: 8 €

Lindes de Remelluri, D.O. Rioja, Tempranillo,
Garnacha
Bottle: 31 € | Glass: 6 €

Dido, La Universal, D.O. Montsant, Syrah,
Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottle: 34 €

Pago de Carraovejas, D.O. Ribera del Duero,
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottle: 54 €

Sparkling Wines

Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva, D.O.
Cava, Chardonnay, Parellada, Xarel·lo
Bottle: 39 € | Glass: 8 €

Veuve Clicquot, D.O. Champagne, Pinot Noir,
Meunier, Chardonnay
Bottle: 70 €

Bollinger Especial Cuvée, D.O. Champagne,
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Bottle: 80 €

Delamotte Brut Rosé, D.O. Champagne, Pinot
Meunier, Chardonnay
Bottle: 130 €

VINS

Vins blancs

Ànec Mut ECO, D.O. Penedès, Chardonnay,
Xarel·lo, Parellada, Macabeu
Ampolla: 22 € | Copa: 6 €

Mar de Frades, D.O. Rías Baixas, Albariño
Ampolla: 31 € | Copa: 8 €

Billaud Simon, D.O. Francia, Chablis
Ampolla: 50 €

José Pariente, D.O. Rueda, Verdejo
Ampolla: 29 € | Copa: 6 €

Belondrade i Lurton, D.O. Rueda, Verdejo
Ampolla: 63 €

Rita, D.O. Montsant, Garnatxa Blanca
Ampolla: 38 €

Vinos rosats

Jean Leon 3055 Rosé de 2022, D.O. Penedès,
Garnatxa Negra, Pinot Noir
Ampolla: 30 € | Copa: 7 €

Château Miraval, D.O. Côtes de Provence
Cinsault, Garnatxa Tinta, Syrah
Ampolla: 33 €

Vins negres

Vol d'Ànima, D.O. Costers del Segre, Cabernet
Sauvignon, Syrah, Tempranillo
Ampolla: 22 € | Copa: 6 €

Les Crestes, D.O.C. Priorat, Garnatxa,
Carinyena, Syrah
Ampolla: 33 € | Copa: 8 €

Lindes de Remelluri, D.O. Rioja, Tempranillo,
Garnatxa
Ampolla: 31 € | Copa: 6 €

Dido, La Universal, D.O. Montsant, Syrah,
Merlot, Cabernet Sauvignon
Ampolla: 34 €

Pago de Carraovejas, D.O. Ribera del Duero,
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ampolla: 54 €

Escumosos

Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva, D.O.
Cava, Chardonnay, Parellada, Xarel·lo
Ampolla: 39 € | Copa: 8 €

Veuve Clicquot, D.O. Champagne, Pinot Noir,
Meunier, Chardonnay
Ampolla: 70 €

Bollinger Especial Cuvée, D.O. Champagne,
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Ampolla: 80 €

Delamotte Brut Rosé, D.O. Champagne, Pinot
Meunier, Chardonnay
Ampolla: 130 €

VINS

Vins blancs

Ànec Mut ECO, D.O. Penedès, Chardonnay,
Xarel·lo, Parellada, Macabeu
Bouteille: 22 € | Verre: 6 €

Mar de Frades, D.O Rías Baixas, Albariño
Bouteille: 31 € | Verre: 8 €

Billaud Simon, D.O. Francia, Chablis
Bouteille: 50 €

José Pariente, D.O. Rueda, Verdejo
Bouteille: 29 € | Verre: 6 €

Belondrade et Lurton, D.O. Rueda, Verdejo
Bouteille: 63 €

Rita, D.O Montsant, Garnatxa Blanca
Bouteille: 38 €

Vins rosés

Jean Leon 3055 Rosé de 2022, D.O. Penedès,
Garnatxa Negra, Pinot Noir
Bouteille: 30 € | Verre: 7 €

Château Miraval, D.O. Côtes de Provence
Cinsault, Garnatxa Tinta, Syrah
Bouteille: 33 €

