

## Per compartir

Pernil Ibèric de Gla D.O. Guijuelo tallat a ganivet 50gr.	17€
Pernil Ibèric de Gla D.O. Guijuelo tallat a ganivet 100 gr.	30€
Pa de coca de vidre amb tomàquet	5€
Anxova Lolin "00" en pa de brioix amb mantega fumada i gel de formatge	3€
Carxofes farcides de botifarra de la Pobla de Segur i picada catalana amb salsa de pèsols	12€
Croquetes meloses d'ànec a la taronja i <i>crème fraîche</i> de menta (4 u.)	12€
Calamarsets de platja en ceba al xerès amb mongetes de Santa Pau	14€
Tàrtar de vedella ecològica de la Pobla de Segur temperat amb mantega d'estragó i Cafè de París	20€
Fregit de calamarcets amb maionesa cítrica	12€

## Horta

Croquetes veganes d'hummus i espinacs (4 uniu.)	9€
Albergínia fumada en textures, amb miso i formatge vegà	10€
Col·lecció de tomàquets amb semi-sorbet d'alfàbrega i <i>stracciatella</i>	14€
Saltejat de verdures ecològiques amb salsa de Romesco i caviar-oli	12€
Crema de pèsols, menta i cruixent de Parmesà	9€
Caneló de moniato amb fruits secs, formatge de cabra i crema fina de civada al romaní	12€

## Tradició catalana

Caneló d'ànec, ceps i foie amb beixamel trufada i cristalls de formatge curat	22€
Fricandó de vedella amb boletus i cremós de carabassa	19€
Mar i muntanya de papada cruixent amb gamba de Palamós	20€
Peus de porc amb escamarlà i patata palla	24€

Restaurat

*Pelai*

## *Carns*

Filet de vaca vella amb salsa de Priorat acompanyat de les nostres fregides de tota la vida	32€
Costelles de xai Xisqueta ecològica amb allioli d'all escalivat acompanyat de les nostres fregides de tota la vida	29€
Magret d'ànec, parmentier de moniato, peres i Ceps	22€
Entrecot d'Angus uruguaià (350gr.) a la pedra de sal, acompanyat de pebrots i les nostres fregides de tota la vida	35€

## *Peixos*

Bacallà negre d'Alaska amb carbonara de coliflor i suc de pebrots rostits	27€
Salmó amb teriyaki de verdures i endívies a la brasa	20€
Suquet de rap i cloïsses amb emulsió de safrà i picada catalana	23€

## *Arrossos*

Arròs del Senyoret de sépia, cloïsses, gamba llagostinera i musclo de roca	26€
Arròs cremós d'escamarlà de Sant Carles	24€
Arròs caldós amb llamàntol	50€
Arròs sec de costella i botifarra negra de La Pobla de Segur	22€
Arròs vegà amb verduretes del parc agrari amb emulsió de fesol tendre	22€

Restaurat

*Pelai*

## Para compartir

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo 50gr.	17€
Jamón Ibérico de Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo 100 gr.	30€
Pan de coca de cristal con tomate	5€
Anchoa Lolin "00" en pan de brioche con mantequilla ahumada y gel de queso	3€
Alcachofas rellenas de butifarra de la Poble de Segur y picada catalana con salsa de guisantes	12€
Croquetas melosas de pato a la naranja y <i>crème fraîche</i> de menta (4 unid.)	12€
Calamarcitos de playa encebollados al Jerez con <i>mongetes</i> de Santa Pau	14€
Tartar de ternera ecológica de la Poble de Segur templado con mantequilla de estragón y Café de París	20€
Fritura de chipirones con mayonesa cítrica	12€

## Huerta

Croquetas veganas de hummus y espinacas (4 unid.)	9€
Berenjena ahumada en texturas, con miso y queso vegano	10€
Colección de tomates con semi-sorbete de albahaca y <i>stracciatella</i>	14€
Crema de guisantes, menta y crujiente de Parmesano	9€
Salteado de verduritas ecológicas con salsa de Romesco y caviar oli	12€
Canelón de boniato con frutos secos, queso de cabra y crema fina de avena al romero	12€

## Tradición catalana

Canelón de pato, ceps y foie con bechamel trufada y cristales de queso curado	22€
Fricandó de ternera con boletus y cremoso de calabaza	19€
Mar y montaña de papada crujiente con gamba de Palamós	20€
Pies de cerdo con cigala y patata paja	24€

Restaurante

*Pelai*

## Carnes

Solomillo de vaca vieja con salsa de Priorat acompañado de nuestras fritas de toda la vida	32€
Costillas de cordero Xisqueta ecológica con alioli de ajo escalivado acompañado de nuestras fritas de toda la vida	29€
Magret de pato, parmentier de boniato, peras y Ceps	22€
Lomo alto de Angus uruguayo (350gr.) a la piedra de sal acompañado de nuestras fritas de toda la vida y pimientos	35€

