

FES QUE AQUEST NADAL SIGUI INOBLIDABLE
HAZ QUE ESTA NAVIDAD SEA INOLVIDABLE

MENÚS 2017



R e s t a u r a n t

Pelai

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Sé solidario, elige Catalonia

*
10 Menús
— 1-Navidad*
—

¿Quieres protagonizar una acción solidaria?
Solo tienes que elegir Catalonia y disfrutar de nuestros
menús navideños con tus compañeros de trabajo,
familiares o amigos.

Por cada 10 menús contratados en nuestros hoteles,
donarás un menú solidario al comedor social de
la Fundació Arrels.

www.10menus1navidad.com

Con la colaboración de:



24/12

Nit de Nadal
Nochebuena



PER COMPARTIR

Lollipop de tomàquet blanc
Pernil Ibèric de gla DO Guijuelo
amb pa de coca de Folgueroles
Tàrtar de salmó amb vinagreta de wasabi
Croquetes de llagostins amb rovellons
Calamar de costa en tempura de tinta
Musclos de roca a la marinera de Martini

SEGONS A ESCOLLIR

Rap a la crema d'escamarlans
o
Filet de vedella amb foie-poelé,
ceps i puré de castanyes

POSTRES

Mousse de xocolata amb crema catalana

LES DELÍCIES

Torrans i neules
Barreta gallega
Panet de panses i nous

CELLER

Copa de cava de benvinguda
Raventós d'Allella Pansa Blanca. *DO Allella*
Basagoiti. *DOCa Rioja*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *DO Cava*
Aigües minerals
Cafè i infusions

PARA COMPARTIR

Lollipop de tomate blanco
Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo
con pan de coca de Folgueroles
Tartar de salmón con vinagreta de wasabi
Croquetas de langostinos con niscalos
Calamar de costa en tempura de tinta
Mejillones de roca a la marinera de Martini

SEGUNDOS A ELEGIR

Rape a la crema de cigalas
o
Solomillo de ternera con foie-poelé,
setas y puré de castañas

POSTRE

Mousse de chocolate con crema catalana

LAS DELICIAS

Turrone y barquillos
Barrita gallega
Panecillo de pasas y nueces

BODEGA

Copa de cava de bienvenida
Raventós d'Allella Pansa Blanca. *D.O. Allella*
Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *D.O. Cava*
Aguas minerales
Café e infusiones

65€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

25/12

Dia de Nadal
Día de Navidad



PER COMPARTIR

Pernil ibèric de gla DO Guijuelo
amb pa de coca de Folgueroles
Tàrtar de salmó amb vinagreta de wasabi
Croquetes de llagostins amb rovellons
Musclos a la marinera de Martini

PER COMENÇAR

Escudella amb galets

... SEGUIT DE

Carn d'olla amb hortalisses

I CONTINUANT AMB...

Capó guisat a la catalana
amb patates "platillo" i bolets

POSTRES

Mousse de xocolata amb crema catalana

LES DELÍCIES

Torrans i neules

Barreta gallega

Panet de panses i nous

CELLER

Copa de cava de benvinguda

Raventós d'Allella Pansa Blanca. *DO Allella*

Basagoiti. *DOCa Rioja*

Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *DO Cava*

Aigües minerals

Cafè i infusions

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo
con pan de coca de Folgueroles
Tartar de salmón con vinagreta de wasabi
Croquetas de langostinos con niscalos
Mejillones a la marinera de Martini

PARA EMPEZAR

"Escudella con galets"

...SEGUIDO DE

"Carn d'olla" con hortalizas

Y CONTINUANDO CON...

Capón guisado a la catalana
con patatas platillo y setas

POSTRE

Mousse de chocolate con crema catalana

LAS DELICIAS

Turrone y barquillos

Barrita gallega

Panecillo de pasas y nueces

BODEGA

Copa de cava de bienvenida

Raventós d'Allella Pansa Blanca. *D.O. Allella*

Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*

Cava Parxet Cuvée 21 ecológico. *D.O. Cava*

Aguas minerales

Café e infusiones



65€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

26/12

Sant Esteve
San Esteban



APERITIU DE BENVINGUDA

Pernil ibèric de gla DO Guijuelo
amb pa de coca de Folgueroles
Tàrtar de salmó amb vinagreta de wasabi
Croquetes de llagostins amb rovellons
Musclos a la marinera de Martini

PRIMERS A ESCOLLIR

Amanida de vieires amb cruixent
de pernil i vinagreta de coral

o

Caneló d'ànec amb foie
i beixamel trufada

SEGONS A ESCOLLIR

Llobarro salvatge a la planxa amb
Velouté de fonoll i mini verduretes

o

Carré de xai farcit de castanyes
i bolets amb salsa del Priorat

POSTRES

Mousse de xocolata amb crema catalana

LES DELÍCIES

Torrans i neules
Barreta gallega
Panet de panses i nous

CELLER

Copa de cava de benvinguda
Raventós d'Allella Pansa Blanca. *DO Allella*
Basagoiti. *DOCa Rioja*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *DO Cava*
Aigües minerals
Cafè i infusions

APERITIVO DE BIENVENIDA

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo
con pan de coca de Folgueroles
Tartar de salmón con vinagreta de wasabi
Croquetas de langostinos con niscalos
Mejillones a la marinera de Martini

PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada de vieiras con crujiente
de jamón y vinagreta de coral

o

Canelón de pato con foie
y bechamel trufada

SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina salvaje a la plancha con
Velouté de hinojo y mini verduras

o

Carré de cordero relleno de castañas
y setas con salsa del Priorat

POSTRE

Mousse de chocolate con crema catalana

LAS DELICIAS

Turrone y barquillos
Barrita gallega
Panecillo de pasas y nueces

BODEGA

Copa de cava de bienvenida
Raventós d'Allella Pansa Blanca. *D.O. Allella*
Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *D.O. Cava*
Aguas minerales
Café e infusiones

65€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

31/12

Cap d'Any
Nochevieja



APERITIU

Pernil ibèric de gla D.O. Guijuelo
amb pa de coca de Folgueroles
Tàrtar de salmó amb vinagreta de wasabi
Croquetes de xoriço amb camembert i mel
Tempura de gamba llagostinera
amb coco

ENTRANT

Crema de cabra de mar amb daus
de poma i api

SEGON

Filet de bou amb foie-poelè
i mini verduretes

POSTRES

Lingot de xocolata amb avellanes
i gelat de cotó fluix de sucre

Raïm de la sort

LES DELÍCIES

Torrans i Neules
Barreta Gallega
Panet de panses i nous

CELLER

Copa de cava de benvinguda
Raventós d'Alella Pansa Blanca. *DO Alella*
Basagoiti. *DOCa Rioja*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *DO Cava*
Aigües minerals
Cafè i infusions

APERITIVO

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo
con pan de coca de Folgueroles
Tartar de salmón con vinagreta de wasabi
Croquetas de chorizo con camembert y miel
Tempura de gamba langostinera
con coco

ENTRANTE

Crema de centollo con dados
de manzana y api

SEGUNDO

Solomillo de buey con foie-poelè
y mini verduritas

POSTRE

Lingote de chocolate con avellanas
y helado de algodón de azúcar

Uvas de la suerte

LAS DELICIAS

Turrone y barquillos
Barrita gallega
Panecillo de pasas y nueces

BODEGA

Copa de cava de bienvenida
Raventós d'Alella Pansa Blanca. *D.O. Alella*
Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *D.O. Cava*
Aguas minerales
Café e infusiones

* Inici a les 20:30h amb copa de cava de benvinguda en el nostre Restaurant Ramblas.
Finalització de l'esdeveniment a les 22:30h.

Inicio a las 20:30h con copa de cava de bienvenida en nuestro Restaurante Ramblas.
Finalización del evento a las 22:30h.

95€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

1/1

Any Nou

Año Nuevo

EL NOSTRE PICA PICA

Pernil ibèric de gla DO Guijuelo
amb pa de coca de Folgueroles
Tàrtar de salmó amb vinagreta de wasabi
Foie mi-cuit amb mermelada de figues
Croquetes de llagostins i rovellons
Calamars de costa en tempura de tinta

SEGONS A ESCOLLIR

Rèmol rostit amb verdures i bolets
o
Filet de bou en salsa de tòfona
amb pasta de full de poma

POSTRES

Mousse de xocolata amb crema catalana

LES DELÍCIES

Torrans i neules
Barreta gallega
Panet de panses i nous

CELLER

Copa de cava de benvinguda
Raventós d' Alella Pansa Blanca. *DO Alella*
Basagoiti. *DOCa Rioja*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *DO Cava*
Aigües minerals
Cafè i infusions

NUESTRO PICA PICA

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo
con coca de Folgueroles
Tartar de salmón con vinagreta de wasabi
Foie mi-cuit con mermelada de higos
Croquetas de langostinos y niscalos
Calamares de costa en tempura de tinta

SEGUNDOS A ELEGIR

Rodaballo asado con verduritas y setas
o
Solomillo de buey en salsa de trufa
con hojaldre de manzana

POSTRE

Mousse de chocolate con crema catalana

LAS DELICIAS

Turrone y barquillos
Barrita gallega
Panecillo de pasas y nueces

BODEGA

Copa de cava de bienvenida
Raventós d' Alella Pansa Blanca. *D.O. Alella*
Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Cava Parxet Cuvée 21 ecològic. *D.O. Cava*
Aguas minerales
Café e infusiones



65€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

Menú infantil *



PRIMERS A ESCOLLIR

Macarrons a la bolonyesa

o

Canelons casolans

SEGONS A ESCOLLIR

Pit de pollastre arrebossat
amb patates fregides

o

Tirabuixons de lluç a la romana
amb patates fregides

POSTRES

Esfera gelada

BEGUDES

Aigües minerals

Refrescs

PRIMEROS A ELEGIR

Macarrones a la boloñesa

o

Canelones caseros

SEGUNDOS A ELEGIR

Pechuga de pollo rebozada
con patatas fritas

o

Tirabuzones de merluza a la romana
con patatas fritas

POSTRE

Esfera helada

BEBIDAS

Aguas minerales

Refrescos

* Nit de Nadal, Dia de Nadal, Sant Esteve i Any Nou
Nochebuena, Día de Navidad, San Esteban y Año Nuevo

24€

Preu per nen. IVA inclòs / Precio por niño. I.V.A. incluido



Restaurante Pelai

Carrer Tallers, 62 · 08001 Barcelona · Telf. 933 168 404
reservas@restaurante-pelai.com · www.restaurantepei.com