

Menú degustació Caldeni 48 €
(aperitiu, 3 entrants, peix/steak tartar, carn i 2 postres)
(aperitivo, 3 entrantes, pescado/steak tartar, carne y 2 postres)

Menú degustació Caldeni Wagyu “Kobe beef” 56 €
(aperitiu, 3 entrants, peix/steak tartar, Wagyu i 2 postres)
(aperitivo, 3 entrantes, pescado/steak tartar, Wagyu y 2 postres)

Preu per persona / Precio por persona.

8% I.V.A. i beguda no incloses / 8% I.V.A. y bebida no incluidos

Hores màximes: migdia 14:45 - nit 22:15 / Horas máximas: mediodía 14:45 - noche 22:15

Els menús se serviran només a taula completa / Los menús se servirán sólo a mesa completa

PRIMERS ...
PRIMEROS ...

Pop amb calçots, romesco i parmentier de nyàmeres 12 €
Pulpo con “calçots”, romesco y parmentier de tupinambo

Foie “mi-cuit” caramelitzat al Pedro Ximénez 14 €
Foie “mi-cuit” caramelizado al Pedro Ximénez

Vieires rostides, carxofes i avellanes 15 €
Vieiras asadas, alcachofas y avellanas

Arròs de ceps i gamba vermella 16 €
Arroz de boletus y gamba roja

Caneló de cua de bou amb beixamel de fruits secs 14 €
Canelón de rabo de buey con bechamel de frutos secos

Pa i entreteniments 2,5 € per persona / Pan y entretenimientos 2,5 € por persona

8% de l'I.V.A. no inclòs / 8% del I.V.A. no incluido

En cas d'al·lèrgies informi'ns / En caso de alergia infórmenos

SEGONS ...
SEGUNDOS ...

DE TEMPORADA ...
DE TEMPORADA ...

Lluerna de costa en suquet d'espines Rubio de costa con suquet de sus espinas	21 €
Llom de Bacallà, espinacs i guijuelo Morro de Bacalao, espinacas y guijuelo	19 €
Lletons cruixents amb gambes d'Arenys Mollejas crujientes con gambas de Arenys	18 €
Peus de porc amb espardeñes i carxofes Pies de cerdo con espardeñas y alcachofas	22 €

*Aquests plats de temporada són un exemple ja que poden variar cada dia segons el mercat
Estos platos de temporada son un ejemplo ya que pueden variar cada día según el mercado*

CARNS DE SELECCIÓ ESPECIAL
CARNES DE SELECCIÓN ESPECIAL

Steak tartar (filet de vedella Angus, tallat a ganivet sutilment condimentat) Steak tartar (solomillo de ternera Angus, cortado a cuchillo sutilmente condimentado)	17 €
Llom "xuleta" de vaca del Nord en la seva justa maduració Lomo "chuleta" de vaca del Norte en su justa maduración	19 €
Filet de Vedella ANGUS BEEF NEBRASKA <i>(el millor filet que conec)</i> Solomillo de Ternera ANGUS BEEF NEBRASKA <i>(el mejor solomillo que conozco)</i>	25 €
Tataki de WAGYÚ (Kobe beef) <i>Premium, nascut a Austràlia, criat a l'estil japonès</i> Tataki de WAGYÚ (Kobe beef) <i>Premium, nacido en Australia, criado al estilo japonés</i>	35 €

Els hi recordem que el restaurant tancarà a les 17:00 (migdia) i a les 0:30 (nit)

Les recordamos que el restaurante cerrará a las 17:00 (mediodía) y a las 0:30 (noche)