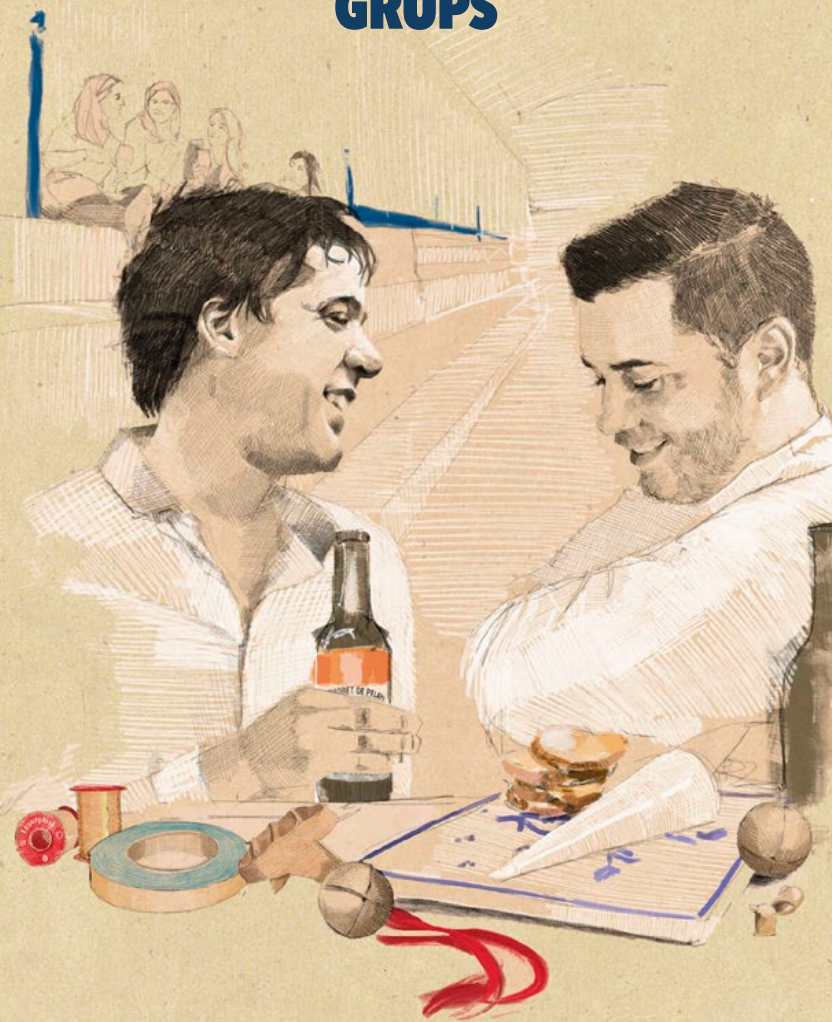




**PELAYO**  
GASTRO TRINQUET

**MENÚS  
PERA  
GRUPS**





# MENÚS PER A GRUPS



**PELAYO**  
GASTRO TRINQUET

## Menú VA DE BO!

### ENTRANTS

- Bunyol de bacallà, pimentó del piquillo caramel·litzat i pinyons (individual) 1 · 4 · 5 · 9 · 13 · 14
- Ensaladilla de fumats i salaons amb creïlla a la brasa i papadum (1 cada 4 persones) 1 · 4 · 5 · 7 · 13 · 14
- Les braves del Trinquet (1 cada 4 persones) 1 · 5 · 13
- Titaina marinera (1 cada 4 persones) 4 · 5 · 9 · 14

### PRINCIPAL A TRIAR

- Arròs de polp i verdures\* 1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 13
- Arròs d'ànec, boletus i foie\* 1 · 12 · 13
- Corbina amb suquet de gamba roja (individual) 2 · 3 · 4 · 13
- Xulles de corder manxec amb alls tendres, creïlles de pobre i ou (individual) 1 · 5

\* Triar entre arròs sec, melòs o fideuà. Només un tipus d'arròs per taula. Arrossos mínim per a 2 persones.

### POSTRE Tots dos a compartir, un postre cada 2 persones

- Pastís cremós de formatge 1 · 5 · 9 · 14
- Coca de llanda de taronja amb cremós de xocolata 70% 1 · 5 · 14

**32€** IVA, café i pa inclosos \_\_\_\_\_

## Barra lliure\*

- Cervesa, refrescos i aigua ..... 9€/pax
- Vi de la casa, cervesa, refrescos i aigua ..... 15€/pax
- Y després  
CACIQUE, TANQUERAY o JOHNNIE WALKER RED LABEL ..... 7€

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

## Menú EL DAU

### ENTRANTS

- Croquetó de pernil ibèric (individual) 1 · 5 · 12 · 14
- Sépia bruta a la brasa, allipebre de curri roig i cacauets a la mel (1 cada 4 persones) 2 · 4 · 8 · 9 · 12 · 13 · 14
- Mullador de tomaca en conserva, ceba a la brasa, ventresca de tonyina i tapenade d'olives negres amb vitets (1 cada 4 persones) 4 · 13
- Ous trencats en taula amb sobrassada de porc negre, ceba caramel·litzada i formatge de Maó (1 cada 4 persones) 1 · 5 · 13 · 14

### PRINCIPAL A TRIAR

- Arròs del senyoret amb gamba roja i cigales\* 1 · 2 · 3 · 4 · 12 · 13
- Arròs d'ànec, boletus i foie\* 1 · 12 · 13
- Rèmol a la brasa amb verdures a la bilbaina (individual) 4
- Llom alt de vaca nacional madurat amb piquillos caramel·litzats i creïlles fregides casolanes (maduració 36 dies / 1 llom cada 2 persones) 1 · 13

\* Triar entre arròs sec, melòs o fideuà. Només un tipus d'arròs per taula. Arrossos mínim per a 2 persones.

### POSTRE Tots dos a compartir, un postre cada 2 persones

- Pastís cremós de formatge 1 · 5 · 9 · 14
- Coca de llanda de taronja amb cremós de xocolata 70% 1 · 5 · 14

**36€** IVA, café i pa inclosos \_\_\_\_\_

Menús disponibles amb reserva prèvia, mínim 8 persones. Les begudes no estan incloses. Alguns plats dels menús poden variar en funció de la disponibilitat de les matèries primeres. Menús no disponibles al març, desembre i dies especials. Serà possible triar més d'un tipus d'arròs per als grups en els quals 10 o més persones demanen arròs.

**ALÈRGENOS** 1. Gluten 2. Crustacis 3. Mol·luscos 4. Peix 5. Ou 6. Tramussos 7. Mostassa  
8. Cacauet 9. Fruits de torça 10. Soja 11. Sèsam 12. Api 13. Sulfit 14. Lactis