



PELAYO
GASTRO TRINQUET

MENÚS *per a grups*



33€

MENÚ VA DE BO!

Pa, cafè i IVA
inclosos

ENTRANTS

FOGASSA de MASSA MARE, ALLIOLI ARTESÀ, tomaca natural amb oli d'oliva verge extra i orenga, i flor de sal (1 cada 4 persones) (1. 5)*

BUNYOL CREMÓS de BACALLÀ amb pimentó del piquillo caramel·litzat i pinyons (individual) (1. 4. 13)*

ENSALADILLA de FUMATS i SALAONS amb creïlla torrada i papadum (1 cada 4 persones) (1. 4. 5. 7. 13. 14)*

LES BRAVES DEL TRINQUET amb salsa brava casolana, allioli i oli de pebre roig de La Vera picant (1 cada 4 persones) (1. 4. 5. 10. 13)*

TITAINA MARINERA amb ou caigut de dos rovells (1 cada 4) (4. 5)*

PRINCIPAL PER A TRIAR

(*) Tria entre arròs sec, arròs melós o fideuà. Sol un tipus d'arròs per taula. Arrossos mínim 2 persones

ARRÒS* de SEPIETA, RAP i CARXOFES (1. 2. 3. 4. 13)*

ARRÒS* de TATAKI de PICANYA MADURADA amb espàrrecs verds i bolets de card (1. 13)*

LLOBARRO amb gamba roja i el seu suquet (2. 3. 4. 13)*

XULLES de CORDER MANXEC amb alls tendres, creïlla nova i dos ous caiguts (5)*

LLOM MADURAT de VACA NACIONAL amb pimentons del piquillo caramel·litzats i creïlles fregides (1. 10. 13)*
(SUPLEMENT +8,00€)

POSTRES

Amba a compartir, un postre cada dos personas

PASTÍS CREMÓS de FORMATGE (1. 5. 9. 14)*

COCA de LLANDA de TARONJA amb cremós de xocolata 70% (1. 5. 9. 14)*

BARRA LLIURE* Opcional. No inclosa en el preu del menú

9€/PAX

Cervesa, refrescos i aigua

15€/PAX

Vi, cervesa, refrescos i aigua

7€/COPA

Rom Barceló, Tanqueray o Johnnie Walker Red Label

*AL·LERGÒGENS

- | | | | | | | |
|-----------|--------------------|---------------|-----------|---------|--------------|-------------|
| 1. Gluten | 2. Crustacis | 3. Mol·luscos | 4. Peix | 5. Ou | 6. Tramussos | 7. Mostassa |
| 8. Cacau | 9. Fruits de corfa | 10. Soja | 11. Sèsam | 12. Api | 13. Sulfits | 14. Lactis |

Menú disponible sota reserva prèvia, mínim 8 persones. Les begudes no estan incloses. Alguns plats del menú poden variar en funció de la disponibilitat de les matèries primeres.

Serà possible triar més d'un tipus d'arròs per als grups en els quals 10 o més persones demanen arròs.

*La barra lliure començarà una vegada hagen arribat tots els comensals i serà efectiva des de l'inici del menjar fins a les postres.

37€

MENÚ EL DAU

Pa, cafè i IVA
inclosos

ENTRANTS

FOGASSA de MASSA MARE, ALLIOLI ARTESÀ, tomaca
natural amb oli d'oliva verge extra i orenga, i flor de sal (1 cada 4 persones) (1. 5)*

CROQUETA de PERNIL IBÈRIC
amb vel de cansalada de bellota (individual) (1. 5. 12. 14)*

ENSALADA de TOMAQUES i ventresca de tonyina (1 cada 4) (4. 13)*

OUS REMENATS amb FAVES BABY "La Catedral",
cecina de wagyu i formatge Stilton (1 cada 4 persones) (5. 13. 14)*

TORREZNO de SÒRIA amb pico de gallo i amaniment gallec (1 cada 4) (1. 10)*

PRINCIPAL PER A TRIAR

(*) Tria entre arròs sec, arròs melós o fideuà. Sol un tipus d'arròs per taula. Arrossos mínim 2 persones

ARRÒS* DEL SENYORET
amb gamba roja, cigaleta i peix fresc del dia (1. 2. 3. 4. 13)*

ARRÒS* de TATAKI de PICANYA MADURADA
amb espàrrecs verds i bolets de card (1. 13)*

RÈMOL amb verduretes a la bilbaina (2. 3. 4. 13)*

ABANICO de PORC IBÈRIC Joselito® a baixa temperatura
amb salsa al pebre verd i creïlles Ratte (12. 13. 14)*

LLOM MADURAT de VACA NACIONAL
amb pimentons del piquillo caramel·litzats i creïlles fregides (1. 10. 13)*
(SUPLEMENT +8,00€)

POSTRES

Els dos per a compartir, un postre cada dos persones

TARTA CREMOSA de FORMATGE (1. 5. 14)*

COCA de LLANDA de TARONJA
amb cremós de xocolata 70% (1. 5. 9. 14)*

BARRA LLIURE* Opcional. No inclosa en el preu del menú

9€/PAX Cervesa, refrescos i aigua

15€/PAX Vi, cervesa, refrescos i aigua

7€/COPA Rom Barceló, Tanqueray
o Johnnie Walker Red Label

*AL·LERGÒGENS

1. Gluten 2. Crustacis 3. Mol·luscos 4. Peix 5. Ou 6. Tramussos 7. Mostassa
8. Cacao 9. Fruits de corfa 10. Soja 11. Sèsam 12. Api 13. Sulfits 14. Lactis