## Pescados

Bacalao negro de Alaska con carbonara de coliflor y jugo de pimientos asados	27€
Salmón con teriyaki de verduras y endivias a la brasa	20€
Suquet de rape y almejas con emulsión de azafrán y picada catalana	23€

## Arroces

Arroz del Senyoret de sepia, almejas, gamba langostinera y mejillón de roca	26€
Arroz cremoso de cigala de Sant Carles	24€
Arroz caldoso con bogavante	50€
Arroz seco de costilla y butifarra negra de la Pobla de Segur	22€
Arroz vegano con verduritas del parque agrario con emulsión de judía verde	22€

Restaurante

*Pelai*

## Meats

Aged beef sirloin with Priorat Sauce accompanied by our traditional fries	32€
Organic Xisqueta lamb ribs with roasted garlic aioli accompanied by our traditional fries	29€
Duck breast, sweet potato parmentier, pears and Ceps	22€
Uruguayan Angus sirloin steak (350gr.) on a salt stone, accompanied by our classic fries and bell peppers	35€

## Fishes

Alaskan black cod with cauliflower carbonara and roasted bell pepper juice	27€
Salmon with vegetable teriyaki and grilled endives	20€
Monkfish and clams <i>suquet</i> with saffron emulsion and Catalan mince	23€

## Rices

Senyoret rice with cuttlefish, clams, prawns, and rock mussels	26€
Creamy rice with Sant Carles langoustine	24€
Rice with lobster and lobster broth	50€
Dry rice with ribs and black sausage from La Pobla de Segur	22€
Vegan rice with vegetables from the agricultural park with green bean emulsion	22€

Restaur ant

*Pelai*

## *Appetizers*

Iberian Acorn-fed Ham D.O. Guijuelo hand-sliced 50gr.	17€
Iberian Acorn-fed Ham D.O. Guijuelo hand-sliced 100 gr.	30€
Crystal coca bread with tomato	5€
Anchovy Lolin "00" in brioche bread with smoked butter and cheese gel	3€
Artichokes stuffed with sausage from La Pobla de Segur and Catalan mince with green pea sauce	12€
Duck croquettes with orange and mint <i>crème fraîche</i> (4u.)	12€
Squid from the beach with onions in sherry and Santa Pau beans	14€
Tartar of organic veal from Pobla de Segur tempered with tarragon butter and <i>Café de Paris</i>	20€
Squid fritters with Citrus Mayonnaise	12€

## *Our Garden*

Vegan hummus and spinach croquettes (4 units)	9€
Smoked eggplant in textures, with miso and vegan cheese	10€
Collection of tomatoes with semi-sorbet of basil and <i>stracciatella</i>	14€
Pea cream, mint and crispy Parmesan cheese	9€
Sautéed organic vegetables with Romesco sauce and caviar-oil	12€
Sweet potato cannelloni with nuts, goat cheese, and fine rosemary oat cream	12€

## *Catalan Tradition*

Duck, Ceps, and <i>foie gras</i> cannelloni with Truffled <i>béchamel</i> and aged cheese crystals	22€
Veal fricassee with boletus and creamy pumpkin sauce	19€
Sea and mountain of crispy jowl with Palamós shrimp	20€
Pork feet with crayfish and crispy potato straw	24€

R E S T A U R A N T

*Pelai*

## *À partager*

Jambon ibérique de bellota D.O. Guijuelo coupé au couteau 50gr.	17€
Jambon ibérique de bellota D.O. Guijuelo coupé au couteau 100 gr.	30€
Pain de coca de cristal avec tomate	5€
Lolin d'anchois « 00 » sur pain brioché avec beurre fumé et gel de fromage	3€
Artichauts farcis de butifarra de la Pobla de Segur et picada catalane avec sauce de petits pois	12€
Croquettes de canard avec crème fraîche à l'orange et à la menthe (4 unités)	12€
Calamar de la plage avec oignons au xérès et mongettes de Santa Pau	14€
Tartare de veau biologique de la Pobla de Segur au beurre d'estragon et Café de Paris	20€
Friture de chipirons avec mayonnaise citronnée	12€

## *Notre Jardin*

Croquettes véganes de houmous et épinards (4 unités)	9€
Aubergine fumée en textures, avec miso et fromage végétalien	10€
Collection de tomates avec semi-sorbet de basilic et stracciatella	14€
Crème de petits pois, menthe et croustillant de parmesan	9€
Sauté de légumes bio avec sauce Romesco et caviaroli	12€
Cannelloni de patate douce avec des fruits secs, fromage de chèvre et crème fine d'avoine au romarin	12€