Vins noirs

Vol d'Ànima, D.O. Costers del Segre, Cabernet
Sauvignon, Syrah, Tempranillo
Bouteille: 22 € | Verre: 6 €

Les Crestes, D.O.C. Priorat, Garnatxa,
Carinyena, Syrah
Bouteille: 33 € | Verre: 8 €

Lindes de Remelluri, D.O. Rioja, Tempranillo,
Garnatxa
Bouteille: 31 € | Verre: 6 €

Dido, La Universal, D.O. Montsant, Syrah,
Merlot, Cabernet Sauvignon
Bouteille: 34 €

Pago de Carraovejas, D.O. Ribera del Duero,
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bouteille: 54 €

Vins mousseux

Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva, D.O.
Cava, Chardonnay, Parellada, Xarel·lo
Bouteille: 39 € | Verre: 8 €

Veuve Clicquot, D.O. Champagne, Pinot Noir,
Meunier, Chardonnay
Bouteille: 70 €

Bollinger Especial Cuvée, D.O. Champagne,
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Bouteille: 80 €

Delamotte Brut Rosé, D.O. Champagne, Pinot
Meunier, Chardonnay
Bouteille: 130 €

COCKTAILS

Vermouth

Perucci Bianco 1876 6€

Perucci Gran Reserva 1876 7€

Barcelona Spritz: Perucchi, cava, soda 13€

Aperol Spritz: Aperol, cava y soda 13€

Negroni: Ginebra, vermouth y lemon 14€

Manhattan: Bourbon, vermouth rojo y angostura 14€

Sangría

Copa 6€

Jarra 25€

Cocktails

RON

Piña Colada

Ron Blanco, crema de coco y zumo de piña 15 €

Daiquiri

Ron blanco y zumo de lima 15 €

Mojito

Ron blanco, azúcar, menta, soda y lima 15 €

WHISKY

Whisky Smash

Whisky, menta, azúcar y limón 15€

TEQUILA

Margarita

Tequila blanco, triple seco, limón y sal 15 €

GINEBRA

Dry Martini

Ginebra, vermouth blanco y twist de limón 16€

Catalonia Cooler

Ginebra, limón, pera y romero 16€

VODKA

Moscow Mule

Vodka, lima y ginger beer 15€

Bloody Mary

Vodka, limón, tomate, tabasco, pimienta, sal y salsa Perrins 15€

Espresso Martini

Vodka, café y licor de café 15€

Cosmopolitan

Vodka, triple seco, zumo de lima y zumo de arándanos 15€

OTROS

Caipirinha

Cachaça, lima y azúcar 15 €

COCKTAILS SIN ALCOHOL

Shirley Temple

Gingerale, limonada y granadina 12€

Virgin Mojito

Menta, soda, lima y azúcar 12€

Agua de Piña Colada

Crema de coco y zumo de piña 12 €

San Francisco

Zumo de naranja, limón, piña y granadina 12€

COCKTAILS

Vermouth

Perucci Bianco 1876 6€

Perucci Gran Reserva 1876 7€

Barcelona Spritz: Perucchi, cava i soda 13€

Aperol Spritz: Aperol, cava i soda 13€

Negroni: Ginebra, vermut i llimona 14€

Manhattan: Bourbon, vermut Vermell i an-gostura 14€

Sangria

Copa 6€

Gerra 25€

Cocktails

RON

Pinya Colada

Ron blanc, crema de coco i suc de pinya 15 €

Daiquiri

Ron blanc i suc de llimona 15 €

Mojito

Ron blanc, sucre, menta, soda i llima 15 €

WHISKY

Whisky Smash

Whisky, menta, sucre i llimona 15 €

TEQUILA

Margarita

Tequila blanc, triple sec, llimona i sal 15 €

GINEBRA

Dry Martini

Ginebra, vermut blanc i twist de llimona 16 €

Catalonia Cooler

Ginebra, llima, pera i romaní 16 €

VODKA

Moscow Mule

Vodka, llima i ginger beer 15 €

Bloody Mary

Vodka, llimona, tomàquet, Tabasco, pebre, sal i salsa Perrins 15 €

Espresso Martini

Vodka, cafè, licor de cafè 15 €

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, suc de llima i suc de nabius 15 €

