LA TERRASSA DE PELAI

Producto fresco de temporada y elaboraciones propias

Producte fresc de temporada i elaboracions pròpies

Disponemos de carta de alérgenos e intolerancias.
Disposem de carta d'al·lergògens i intoleràncies.

Todos los precios incluyen IVA.
Tots els preus inclouen IVA.

Vegano *Vegà* · **Vegetariano** *Vegetarià* · **Picante** *Picant*

@laterrassadepelai

EBOCA RESTAURANTS

ES

TAPAS

Trío de ases 7 €
Aceitunas kalamata, arbequina, gordal al natural

Jamón Ibérico (50/100 g) 17 € 30 €
Jamón Ibérico de bellota D.O Guijuelo cortado a cuchillo

Pan de cristal con tomate para compartir 5 €
Pan de cristal, tomate rallado, aceite de oliva virgen extra Oro Bailén *(premiado como mejor aceite del mundo por Evooleum)*

Croqueta de pato 3 €/u
Croqueta melosa de pato a la naranja

Nachos 13 €
Totopos, enchilada vegana, guacamole, pico de gallo, yogur vegano de cilantro

Patatas bravas 9 €
Patatas fritas, salsa brava al curri rojo, alioli de ajo negro

Burrata 17 €
Queso fresco de leche de vaca, verdura de temporada, aceite de albahaca

Ostras Amélie Spéciale
Ostras al natural 5 €/u
Ostras con salsa Mignonette 6 €/u

Pollo crunchy 14 €
Pollo rebozado con copos de maíz, salsa ranchera

Falafel wrap 13 €
Tortilla de trigo, falafel, lechuga iceberg, tomate, col lombarda, zanahoria, tzatziki de limón, salsa picante

Bikini croissant 14 €
Croissant de mantequilla, mayonesa trufada, jamón de pavo, queso

Quesadillas 14 €
Tortilla de maíz, mozzarella de búfala, calabacín marinado, espinacas, crema Kalamata

JOSPER

Tataki de ternera (300g) 28 €
Solomillo de ternera madurado 30 días Km0, salsa ponzu de yuzu y sésamo

Tataki de atún (300g) 28 €
Lomo de atún rojo Balfegó, salsa ponzu de jengibre y katsuobushi

Gambones 26 €
Langostinos salvajes, escabeche emulsionado de frambuesa, lima kaffir

Pescado y carne de la semana
Consulta las sugerencias de la semana con nuestro personal. s/m

BOWLS

Poke Bowl 14 €
Tomate Cherry, edamame, pepino, zanahoria, maíz, aguacate, salsa miso
- **A elegir**: Arroz / quinoa
- **Proteína a elegir:** pollo / salmón / tofu marinado +4 €/u

Gnocchi al pesto 12 €
Gnocchi a la parisina, pesto de albahaca y pistacho, Parmigiano Reggiano 24 meses

Ensalada César 18 €
Lechuga romana, salsa César, brochetas de pollo de payés, Parmigiano Reggiano 24 meses, picatostes, alcaparras y cebolla frita

Ensalada César vegana 20 €
Lechuga romana, salsa César vegana, brochetas de Heura, queso vegano, picatostes, alcaparras y cebolla frita

Ceviche 26 €
Lubina, leche de tigre de ají amarillo, boniato, cebolla encurtida, maíz peruano, maíz frito, cilantro

BURGERS & SANDWICHES

Double Smash Burger 18 €
Doble hamburguesa (160g), mermelada salada de shiitake, bacon y cebolla, queso tetilla, pepinillos agridulces, mayonesa de chipotle ahumado
Extra carne (80g) + 5 €

GUARNICIONES

	1/2 Ración	Ración
Ensalada verde 5 variedades de verduras de hoja, vinagreta de cerezas negras	5 €	10 €
Patatas fritas Patatas fritas finas y crujientes	5 €	10 €
Boniato frito Patata dulce rebozada y frita	5 €	10 €
Verdura de la semana Consulta la sugerencia de la semana con nuestro personal	5 €	10 €

POSTRES (Hechos en casa)

Tiramisú 8 €
Crema de mascarpone, sirope de café y Amaretto, melindros

Pa i xocolata 8 €
Cremoso de chocolate, pan crujiente, sal ahumada, aceite de oliva virgen extra Rifer Montseny

