

# TEMPORADA DE FESTES '24/'25

EBOCA RESTAURANTS

R e s t a u r a n t

*Pelai*







# Nit de Nadal

## PER A COMPARTIR

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles  
Llagostins cuits en aigua de mar i vinagreta de mango  
Croqueta de boletus  
Lingot de foie sobre torrada amb ceba caramelitzada  
Tàrtar de tonyina amb salsa Ponzu i mousse d'alvocat

## SEGON A ESCOLLIR

Bacallà confitat, Pil-Pil de safrà i verduretes de l'hort  
Km.0  
Filet de vedella en salsa suau de Porto i gratén de patata

## POSTRES

Pastisseria creativa  
Turrons

## CELLER

Aigua mineral i amb gas  
Vi blanc La Charla D.O. Rueda  
Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja  
Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN  
Cafè i infusions

PREU: 85 EUROS

# Nadal

## PER A COMPARTIR

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles  
Llagostins cuits en aigua de mar i vinagreta de mango  
Croqueta de xoriço, Camembert i mel  
Carpaccio de salmó fumat, figues i fruits secs

## ENTRANT

Escudella amb galets i carn d'olla amb hortalisses

## SEGON

Capó rostit a la catalana

## POSTRES

Pastisseria creativa  
Turrons

## CELLER

Aigua mineral i amb gas  
Vi blanc La Charla D.O. Rueda  
Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja  
Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN  
Cafè i infusions

PREU: 85 EUROS

# Sant Esteve

## PER A COMPARTIR

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles  
Carpaccio de bolets, ruca i fruits secs  
Croqueta de carn d'olla  
Tàrtar de salmó, alvocat i sèsam torrat

## ENTRANT

Amanida de fulles verdes, cranc reial, pètals d'alvocat,  
tomàquets confitats i vinagreta de mango

## SEGON A ESCOLLIR

Caneló d'ànec amb foie, beixamel trufada i làmines de  
formatge parmesà  
Turbot amb verdures a la brasa i emulsió de salsa romesco

## POSTRES

Pastisseria creativa  
Turrons

## CELLER

Aigua mineral i amb gas  
Vi blanc La Charla D.O. Rueda  
Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja  
Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN  
Cafè i infusions

PREU: 85 EUROS

# Any Nou

## PER A COMPARTIR

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo amb pa de coca de Folgueroles  
Gambes cuites en aigua de mar i vinagreta de mango  
Tàrtar de vieira, mango i caviar-oli  
Lingot de foie sobre torrada de ceba caramelitzada

## SEGONS A ESCOLLIR

Rap amb salsa americana i mini verdures al vapor  
Filet de vedella, salsa suau de Porto i gratén de patata

## POSTRES

Pastisseria creativa  
Turrons

## CELLER

Aigua mineral i amb gas  
Vi blanc La Charla D.O. Rueda  
Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja  
Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN  
Cafè i infusions

PREU: 85 EUROS

# Reis

## ENTRANTS FREDS

Pernil Ibèric D.O. Guijuelo

Pa de coca de Folgueroles

Amanida de tomàquets, ventresca i vinagreta de fruits secs emulsionada

Tàrtar de vieira, mango i caviar-oli

## ENTRANTS CALENTS

La nostra croqueta de choriço, Camembert i mel

Gambes arrebossades en panko i salsa romesco

Roast beef al Josper i salsa de vedella

Calamarcets a l'andalusa i maionesa cítrica

Degustació arròs del Senyoret (suplement 14€/pax)

## POSTRES

Pastisseria creativa

Turrons

## CELLER

Aigua mineral i amb gas

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN

Cafè i infusions

PREU: 65 EUROS

# Menú Vegà

## ENTRANTS

Amanida de tomàquets, tofu marinat en soja, ceba de Figueres i vinagreta de remolatxa confitada

Albergínia a la brasa amb salsa hoisin de cibulet, gel de iogurt de soja, cremós d'alvocat i romesco

Ravioli de carbassa, carbonara de pinyons i Shitakes

## PRINCIPAL

Seitán al Jospè amb verdures de l'hort i emulsió de sèsam torrat

Caneló de moniato al forn, beixamel d'ametlla i cruixent de formatge vegà

Arròs de verdures KM.0, emulsió de beines i ceps

## POSTRES

Pastisseria creativa

Turrons

## CELLER

Aigua mineral i amb gas

Vi blanc La Charla D.O. Rueda

Vi negre Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava escumós Codorniu Cuvée Original BN

Cafè i infusions

PREU: 58 EUROS



# Menú Infantil

## PRIMERS A ESCOLLIR

Macarrons a la bolonyesa  
Canelons de pollastre casolans

## SEGONS A ESCOLLIR

Fingers de pollastre amb patates de tota la vida  
Fish and chips

## POSTRES

Pastisseria creativa  
Turrons

## CELLER

Aigües Minerals  
Refrescos

PREU: 45 EUROS

# Informació i condicions de reserva

## INFORMACIÓ

Tots els preus inclouen l'IVA.

## CONDICIONS DE RESERVA

Serà necessari reservar i pagar per avançat.

## HOTEL CATALONIA RAMBLAS

C/DE PELAI, 28 BARCELONA 08001

Reserves: [reservas@restaurantepelai.com](mailto:reservas@restaurantepelai.com)

Telf. 933168404·618757104 | [@pelaibarcelona](#) |  
[@ebocarestaurants](#) | [ebocarestaurants.com](http://ebocarestaurants.com)