

EBOCA RESTAURANTS

TEMPORADA
DE FIESTAS
25/26

Ven y disfruta

Cheers!

Menú de Nochebuena 3

Menú de Navidad 4

Menú de San Esteban 5

Menú de Fin de Año 6

Menú infantil 7

Menú vegano 8

Información y condiciones
de reserva 9

R e s t a u r a n t

Pelai

EBOCA RESTAURANTS

MENÚ DE NOCHEBUENA

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo, pan de cristal con tomate
Gilda de aceituna Gordal, sardina ahumada, piparra
Croqueta de pato, crema ácida a la naranja
Tartaleta de salmón ahumado, remolacha y manzana verde

PLATOS PRINCIPALES

Tournedós de rape, salsa de azafrán y verduritas

-----o-----

Solomillo de vaca al vino tinto, boniato al Jospé, puré de lombarda

POSTRES

Tronco de Navidad

Turrónes y neulas

BODEGA

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava Non Plus Ultra Brut Reserva
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 90 EUROS

MENÚ DE NAVIDAD

ES

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico D.O. Guijuelo, pan de cristal con tomate

Gilda de aceituna Gordal, sardina ahumada, piparra

Croqueta de pato, crema ácida a la naranja

Tartaleta de salmón ahumado, remolacha y manzana verde

PLATOS PRINCIPALES

Escudella con galets y carn d'olla

Pavo glaseado con fondo de ciruela y crema de castañas
-----o-----

Rodaballo al horno con suquet de gambas y patatas fondant

POSTRES

Tronco de Navidad

Turrones y neulas

BODEGA

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava Non Plus Ultra Brut Reserva
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 90 EUROS

MENÚ DE SAN ESTEBAN

ES

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico D.O. Guijuelo, pan de cristal con tomate

Gilda de aceituna Gordal, sardina ahumada, piparra

Croqueta de pato, crema ácida a la naranja

Tartaleta de salmón ahumado, remolacha y manzana verde

PLATOS PRINCIPALES

Canelón de rustido con bechamel de trufa y fondo de carne

Lingote de cabrito glaseado con fondo oscuro y crema de apionabo
-----o-----

Suquet de rape y almejas

POSTRES

Tronco de Navidad

Turrones y neulas

BODEGA

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda
Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja
Cava Non Plus Ultra Brut Reserva
Agua mineral
Cafés e infusiones

PRECIO: 90 EUROS

MENÚ FIN DE AÑO

ES

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico D.O. Guijuelo, pan de cristal con tomate

Steak tartar, piñones, yema de huevo de corral, piparras fritas

Tartaleta de *foie gras*, cereza y cava

ENTRANTE

Zamburiña a la carbonara

PLATOS PRINCIPALES

Rodaballo selvaje al horno, suquet de gambas y patatas fondant

-----o-----
Solomillo de vaca, salsa de trufa, setas y *parmentier* de patata

POSTRES

Texturas de chocolate

Torriones y neulas

BODEGA

Vino blanco Fenomenal D.O. Rueda

Vino tinto Pruno Crianza D.O. Ribera del Duero

Cava Ars Collecta Blanc de Blancs

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 110 EUROS

MENÚ INFANTIL

ES

Hasta 12 años

ENTRANTE A ELEGIR

Pollo campero rebozado en copos de maíz, salsa de tomate

-----o-----

Calamares a la romana con mayonesa

SEGUNDO A ELEGIR

Lasaña de ragú de ternera, bechamel de parmesano y albahaca

-----o-----

Salmón al horno con guisantes y patatas

POSTRES

Tronco de Navidad

Turrones y neulas

BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

PRECIO: 45 EUROS

MENÚ VEGANO

ES

ENTRANTES

Ensalada de calabaza asada, remolacha, pipas especiadas

Lentejas caviar, verduras asadas, crema de almendra

Zanahorias al ras el hanout, crema de garbanzo y crocante de piñones

Gyozas crujientes de verduras, salsa de trufa

PLATO PRINCIPAL

Canelón vegano de verduras asadas y bechamel de trufa

-----o-----

Salteado de setas, crema de patata y piñones

-----o-----

Tian de verduras de temporada, coulis de tomate, pesto de pistacho

POSTRES

Brownie vegano

BODEGA

Vino blanco La Locomotora D.O. Rueda

Vino tinto Pomal 500 Crianza D.O. Rioja

Cava Non Plus Ultra Brut Reserva

Agua mineral

Cafés e infusiones

PRECIO: 70 EUROS

INFORMACIÓN Y CONDICIONES DE RESERVA

Menú de Nochebuena y
Fin de Año disponibles
por la noche. Menú de
Navidad y San Esteban
disponibles al medio
día.

Todos los precios
incluyen el IVA.

Será necesario reservar
y pagar por adelantado.

HOTEL CATALONIA RAMBLAS

C. Pelai, 28 08001 Barcelona

Reservas: reservas@restaurantepelai.com

Telf. +34 618 75 71 04 | [@pelaibarcelona](https://www.instagram.com/pelaibarcelona) | [@ebocarestaurants](https://www.instagram.com/ebocarestaurants) |

[ebocarestaurants.com](https://www.ebocarestaurants.com)

Cheers!
25/26

TEMPORADA DE FIESTAS

R e s t a u r a n t

Pelai

EBOCA RESTAURANTS