Pastel de la semana 8 €
Consulta la sugerencia de la semana con nuestro personal

Cookies 3,5 €
Consulta la sugerencia de la semana con nuestro personal

Fruta Bowl 8 €
7 variedades de fruta de temporada

CAT

TAPES

Trio d'asos 7 €
Olives kalamata, arbequina, gordal al natural

Pernil Ibèric (50/100 g) 17 € 30 €
Pernil Ibèric de gla D.O. Guijuelo tallat a Ganivet

Pa de vidre amb tomàquet per a compartir 5 €
Pa de vidre, tomàquet ratllat, oli d'oliva verge extra Oro Bailén *(premiat com a millor oli del món per Evooleum)*

Croqueta d'ànec 3 €/u
Croqueta melosa d'ànec a la taronja

Natxos 13 €
Totopos, enchilada vegana, guacamole, pico de gallo, iogurt vegà de coriandre

Patates braves 9 €
Patates fregides, salsa brava al curri vermell, allioli d'all negre

Burrata 17 €
Formatge fresc de llet de vaca, verdura de temporada, oli d'alfàbrega

Ostres Amélie Spéciale
Ostres al natural 5 €/u
Ostres amb salsa Mignonette 6 €/u

Pollastre crunchy 14 €
Pollastre arrebossat amb flocs de blat de moro, salsa ranxera

Falàfel wrap 13 €
Tortilla de blat, falàfel, enciam iceberg, tomàquet, col llombarda, pastanaga, tzatziki de llimona, salsa picant

Bikini croissant 14 €
Croissant de mantega, maionesa trufada, pernil de gall d'indi, formatge

Quesadillas 14 €
Torilla de blat de moro, mozzarella de búfala, carabassó marinat, espinacs, crema Kalamata

JOSPER

Tataki de vedella (300g) 28 €
Filet de vedella madurat 30 dies Km0, salsa ponzu de iuzu i sèsam

Tataki de tonyina (300g) 28 €
Llom de tonyina vermella Balfegó, salsa ponzu de gingebre i katsuobushi

Gambots 26 €
Llagostins salvatges, escabetx emulsionat de gerd, llima kaffir

Peix i carn de la setmana
Consulta el suggeriments de la setmana amb el nostre personal. s/m

BOWLS

Poke Bowl 14 €
Tomàquet Cherry, edamame, cogombre, pastanaga, blat de moro, alvocat, salsa miso
- **A triar:** Arròs / quinoa
- **Proteïna a triar:** pollastre / salmó / tofu marinat +4 €/u

Gnocchi al pesto 12 €
Gnocchi a la parisina, pesto d'alfàbrega i festuc, Parmigiano Reggiano 24 mesos

Amanida César 18 €
Enciam romà, salsa César, broquetes de pollastre de pagès, Parmigiano Reggiano 24 mesos, crostons, tàperes i ceba fregida

Amanida César vegana 20 €
Enciam romà, salsa César vegana, broquetes d'Heura, formatge vegà, crostons, tàperes i ceba fregida

Ceviche 26 €
Llobarro, leche de tigre de ají amarillo, moniato, ceba adobada, blat de moro peruà, blat de moro fregit, coriandre

BURGERS & SANDWICHES

Double Smash Burger 18 €
Doble hamburguesa (160g), melmelada salada de shiitake, bacon i ceba, formatge tetilla, cogombres agredolços, maionesa de chipotle fumat
Extra carn (80g) +5 €

GUARNICIONS

	1/2 Ració	Ració
Amanida verda 5 varietats de verdures de fulla, vinagreta de cireres negres	5 €	10 €
Patates fregides Patates fregides fines i cruixents	5 €	10 €
Moniato fregit Patata dolça arrebossada i fregida	5 €	10 €
Verdura de la setmana Consulta el suggeriment de la setmana amb el nostre personal	5 €	10 €

POSTRES (Fets a casa)

Tiramisú 8 €
Crema de mascarpone, xarop de cafè i Amaretto, melindros

Pa i xocolata 8 €
Cremós de xocolata, pa cruixent, sal fumada, oli d'oliva verge extra Rifer Montseny

Pastís de la setmana 8 €
Consulta el suggeriment de la setmana amb el nostre personal

Cookies 3,5 €
Consulta el suggeriment de la setmana amb el nostre personal

Fruita Bowl 8 €
7 varietats de fruita de temporada

ES

LA TERRASSA DE PELAI

Eleva cada encuentro con nuestra selección de cocktails y vermouth

VINOS

Vinos blancos

Ànec Mut D.O. Penedés. Chardonnay, *Xarel·lo, Parellada, Macabeo*	6 €	22 €
Fenomenal D.O. Rueda. *Sauvignon Blanc*	7 €	28 €
Abadia de San Campio D.O.Rías Baixas. *Albariño*	8 €	30 €
Joseph Drouhin Laforet D.O. Bourgogne. *Chardonnay*		36 €
Vinyes Domènech Rita D.O. Montsant. *Garnacha blanca*		38 €
Ossian 2022 D.O.VT Castilla León. *Verdejo*		53 €