OTROS

Caipirinha

Cachaça, llima i sucre 15 €

COCKTAILS SIN ALCOHOL

Shirley Temple

Ginger Ale, llimonada i granadina 12 €

Virgin Mojito

Menta, soda, llima i sucre 12 €

Agua de Piña Colada

Crema de coco i suc de pinya 12 €

San Francisco

Suc de taronja, llimona, pinya i granadina 12 €

COCKTAILS

Vermouth

Perucci Bianco 1876 6€

Perucci Gran Reserva 1876 7€

Barcelona Spritz: Perucchi, cava and soda 13€

Aperol Spritz: Aperol, cava and soda 13€

Negroni: Gin, vermouth and lemon 14€

Manhattan: Bourbon, red vermouth and Angostura 14€

Sangria

Glass 6€

Jar 25€

Cocktails

RUM

Piña Colada

White rum, coconut Cream and pineapple Juice 15€

Daiquiri

White rum and lime juice 15€

Mojito

White rum, sugar, mint, soda and lime 15€

Whisky

Whisky Smash

Whisky, mint, sugar and lemon 15€

TEQUILA

Margarita

White tequila, triple seco, lime and salt 15€

GIN

Dry Martini

Gin, white vermouth and lemon twist 16€

Catalonia Cooler

Gin, lime, pear and rosemary 16€

VODKA

Moscow Mule

Vodka, lime and ginger beer 15€

Bloody Mary

Vodka, lemon, tomato, Tabasco, pepper, salt and Worcestershire sauce 15€

Espresso Martini

Vodka, coffee, coffee liqueur 15€

Cosmopolitan

Vodka, triple seco, lime juice and cranberry juice 15€

OTHERS

Caipirinha

Cachaça, lime and sugar 15€

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Shirley Temple

Ginger ale, lemonade and grenadine 12€

Virgin Mojito

Mint, soda, lime and sugar 12€

Piña Colada Water

Coconut Cream and pineapple juice 12€

San Francisco

Orange juice, lemon, pineapple and grenadine 12€

COCKTAILS

Vermouth

Perucci Bianco 1876 6€

Perucci Gran Reserva 1876 7€

Barcelona Spritz: Perucchi, cava et soda 13€

Aperol Spritz: Aperol, cava et soda 13€

Negroni: Gin, vermouth et citron 14€

Manhattan: Bourbon, vermouth rouge et

Angostura 14€

Sangria

Verre 6€

Pichet 25€

Cocktails

RHUM

Piña Colada

Rhum blanc, crème de noix de coco et jus d'ananas 15€

Daiquiri

Rhum blanc et jus de citron vert 15€

Mojito

Rhum blanc, sucre, menthe, soda et citron vert 15€

Whisky

Whisky Smash

Whisky, menthe, sucre et citron 15€

TEQUILA

Margarita

Tequila blanc, triple seco, citron et sel 15€

GIN

Dry Martini

Gin, Vermouth Blanc et twist de citron 16€

Catalonia Cooler

Gin, citron, poire et romarin 16€

VODKA

Moscow Mule

Vodka, citron vert et ginger beer 15€

Bloody Mary

Vodka, citron, tomate, Tabasco, poivre, sel et sauce Worcestershire 15€

Espresso Martini

Vodka, café et liqueur de café 15€

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, jus de citron vert et jus de canneberge 15€

AUTRES

Caipirinha

Cachaça, citron et sucre 15€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Shirley Temple

Ginger ale, limonade et grenadine 12€

Virgin Mojito

Menthe, soda, citron vert et sucre 12€

Eau de Piña Colada

Crème de noix de coco et jus d'ananas 12€

San Francisco

Jus d'orange, citron, ananas et grenadine 12€

LICORES

Ginebras

Bombay Sapphire 9,90€
Hendricks II,40€
Gin Mare II,50€
Seagram's 9€
Puerto de Indias Strawberry 8€

