

Cocina tradicional ¿el nuevo gourmet?

Del 21 de noviembre al 4 de diciembre las recetas más costumbristas se enriquecen con la calidad de los productos con denominación de origen en una clara apuesta por la identidad de cada territorio y el componente cultural que supone la cocina tradicio

Carta a las legumbres

Pudiendo elegir entre cinco primeros platos, cuatro segundos y tres postres. En los primeros a base de legumbres, la cuchara se convierte sin duda no sólo en un gran aliado sino en la protagonista estrella de platos como: sopa de cebolla con yema de huevo gratinada al aroma de tomillo, “escudella barrejada”, judías del “ganxet” con almejas en salsa verde, garbanzos con chorizo y espinacas y lentejas estofadas con verduritas, ceps y planchado de foie.

En los segundos, carnes y pescados de primerísima calidad se combinan con productos de denominación de origen para crear platos como el bacalao con judías de Santa Pau y salsa romesco, sepia con albóndigas y alcachofas del Prat, pies de cerdo con setas de temporada y fricandó de ternera con “moixerons”.

Como no podía ser menos, los postres típicos de la cocina catalana son los encargados de cerrar la carta: crema catalana con piña quemada al azúcar moreno, flan de mató de la granja Armengol al caramelo de frambuesas y frsones con zumo de naranja y moscatel.

Sin incluir bebidas, el menú tiene un precio de 22€ incluyendo IVA.

Restaurante Pelai

El restaurante está situado en el Hotel Catalonia Ramblas, a escasos 100 metros

de Plaza Catalunya y en pleno centro histórico, neurálgico y de ocio de la ciudad de Barcelona. Dispone de una entrada independiente por la calle Tallers y cuenta con una carta basada en productos de mercado. El restaurante, amparado por grandes cristaleras, está pensado para soñar con la elegancia y el buen gusto. El local tiene capacidad para 50 comensales y dispone de salones privados con capacidad máxima para 18 personas.

Hotel Catalonia Ramblas

Situado en la céntrica e histórica calle Pelai, el Hotel Catalonia Ramblas es un edificio emblemático de estilo modernista datado de 1903. Su privilegiada situación permite disfrutar al máximo de la gran oferta cultural y comercial barcelonesa. El hotel destaca especialmente por su elegante decoración, la amplitud de sus espacios comunes y una terraza ajardinada con piscina y zona chill-out. También ofrece un spa con zona de aguas y relajación y 9 salones perfectamente equipados para celebrar cualquier tipo de evento.

Restaurante Pelai
Tallers, 62-64 / Pelai, 28

08001 Barcelona
Tel. 93 933 16 84 00
www.restaurante-pelai.com