Vinos tintos

Vinos del paseante. El Pispa D.O. Montsant. *Garnacha*	6 €	25 €
Finca Nueva Crianza D.O. Rioja	7 €	29 €
Joseph Drouhin Laforet D.O. Bourgogne. *Pinot noir*		38 €
Pago de Carraovejas D.O. Ribera del Duero. *Tinto fino*		54 €

Vinos rosados

Castillo de Monjardín Rosado del Alba D.O. Navarra. *Garnacha*	6 €	25 €
Chateau Miraval D.O. Provence. *Garnacha tinta, Syrah*		33 €

Espumosos

Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava. *Chardonnay, Parellada, Xarel·lo*	8 €	35 €
Ars Collecta Grand Rose Reserva D.O. Cava. *Chardonnay, Parellada, Xarel·lo*	8 €	35 €
Delamotte Brut D.O. Champagne. *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*		60 €
Gosset Grande Réserve Brut D.O. Champagne. *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*		85 €

COCKTAILS

Vermouth

Perucci Bianco 1876	6 €
Perucci Gran Reserva 1876	7 €
Aperol Spritz	13 €
Sangria Copa	8 €

Ron

Piña Colada: Ron Blanco, crema de coco y zumo de piña	15 €
Daiquiri: Ron blanco, zumo de lima y azúcar	15 €
Mojito: Ron blanco, azúcar, menta, soda y lima	15 €
Mojito Catalonia: Ron, zumo de lima, puré Monin de frambuesa y Cava Brut Nature	15 €
Manila: Ron añejo, Disaronno, zumo de piña y granadina	15 €
Ariestocrazy: Ron blanco, blue curaçao, Sprite	15 €

Tequila

Margarita Patrón: Tequila Patrón, Cointreau, limón y sal	18 €
Spicy Mango: Tequila, Contrieau, Zumo de limón, mango y tajín	15 €

Vodka

Moscow Mule: Vodka, lima y ginger beer	15 €
Sex on the beach: Vodka, Schnapps melocotón, zumo de naranja y Granadina	15 €
Expresso Martini: Vodka, café y licor de café Kahlúa	15 €

Especiales

Catalonia Spritz: Limoncello, licor de manzana, sirope de ágave, cava y soda	15 €
Coco Brasil: Cachaça, leche de coco, zumo de piña y zumo de limón	15 €

COCKTAILS SIN ALCOHOL

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 €

LICORES ¡Combínalo con tu mixer favorito!

Ginebras

Puerto de Indias Strawberry	8 €
Seagram's	9,50 €
Bombay Sapphire	10,50 €
Hendricks'	11,50 €
Gin Mare	12 €

Vodka

Absolut	9 €
Grey Goose	15 €

Tequila

Patrón silver	13 €
Patrón Reposado	14 €

Ron

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

Whiskey

J&b	9 €
Jack Daniels	11 €
J. Walker Black label	12 €
Glenmorangie	15 €
Nobushi	16 €

BEBIDAS

Cafés e infusiones

Café	3 €
Café cortado	3,10 €
Café con leche	3,50 €
Cappuccino	4 €
Iced Americano	3,50 €
Iced Latte	4 €
Caramel Latte	4,50 €
Vanilla Latte	4,50 €
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	3,25 €
Zumo de naranja natural	5 €
Zumos de frutas	4,50 €

Smoothies

Tropical Passion: Mango, fruta de la pasión y naranja	14 €
Sunset Lover Fresa, frambuesa y naranja	14 €
Red Berries Banana Frutos del bosque y plátano	14 €
Green Detox Ginger, manzana, pepino, limón y jengibre	14 €
Granizado de limón	9,50 €

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 €

CAT

LA TERRASSA DE PELAI

Eleva cada trobada amb la nostra selección de cocktails i vermouth

VINS

Vins blancs

Ànec Mut D.O. Penedés. Chardonnay, *Xarel·lo, Parellada, Macabeo*	6 €	22 €
Fenomenal D.O. Rueda. *Sauvignon Blanc*	7 €	28 €
Abadia de San Campio D.O.Rías Baixas. *Albarinyo*	8 €	30 €
Joseph Drouhin Laforet D.O. Bourgogne. *Chardonnay*		36 €
Vinyes Domènech Rita D.O. Montsant. *Garnatxa blanca*		38 €
Ossian 2022 D.O.VT Castilla León. *Verdejo*		53 €

