

KALIU

RESTAURANT



ET DONEM LA BENVINGUDA A KALIU RESTAURANT

Kaliu vol dir varies coses.
D'una banda, és flama, foc, brases i cendra.
De l'altra, és una manera de coure el menjar.
Però el més important, un lloc amb caliu,
és un lloc acollidor.

Aquest establiment disposa d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries sobre els plats que ofereix.

Si us plau, consulteu al personal de sala.

Preus amb IVA inclòs

V
O
L
S
P
I
C
A
R
R
A
L
L
G
U
N
A
A
C
O
S
A
?

AMANIDA FRESCA

salmó fumat, daus de mango, crema de sèsam i cogombre adobat **7€**

AMANIDA DE BURRATA

cremosa amb pesto de festucs, ceba adobada i tomàquets cherry **8€**



TOMÀQUET DE PAGÉS FARCIT

d'amanida de marisc **5€** [1 u.]

HUMMUS DE CIGRÓ

amb pebre vermell de la Vera i caviar d'oli **5€**

GYOZAS de pollastre

agredolç **6€**

TAULA DE FORMATGES **8€**

[mitja ració per 5€]

ESPATLLA IBÈRICA DE GLA

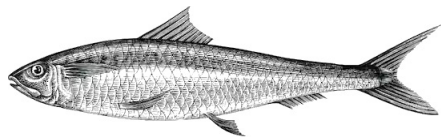
20€ [mitja ració per 12€]

TERRINA DE FOIE (ÀNEC DELS PIRINEUS)

amb compota de poma i vainilla **12€**

SALMÓ FUMAT A CASA

amb daus de mango i torraderes **12€**



MINI COQUES DE SARDINES

amb verduretes brunoise **7€**

ALETES XUCLA DITS guisades com fa Josep a casa **7€**

BRAVES KALIU

amb all-i-oli i la nostra salsa de tomàquet picant ben brava **5,50€**

CROQUETÓ

de bolets o de pernil ibèric **2€** [unitat]

L'AMANIDA RUSSA

amb maionesa d'all rostit, cremós d'alvocat i llagostins cruixents **6€**

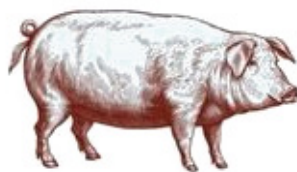
OUS BEN FREGITS

amb rostes de Soria i pebrots del Padró **8€**



PAN BAO

amb botifarra del Perol, all-i-oli i toc fresc de menta **3€** [1u.]



SALMOREJO MALAGUENY

amb ous de guatlla i crostons **5€**

CARGOLS A LA LLAUNA **12€**

[afegeix papada per 12,5€]



MINIBRIOCHE DE CUA DE

BOU amb maionesa de

piparra **3,50€** [1 u.]



ET VE DE GUST CARN?

CANELÓ DE POLLASTRE DE PAGÈS I TÒFONA rostit amb beixamel de foie, trompetes de la mort i reducció de Porto **14€**

PRESSA IBÈRICA A LA BRASA amb guarnició d'hortalisses de temporada **17€**

POLLASTRE DE L'ÀVIA ADELA guisat amb salsa d'ametlles i llagostins **9€**



COSTELLA XL de vedella cuinada a 65°C durant 24 hores i acabada al forn Jósper **17€**

TATAKI DE VEDELLA carn madurada de Girona **9€**

O PREFEREIXES PEIX?

POP ROSTIT amb mongetes del Ganxet i all-i-oli **16€**

CEVICHE DE BACALLÀ amb blat de moro torrat i cremós d'alvocat **16€**



TATAKI DE SALMÓ amb cremós de coco i les seves pells cruixents **16€**

CALAMARSETS SALTATS amb favetes al wok **10€**



HAS TASTAT L'ARRÒS DEL KALIU? Pregunta sense vergonya de què el fem avui!



I PER ACOMPANYAR...
PA DE COCA [*labonacoca*] amb tomàquet de penjar i oli d'oliva **2€**

U
N
E
S

P
O
S
T
R
E
S

S
?

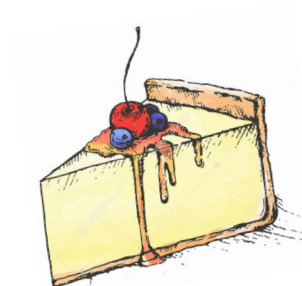
C
Ó
C
T
E
L
E
S

CAPSA DE TRUFETES de xocolata **5€**



MADUIXOTS FUMATS amb gelat de festuc torrat **6€**

ARRÒS AMB LLET caramel·litzat **5€**



PASTÍS DE FORMATGE BRIE amb fruits vermells **5€**

'SWEET TOMATO' La prova de que el tomàquet és una fruita són aquestes postres de tomàquet confitat amb canyella i gelat de Mascarpone **7€**

XOCOLATÍSSIM textures de xocolata amb gelat de violeta **8€**

GELATS I XARRUPS

Copa a escollir: violeta, logurt búlgar amb grosella, Xocolata, Maduixa o Vainilla **5€**



CAIPIRINYA Cachaça, llima, sucre i suc de llimona **7€**

PINYA COLADA Rom blanc i rom anyenc, pinya i crema de coco **7,50€**

DRY MARTINI Ginebra i vermut **7€**

CAFÈ IRLANDÈS **6,50€**

MOJITO Rom blanc, sucre, soda, llima i menta **7€**

GINTÒNIC **7€**

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DEL CHEF

Macaron de foie micuit con coulis de fresón

*Mini huerto de verduritas eco con tierra de oliva negra
y judía del 'ganxet'*

Pan bao de butifarra del perol con allioli

SEGUNDOS

*Calamar a baja temperatura con yema curada y
crumble de pan especiado*

*Pies de cerdo deshuesados, langostinos
y cremoso de patata trufada*

POSTRES

Pavlova de frutos rojos con chantilly a la vainilla

Chocolatísimo

*Vino tinto Joana Montsant, Vino blanco Glàrima,
agua o refresco*

35€

menú completo (IVA incluido)

FORA DE CARTA

PLATS

Pluma ibérica 16€

Croquetas de pollo asado con all-i-oli de piparra 6€

Alcachofas a la brasa 8

Pimientos del padrón

Carpacho de langostinos con refrito de ajos y pamesano

Muslos de pollo especiados a la brasa

Tomahawk para 4 personas

POSTRES

Pavlova merengue chantillí, y frutos rojos

Babá al limoncello y cremoso de nata y vainilla

Tartaleta de avellanas con crema de café

Copa de helado de azahar con cremoso de pastel de queso y fruta de la pasión

FORA DE CARTA

PLATS

Pluma ibérica 16€

Croquetas de pollo asado con all-i-oli de piparra 6€

Alcachofas a la brasa 8

Pimientos del padrón

Carpacho de langostinos con refrito de ajos y pamesano

Muslos de pollo especiados a la brasa

Tomahawk para 4 personas

POSTRES

Pavlova merengue chantillí, y frutos rojos

Babá al limoncello y cremoso de nata y vainilla

Tartaleta de avellanas con crema de café

Copa de helado de azahar con cremoso de pastel de queso y fruta de la pasión