Vodka

Absolut 9€
Grey Goose 15€

Tequila

Patrón Silver 13€
Tequila Patrón 14€

Ron

Bacardi Carta Blanca (Cuba) 9€
Capitán Morgan (Jamaica) 10€
Brugal Añejo (R.Dominicana) 10€
Santa Teresa 1796 (Venezuela) 14€

Whisky

Glenmorangie 15€
J.Walker black label 12€
J&B 9€
Jameson 10€
Jack Daniel's (Tennessee) 11€

¡Combínalo con tu mixer favorito!

LICORS

Ginebres

Bombay Sapphire 9,90€
Hendricks II,40€
Gin Mare II,50€
Seagram's 9€
Puerto de Indias Strawberry 8€

Vodka

Absolut 9€
Grey Goose 15€

Tequila

Patrón Silver 13€
Tequila Patrón 14€

Ron

Bacardi Carta Blanca (Cuba) 9€
Capitán Morgan (Jamaica) 10€
Brugal Añejo (R.Dominicana) 10€
Santa Teresa 1796 (Venezuela) 14€

Whisky

Glenmorangie 15€
J.Walker black label 12€
J&B 9€
Jameson 10€
Jack Daniel's (Tennessee) 11€

Combina-ho amb el teu mixer preferit!

LIQUORS

Gin

Bombay Sapphire 9,90€
Hendricks II,40€
Gin Mare II,50€
Seagram's 9€
Puerto de Indias Strawberry 8€

Vodka

Absolut 9€
Grey Goose 15€

Tequila

Patrón Silver 13€
Tequila Patrón 14€

Rum

Bacardi Carta Blanca (Cuba) 9€
Capitán Morgan (Jamaica) 10€
Brugal Añejo (R.Dominicana) 10€
Santa Teresa 1796 (Venezuela) 14€

Whisky

Glenmorangie 15€
J.Walker black label 12€
J&B 9€
Jameson 10€
Jack Daniel's (Tennessee) 11€

Mix and match with your favorite mixer!

LIQUEURS

Gin

Bombay Sapphire 9,90€
Hendricks II,40€
Gin Mare II,50€
Seagram's 9€
Puerto de Indias Strawberry 8€

Vodka

Absolut 9€
Grey Goose 15€

Tequila

Patrón Silver 13€
Tequila Patrón 14€

Rhum

Bacardi Carta Blanca (Cuba) 9€
Capitán Morgan (Jamaica) 10€
Brugal Añejo (R.Dominicana) 10€
Santa Teresa 1796 (Venezuela) 14€

Whisky

Glenmorangie 15€
J.Walker black label 12€
J&B 9€
Jameson 10€
Jack Daniel's (Tennessee) 11€

Combinez-le avec votre mélangeur préféré!

BEBIDAS

Cafés, frappés e infusiones

Café 3€
Café cortado 3,10€
Café con leche 3,50€
Cappuccino 4€
Caramel Latte 4,50€
Mocca 4€
Chai Latte 5€
Matcha Latte 5€
Vanilla Latte 4,50€
Iced Latte 4€
Iced Cappuccino 5€
Iced Americano 3,50€
Iced Caramel / Vanilla Latte 5€
Frappuccino 6€
Infusiones y tés 3,50€

Refrescos

Coca-cola 4€
Fanta de limón / naranja 4€
Tónica Royal Bliss 4€
Agua mineral 50cl 3€
Agua con gas 50cl 3€
Zumo de naranja natural 4,50€
Zumos de frutas 4,50€

Smoothies

Tropical Passion 14€

Mango, fruta de la pasión y naranja

Sunset Lover 14€

Fresa, frambuesa y naranja

Red Berries Banana 14€

Frutos del bosque y plátano

Green Detox 14€

Piña, manzana, pepino, jengibre y naranja

Pelai Special Sandía 14€

Sandía, remolacha, manzana, fresa

Smoothie de Açai 15€

Açai, frutos del bosque y plátano

Granizado de limón 9,50€

Añade tu shot de alcohol preferido por 4€

Cervezas

Barril 18/70 Rubia 33cl 4 €
Barril 18/70 Rubia 50cl 6€
Cruzcampo Gran Reserva 5€
Heineken 4,50€
Heineken 0,0 4,50€
Radler 4,50€

