



Menús de Navidad

DISFRUTA DE LAS FIESTAS 2023/24
CON EBOCA RESTAURANTS
HOTEL CATALONIA RAMBLAS 4* S

Nochebuena



TODO PARA COMPARTIR

Jamón ibérico D.O. Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Langostino a baja temperatura con salsa tártara
Turrón de foie con mermelada de higos
Croqueta de "carn d'olla"
Tartar de salmón marinado con mango y encurtidos

SEGUNDOS

A ELEGIR

Medallones de rape con vieiras y cola de gamba con salsa ligera de marisco
Solomillo de ternera con salsa de Pedro Ximénez y bouquet de crudités agridulce

PASTELERÍA CREATIVA

by Claudio Ilundayn

Turrones

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Raimat Castell Eco D.O. *Costers del Segre Chardonnay*
Vino tinto Raimat Vol d'Ànima D.O. *Costers del Segre Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo*
Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs
Cafés e infusiones

80€
IVA INCLUIDO

Restaurant

Pelai

 **eboca**
RESTAURANTS

Navidad



TODO PARA COMPARTIR

Jamón ibérico D.O. Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Langostino a baja temperatura con salsa tártara
Croqueta de rape y gamba
Tartar de salmón marinado con mango y encurtidos

ENTRANTE

"Escudella" con galets y "carn d'olla" con hortalizas

SEGUNDO

Capón guisado a la catalana

PASTELERÍA CREATIVA

by Claudio Ilundayn

Turrone

BODEGA

Aguas Minerales

Vino blanco Raimat Castell Eco D.O. *Costers del Segre*
Chardonnay

Vino tinto Raimat Vol d'Ànima D.O. *Costers del Segre*
Cabernet Sauvignon, Syrah & Tempranillo

Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs

Cafés e infusiones

80€

IVA INCLUIDO

Restaurant

Pelai

 **eboca**
RESTAURANTS

San Esteban



TODO PARA COMPARTIR

Jamón ibérico D.O. Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Langostino cocido con salsa tártara
Croqueta de "carn d'olla"
Tartar de salmón marinado con mango y encurtidos

ENTRANTE

Ensalada de canónigos con membrillo, frutos secos y queso "Flor de Neu" del Pirineo Catalán

SEGUNDOS

A ELEGIR

Canelón de pato con foie, bechamel trufada y cristales de parmesano
Medallones de rape con vieiras y cola de gamba con salsa ligera de marisco

PASTELERÍA CREATIVA

by Claudio Ilundayn

Turrone

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Raimat Castell Eco D.O. *Costers del Segre Chardonnay*
Vino tinto Raimat Vol d'Ànima D.O. *Costers del Segre Cabernet Sauvignon, Syrah & Tempranillo*
Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs
Cafés e infusiones

80€
IVA INCLUIDO

Restaurant

Pelai

 **eboca**
RESTAURANTS

Fin de Año



TODO PARA COMPARTIR

Jamón ibérico D.O. Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Langostino a baja temperatura con salsa tártara
Turrón de foie con mermelada de higos
Croqueta de "carn d'olla"
Dados de salmón marinado con mango y encurtidos

ENTRANTE

Tartar de aguacate y centollo con caviaroli
y lima en texturas

SEGUNDOS

A ELEGIR

Solomillo de vaca vieja de Navarra con salsa de Malvasía,
parmentier de boniato al romero y setas de temporada
Mero amarillo con panaché de verduritas al dente

PASTELERÍA CREATIVA

by Claudio Ilundayn

Turrones

BODEGA

Aguas Minerales
Vino blanco Raventós de Alella Pansa Blanca D.O. *Alella Pansa Blanca*
Vino tinto Viña Pomal D.O. *Ca Rioja Tempranillo*
Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs
Cafés e infusiones

UVAS DE LA SUERTE

135€
IVA INCLUIDO

Restaurant

Pelai

 **eboca**
RESTAURANTS

Año Nuevo



TODO PARA COMPARTIR

Jamón ibérico D.O. Guijuelo con pan de coca de Folgueroles
Langostino a baja temperatura con salsa tartara
Croqueta de "carn d'olla" y trufa
Tartar de salmón marinado

ENTRANTE

Ensalada de canónigos con membrillo, frutos secos y queso "Flor de Neu" del Pirineo Catalán

SEGUNDOS

A ELEGIR

Medallones de rape con vieiras y cola de gamba con salsa ligera de marisco

Solomillo de ternera con salsa de Pedro Ximénez y bouquet de crudités agridulces

PASTELERÍA CREATIVA

by Claudio Ilundayn

Turrone

BODEGA

Aguas Minerales

Vino blanco Raimat Castell Eco D.O. Costers del Segre
Chardonnay

Vino tinto Raimat Vol d'Ànima D.O. Costers del Segre
Cabernet Sauvignon, Syrah & Tempranillo

Cava Codorníu Ars Collecta Blanc de Blancs

Cafés e infusiones

80€

IVA INCLUIDO

Restaurant

Pelai

 **eboca**
RESTAURANTS



RESTAURANTE PELAI

C/DELS TALLERS, 62 · BARCELONA 08001

reservas@restaurantepelai.com
933 16 84 04 · 618757104

@pelaiBarcelona