## *Tradition catalane*

Cannelloni de canard, cèpes et foie gras avec béchamel à la truffe et des cristaux de fromage affiné	22€
Fricandeau de veau aux cèpes et à la soupe crémeuse de potiron	19€
Double menton croustillant de mer et de montagne avec crevettes de Palamós	20€
Pieds de porc avec des langoustines et des pommes paille	24€

## Viandes

Filet de vieille vache avec sauce du Priorat accompagné de nos frites traditionnelles	32€
Côtes d'agneau Xisqueta biologique avec aioli à l'ail rôti accompagné de nos frites traditionnelles	29€
Magret de canard, parmentier de patates douces, poires et cèpes	22€
Steak de haut de surlonge Angus uruguayen (350gr.) sur une pierre de sel, accompagné de nos frites classiques et de poivrons.	35€

## Poissons

Bacalhau noir d'Alaska avec carbonara de chou-fleur et jus de poivrons rôtis	27€
Saumon aux légumes teriyaki et endives grillées	20€
Suquet de lotte et palourdes à l'émulsion de safran et légumes émincés catalans	23€

## Riz

Riz du Senyoret avec seiche, palourdes, gambas et moules de roche	26€
Riz crémeux aux écrevisses de Sant Carles	24€
Riz crémeux au homard	50€
Riz sec aux côtes et à la saucisse noire de La Pobla de Segur	22€
Riz végétalien aux légumes du parc agricole avec émulsion de haricots verts	22€

Restauran t

*Pelai*





## MENÚ

# Pica Pica

### PER PICAR | PARA PICAR

Amanida de tomàquet Monte Rosa amb ventresca i nous  
Ensalada de tomate Monte Rosa con ventresca y nueces

Coca de vidre amb tomàquet  
Pan de coca de cristal con tomate

Croquetes de xoriço, Camembert i mel  
Croquetas de chorizo, Camembert y miel

Mini Caneló d'ànec, ceps, i foie amb beixamel trufada i cristalls de formatge curat

Mini canelón de pato, ceps, y foie con bechamel trufada y cristales de queso curado

### PRINCIPAL (A ESCOLLIR) (A ESCOGER)

- Llingot de vedella amb salsa del Priorat acompanyat de patates fregides i crudités
- Lingote de ternera con salsa del Priorat acompañado de patatas fritas y crudités
- Arròs del Senyoret de sèpia, cloïssa i musclo de roca
- Arroz del Senyoret de sepia, almeja y mejillón de roca
- Salmó amb teriyaki de verdures i endívies a la brasa
- Salmón con teriyaki de verduras y endivias a la brasa

### POSTRE

Crema catalana, amb carquinyoli d'ametlles i muselina de mantega noisette a la taronja

Crema catalana, con carquiñol de almendras y mousseline de mantequilla noisette a la naranja

### CELLER | BODEGA

Aigua Mineral Agua Mineral

Vi blanc Vino Blanco Raimat Clamor ECO, D.O Costers del Segre

Vi negre Vino tinto Raimat Vol D'Ànima D.O Costers del Segre

Cafès, infusions i Petit Fours  
Cafés, infusiones y Petit Fours

50€

IVA INCLUIDO





# Pica Pica

## MENU

### APPETIZERS | AMUSE-BOUCHES

Monte Rosa tomato salad with ventresca and walnuts  
Salade de tomates Monte Rosa avec ventrèche et noix

Coca bread with tomato  
Pain coca avec de la tomate

Chorizo, Camembert and honey croquettes  
Croquettes de chorizo, Camembert et miel et miel

Mini duck cannelloni with cep mushrooms and foie gras, topped  
with truffled bechamel and shards of aged cheese  
Mini cannelloni de canard aux cèpes et foie gras, nappé de  
béchamel truffée et éclats de fromage affiné

### MAIN DISH (TO CHOOSE) | PLAT PRINCIPAL (À CHOISIR)

· Beef ingot with Priorat sauce accompanied by our fries and crudités  
· Lingot de bœuf avec sauce du Priorat accompagné de nos frites et  
crudités

· Senyoret Rice with cuttlefish, clam and rock mussel  
· Riz Senyoret avec seiche, palourde et moule de roche

· Salmon with vegetable teriyaki and grilled endives  
· Saumon aux légumes teriyaki et endives grillées

### DESSERT

Crema catalana with almond carquiñol and orange noisette butter  
mouseline  
Crème catalane avec carquiñol d'amandes et mouseline de beurre  
noisette à l'orange

### CELLAR | CAVE

Mineral water Eau minérale  
White wine Vin Blanc Raimat Clamor ECO, D.O Costers del Segre  
Red wine Vin Rouge Raimat Vol D'Ànima D.O Costers del Segre  
Coffees, infusions and Petit Fours  
Cafés, infusions et petits fours

50€

IVA INCLUIDO