BEGUDES

Cafès, frappés i infusions

Cafè 3 €
Cafè Tallat 3,10 €
Cafè amb llet 3,50 €
Cappuccino 4 €
Caramel Latte 4,50 €
Mocca 4 €
Chai Latte 5 €
Matcha Latte 5 €
Vanilla Latte 4,50 €
Iced Latte 4€
Iced Cappuccino 5€
Iced Americano 3,50€
Iced Caramel / Vanilla Latte 5€
Frappuccino 6 €
Infusions i tè 3,50 €

Refrescs

Coca-cola 4€
Fanta de llimona / taronja 4€
Tònica Royal Bliss 4€
Aigua mineral 50cl 3€
Aigua amb gas 50cl 3€
Suc de taronja natural 4,50€
Sucs de fruites 4,50€

Smoothies

Tropical Passion 14€
Mango, fruita de la passió i taronja

Sunset Lover 14€
Maduixa, gerds i taronja

Red Berries Banana 14€
Fruites del bosc i plàtan

Green Detox 14€
Pinya, poma, cogombre, gingebre i taronja

Pelai Special Sindria 14€
Sindria, remolatxa, poma i maduixa

Smoothie d'Açaï 15€
Açaï, fruits vermells i plàtan

Granissat de llimona 9,50€

Afegeix el teu shot d'alcohol preferit per 4€

Cerveses

Barril 18/70 Rubia 33cl 4 €
Barril 18/70 Rubia 50cl 6€
Cruzcampo Gran Reserva 5€
Heineken 4,50€
Heineken 0,0 4,50€
Radler 4,50€

DRINKS

Coffees, frappés and infusions

Coffee €3
Macchiato €3.10
Coffee with milk €3.50
Cappuccino €4
Caramel Latte €4.50
Mocca €4
Chai Latte €5
Matcha Latte €5
Vanilla Latte €4.50
Iced Latte €4
Iced Cappuccino €5
Iced Americano €3.50
Iced Caramel / Vanilla Latte €5
Frappuccino €6
Infusions and teas €3.50

Soft drinks

Coca-cola 4€
Fanta lemon/orange 4€
Royal Bliss tonic 4€
Mineral water 50cl 3€
Sparkling water 50cl 3€
Fresh orange juice 4,50€
Fruit juices 4,50€

Smoothies

Tropical Passion 14€

Mango, passion fruit and orange

Sunset Lover 14€

Strawberry, raspberry and banana

Red Berries Banana 14€

Mixed berries and banana

Green Detox 14€

Pineapple, apple, cucumber, ginger and orange

Pelai Watermelon Special 14€

Watermelon, beetroot, apple and strawberry

Açaí Smoothie 15€

Açaí, red berries and banana

Lemon Granita 9,50€

Add your preferred alcohol shot for 4€

Beers

Draft Beer 18/70 Blonde 33cl 4 €
Draft Beer 18/70 Blonde 50cl 6€
Cruzcampo Gran Reserva 5€
Heineken 4,50€
Heineken 0,0 4,50€
Radler 4,50€

BOISSONS

Cafés, frappés et infusions

Café 3€
Café noisette 3,10€
Café au lait 3,50€
Cappuccino 4€
Caramel Latte 4,50€
Mocca 4€
Chai Latte 5€
Matcha Latte 5€
Vanilla Latte 4,50€
Iced Latte 4€
Iced Cappuccino 5€
Iced Americano 3,50€
Iced Caramel / Vanilla Latte 5€
Frappuccino 6€
Infusions et thés 3,50€

Soft drink

Coca-cola 4€
Fanta citron / orange 4€
Tonique Royal Bliss 4€
Bouteille d'eau 50cl 3€
Bouteille d'eau gazeuse 50cl 3€
Jus d'orange 4,50€
Jus de fruits 4,50€

