

<p>Tasting Menu Caldeni 48 € (snack, 3 starters, fish/steak tartar, meat and 2 desserts) (aperitivo, 3 entrantes, pescado/steak tartar, carne y 2 postres)</p>
<p>Tasting Menu Caldeni Wagyu “Kobe beef” 56 € (snack, 3 starters, fish/steak tartar, Wagyu and 2 desserts) (aperitivo, 3 entrantes, pescado/steak tartar, Wagyu y 2 postres)</p>
<p>Price per person / Precio por persona. 8% TAXES and drink not included / 8% I.V.A. y bebida no incluidos Maximum hours: lunch 14:45 - dinner 22:15 / Horas máximas: mediodía 14:45 - noche 22:15 The menus only for full table / Los menús se servirán sólo a mesa completa</p>

STARTERS ...
ENTRANTES ...

<p>Octopus with “calçots” (Catalan onions), romesco sauce and Jerusalem artichoke 12 € Pulpo con “calçots”, romesco y parmentier de tupinambo</p>
<p>Foie-gras “mi-cuit” caramelized to Pedro Ximénez 14 € Foie “mi-cuit” caramelizado al Pedro Ximénez</p>
<p>Roasted Scallops, artichokes and hazelnuts 15 € Vieiras asadas, alcachofas y avellanas</p>
<p>Rice of mushrooms and red prawn 16 € Arroz de boletus y gamba roja</p>
<p>Cannelloni of oxtail with nut cream sauce 14 € Canelón de rabo de buey con bechamel de frutos secos</p>

Bread, snacks and petit fours 2,5 € per person / Pan y entretenimientos 2,5 € por persona

8% TAXES not included / 8% del I.V.A. no incluido

In case of allergies it inform us / En caso de alergia infórmenos

MAIN COURSES ...
SEGUNDOS ...

SEASONAL ...
DE TEMPORADA ...

“Lluerna” (fish) with sauce of its bones Rubio de costa con suquet de sus espinas	21 €
Cod, spinach and iberian ham Morro de Bacalao, espinacas y guijuelo	19 €
Sweetbreads crispy with prawns from Arenys Mollejas crujientes con gambas de Arenys	18 €
Pig’s trotters with “espardeñas” and artichokes Pies de cerdo con espardeñas y alcachofas	22 €

*These seasonal dishes are an example because they can change every day depending on the market
Estos platos de temporada son un ejemplo ya que pueden variar cada día según el mercado*

MEAT SPECIAL SELECTION
CARNES DE SELECCIÓN ESPECIAL

Steak tartar (sirloin of Angus, cut to knife) Steak tartar (solomillo de ternera Angus, cortado a cuchillo)	17 €
Tenderloin “chop” of North cow in its proper maturation Lomo “chuleta” de vaca del Norte en su justa maduración	19 €
Sirloin steak ANGUS BEEF NEBRASKA <i>(the best sirloin that I know)</i> Solomillo de Ternera ANGUS BEEF NEBRASKA <i>(el mejor solomillo que conozco)</i>	25 €
Tataki WAGYÚ (Kobe beef) <i>Premium, born in Australia, raised in a Japanese style</i> Tataki de WAGYÚ (Kobe beef) <i>Premium, nacido en Australia, criado al estilo japonés</i>	35 €

We remember you that the restaurant will close at 17:00 (lunch) and at 0:30 (dinner)
Les recordamos que el restaurante cerrará a las 17:00 (mediodía) y a las 0:30 (noche)