Vins negres

Vinos del paseante. El Pispa D.O. Montsant. *Garnatxa blanca*	6 €	25 €
Finca Nueva Crianza D.O. Rioja	7 €	29 €
Joseph Drouhin Laforet D.O. Bourgogne. *Pinot Noir*		38 €
Pago de Carraovejas D.O. Ribera del Duero. *Negre fi*		54 €

Vins rosats

Castillo de Monjardín Rosado del Alba D.O. Navarra. *Garnatxa*	6 €	25 €
Chateau Miraval D.O. Provence. *Garnatxa tinta, Syrah*		33 €

Espumosos

Ars Collecta Blanc de Blancs D.O. Cava. *Chardonnay, Parellada, Xarel·lo*	8 €	35 €
Ars Collecta Grand Rose Reserva D.O. Cava. *Chardonnay, Parellada, Xarel·lo*	8 €	35 €
Delamotte Brut D.O. Champagne. *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*		60 €
Gosset Grande Réserve Brut D.O. Champagne. *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*		85 €

COCKTAILS

Vermouth

Perucci Bianco 1876	6 €
Perucci Gran Reserva 1876	7 €
Aperol Spritz	13 €
Sangria Copa	8 €

Rom

Pinya Colada: Rom blanc, crema de coco i suc de pinya	15 €
Daiquiri: Rom blanc, suc de llima i sucre	15 €
Mojito: Rom blanc, sucre, menta, soda i llima	15 €
Mojito Catalonia: Rom, suc de llima, puré de Monin de gerd i Cava Brut Nature	15 €
Manila: Rom vell, Disaronno, suc de pinya i granadina	15 €
Ariestocrazy: Rom blanc, blue curaçao, Sprite	15 €

Tequila

Margarita Patrón: Tequila Patró, Cointreau, llimona i sal	18 €
Spicy Mango: Tequila, Contrieau, suc de llimona, mango i tajín	15 €

Vodka

Moscow Mule: Vodka, llima i cervesa de gingebre	15 €
Sex on the beach: Vodka, Schnapps de préssec, suc de taronja i Granadina	15 €
Expresso Martini: Vodka, cafè i licor de café Kahlúa	15 €

Especials

Catalonia Spritz: Limoncello, licor de poma, xarop d'atzavara, cava i soda	15 €
Coco Brasil: Cachaça, llet de coco, suc de pinya i suc de llimona	15 €

COCKTAILS SENSE ALCOHOL

Virgin Mojito: Menta, soda, llima i sucre	12 €
Aigua de pinya Colada: Crema de coco i suc de pinya	12 €
San Francisco: Suc de taronja, llimona, pinya i granadina	12 €

LICORS Combina-ho amb el teu mixer preferit!

Ginebres

Puerto de Indias Strawberry	8 €
Seagram's	9,50 €
Bombay Sapphire	10,50 €
Hendricks'	11,50 €
Gin Mare	12 €

Vodka

Absolut	9 €
Grey Goose	15 €

Tequila

Patrón silver	13 €
Patrón Reposado	14 €

Rom

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

Whiskey

J&b	9 €
Jack Daniels	11 €
J. Walker Black label	12 €
Glenmorangie	15 €
Nobushi	16 €

BEGUDES

Cafès i infusions

Cafè	3 €
Cafè tallat	3,10 €
Cafè amb llet	3,50 €
Cappuccino	4 €
Iced Americà	3,50 €
Iced Latte	4 €
Caramel Latte	4,50 €
Vainilla Latte	4,50 €
Infusions y tes	3,50 €

Refrescos

Coca-cola	4 €
Fanta de llimona / taronja	4 €
Tònica Royal Bliss	4 €
Aigua mineral 50cl	3 €
Aigua amb gas 50cl	3,25 €
Suc de taronja natural	5 €
Sucs de fruites	4,50 €

Smoothies

Tropical Passion Mango, fruita de la passió i taronja	14 €
Sunset Lover Maduixa, gerd i taronja	14 €
Red Berries Banana Fruits del bosc i plàtan	14 €
Green Detox Ginger, poma, cogombre, llimona i gingebre	14 €
Granissat de llimona	9,50 €

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 €