Smoothies

Tropical Passion 14€

Mangue, fruit de la passion et Orange

Sunset Lover 14€

Fraise, framboise et orange

Red Berries Banana 14€

Fruits des bois et banane

Green Detox 14€

Ananas, pomme, concombre, gingembre et orange

Pelai Pastèque Special 14€

Pastèque, betterave, pomme et fraise

Açaï Smoothie 15€

Açaï, fruits rouges et banane

Granité de Citron 9,50€

Ajoutez votre shot d'alcool préféré pour €4

Bières

Fût 18/70 blonde 33cl 4 €
Fût 18/70 blonde 50cl 6€
Cruzcampo Gran Reserva 5€
Heineken 4,50€
Heineken 0,0 4,50€
Radler 4,50€

DESAYUNO

Tostadas, sandwiches y bagels

- Tostada de aguacate, queso de cabra y jamón ibérico 17 €
- Tostada de hummus, tomate seco, semillas y rúcula 12 €
- Nuestra versión del bikini, con pavo y queso Edam 12 €
- Sandwich Pelai con bacon, pollo a la brasa y huevo poché 15 €
- Bagel con bacon, queso cheddar y huevo poché 12 €
- Bagel con salmón ahumado, brotes tiernos y salsa tártara 16 €

Todas nuestras tostadas, sandwiches y bagels vienen acompañadas de boniato y patatas fritas

Huevos y tortillas

- Scrambled eggs: huevos revueltos con salchichas, tomate y pan rústico 12 €
- Turkish eggs: huevos poché con yogur, mantequilla de chile, hierbas frescas y pan de hogaza 12 €
- Huevos Benedictinos sobre bagel con salsa holandesa y patatas rústicas con bacon o salmón ahumado 12 €

Nuestras tortillas acompañadas de pan rústico con tomate

- Tortilla francesa con tomate, queso y cebolla 8 €
- Tortilla española con patatas y cebolla 12 €

The Sweet Side

The sweet basket

Croissant, tostada, mantequilla, mermelada, cookie de tu elección y fruta 15 €

Croissants

- Mantequilla 2,50€
- Chocolate 2,80 €
- Semillas 2,80€

Pastelería casera

- Pastel de plátano vegano 4 €
- Pastel marmoleado vegano 4 €
- Pastel de chocolate 4 €
- Pastel de piña y jengibre sin gluten 4 €
- Pastel del día 4 €
- Cookies 3,50 €

Bol de frutas / Bol de frutas XXL 5,50 € / 15 €
Açaí Bowl: açai, granola, mantequilla de cacahuete y fruta fresca 12 €

ESMORZAR

Torrades, sandvitxos i bagels

Torrada d'alvocat, formatge de cabra i perrill ibèric 17 €

Torrada d'humus, tomàquet sec, llavors i ruca 12 €

La nostra versió del bikini, amb gall d'indi i formatge Edam 12 €

Sandvitx Pelai amb bacon, pollastre a la brasa i ou poché 15 €

Bagel amb bacó, formatge cheddar i ou poché 12 €

Bagel amb salmó fumat, brots tendres i salsa tàrtara 16 €

Totes les nostres torrades, sandvitxos i bagels venen acompanyats de moniato i patates fregides.

Ous i truites

Scrambled eggs: ous remenats amb salsitxes, tomàquet i pa rústic 12 €

Turkish eggs: ous poché amb iogurt, mantega de chile, herbes fresques i pa de fogassa 12 €

Ous Benedictins sobre bagel amb salsa holandesa i patates rústiques amb bacó o salmó fumat 12 €

Les nostres truites acompanyades de pa rústic amb tomàquet

Truita francesa amb tomàquet, formatge i ceba 8 €

Truita espanyola amb patates i ceba 12 €

The Sweet Side

The sweet basket

Croissant, torrada, mantega, mermelada, cookie al gust i fruita 15 €

Croissants

Mantega 2,50€

Xocolata 2,80 €

Llavors 2,80€

Pâtisserie casolana

Pastís de plàtan vegà 4 €

Pastís marbrat vegà 4 €

Pastís de xocolata 4 €

Pastís de pinya i gingebre sense gluten 4 €

Pastís del dia 4 €

Cookies 3,50 €

Bol de fruites / Bol de fruites XXL 5,50 € / 15 €

Açaï Bowl: açaï, granola, mantega de cacauet i fruita fresca 12 €

BREAKFAST

Toasts, sandwiches and bagels

- Avocado, goat cheese and Iberian ham toast 17 €
- Hummus, sun-dried tomato seeds and arugula toast 12 €
- Our version of the "Bikini" Sandwich, with turkey ham and edam cheese 12 €
- Pelai Sandwich with bacon, grilled chicken and soft egg 15 €
- Bagel with bacon, cheddar cheese and soft egg 12 €
- Bagel with smoked salmon, tender sprouts and tartar sauce 16 €

All our toasts, sandwiches and bagels come with sweet potato and French fries.

Eggs and omelettes

- Scrambled eggs with sausages, tomato and farmhouse bread 12 €
- Turkish eggs: soft eggs with yogurt, chili butter, fresh herbs and farmhouse bread 12 €
- Benedict eggs on a bagel with Hollandaise sauce and rustic potatoes served with bacon or smoked salmon 12 €

Our omelettes served with farmhouse bread with tomato

- French omelette with tomato, cheese and onion 8 €
- Spanish omelette with potatoes and onion 12 €

The Sweet Side

The sweet basket

- Croissant, toast, butter, jam, cookie of your choice and fruit 15 €

Croissants

- Butter 2,50€
- Chocolate 2,80 €
- Seeds 2,80€

Homemade cakes

- Vegan banana cake 4 €
- Vegan marble cake 4 €
- Chocolate cake 4 €
- Gluten-free pineapple ginger cake 4 €
- Cake of the day 4 €
- Cookies 3,50 €

- Fruit bowl / Fruit bowl XXL 5,50 € / 15 €
- Açai Bowl: açai, granola, peanut butter and fresh fruit 12 €

PETIT-DÉJEUNER

Toasts, sandwichs et bagels

- Toast d'avocat, fromage de chèvre et jambon ibérique 17 €
- Toast houmous, tomates séchées, graines et roquette 12 €
- Notre version du bikini, à la dinde et à l'Edam 12 €
- Sandwich Pelai au bacon, poulet grillé et œuf poché 15 €
- Bagel au bacon, cheddar et œuf poché 12 €
- Bagel au saumon fumé, pousses tendres et sauce tartare 16 €

Tous nos toasts, sandwichs et bagels sont accompagnés de patate douce et frites

Œufs et omelettes

- Scrambled eggs: œufs brouillés aux saucisses, tomates et pain de campagne 12 €
- Turkish eggs: œufs pochés au yaourt, beurre de piment, herbes fraîches et miches de pain 12 €
- Œufs Bénédicte sur bagel avec sauce hollandaise et pommes de terre rustiques avec bacon ou saumon fumé 12 €

Nos omelettes accompagnées de pain rustique à la tomate

- Omelette française à la tomate, fromage et oignon 8 €
- Omelette espagnole aux pommes de terre et oignons 12 €

Le côté sucré

Le panier sucré

Croissant, toasts, beurre, confiture, biscuit au choix et fruit 15 €

Croissants

- Beurre 2,50€
- Chocolat 2,80 €
- Graines 2,80 €

Pâtisserie de la maison

- Gâteau végétalien à la banane 4 €
- Gâteau marbré végan 4€
- Gâteau au chocolat 4€
- Cake ananas et gingembre sans gluten 4€
- Gâteau du jour 4 €
- Cookies 3,50 €

Coupe à fruits / Coupe à fruits XXL 5,50 € / 15 €
Açaï Bowl: açaï, granola, beurre de cacahuète et fruits frais 12 €