



Aperitivos del mar

- . Ostras al natural, francesas de Normandía n3 5 un.
- . Ostras al natural con ajo verde de piparra y oliva 6 un.
- . Caviar Amur Beluga 10g 35
- . Matrimonio de L'Escala y de Santoña con oliva esferificada 12
- . Almejas abiertas a la brasa 18

Imprescindibles

- . Jamón ibérico cortado a mano 25
- . Bravas al KALIU con alioli de mortero y Sriracha 7,5
- . Croqueta de pollo a la catalana 3 ud.
- . Croqueta de jamón ibérico 3 ud.
- . **Croqueta de steak tartar** (premio a la mejor croqueta del Vallès 2026) 4,5 ud.
- . Cruasán de mantequilla steak tartar de vaca vieja 14
- . Carpaccio de wagyu A5 con aceite ahumado y escamas de sal 18
- . Foie micuit, almendra crocanti y toffee de Ratafía 18
- . Huevo poché con espuma de queso Mahón y palomitas ibéricas 15

Frescos

- . Burrata italiana, vinagreta de piñones y uva pansa blanca lactofermentada 16
- . Salmorejo de maíz dulce y trufa de verano con jamón ibérico 12
- . Tomate de aquí atrás, cebolla dulce, piparra y aceite de Montefrío 12

- . Pan de coca y tomate de colgar 3,6
- . Pan de payés con mantequilla de aceite de oliva 3,6

Todos los precios son en € euros y con iva incluido, disponemos de carta de alérgenos



Pescados

- . Morro de bacalao confitado, crema de coliflor tostada, avellanas y toffee de café 26
- . Corvina a la brasa acompañada de puerro a la vinagreta 24
- . Rodaballo asado con pil-pil de naranja quemada y azafrán 24
- . Ventresca de atún rojo a la parrilla con mazorquitas 23

Carnes a la brasa

- . Pluma ibérica a la parrilla con chimi-miso rojo 18
- . Pies de cerdo con hueso lacado con picada de almendra y vino rancio 16
- . Tomahawk de vaca Simmental 1 kg 70
- . Entrecot de vaca vieja madurado 250g 23
- . Magret de pato con milhojas de pera a la parrilla y sésamo garrapiñado 22

Arroces

- . Arroz seco de gamba de Palamós 27
- . Arroz mar y montaña con carpaccio de cigala, butifarra de Perol y aceite de sobrasada ibérica 25
- . Arroz de langosta (seco o caldoso) 33
- . Arroz de carrillera con albaricoque y queso Mahón curado 25

Todos los arroces son mínimo para 2 personas

Disponemos de opciones vegetarianas, ¡pregunte al chef!

Todos los precios son en € euros y con iva incluido, disponemos de carta de alérgenos



M u n d o d u l c e

- . Hoyo 19 (bolas de leche merengada y césped de té Matcha) 7,5
- . Cremoso de chocolate, caviar de aceite y pan 7
- . Pastel de Idiazábal y palomitas caramelizadas 7,5
- . Lemon pie trampantojo 7,5
- . **El mejor flan del mundo** con chantilly y vainilla 7
- . Dados de piña osmotizada con helado de coco y gel de ron 7
- . Helados y sorbetes 6,5



Aperitius del mar

- Ostres al natural, franceses de Normandia n3 5 un.
- Ostra al natural amb all verd de piparra i oliva 6
- Caviar Amur Beluga 10g 35
- Matrimoni de l'Escala i de Santoña amb oliva esferificada 12
- Cloïsses obertes a la brasa 18

Imprescindibles

- Pernil ibèric tallat a mà 25
- Braves al KALIU amb allioli de morter i Sriracha 7,5
- Croqueta de pollastre a la catalana 3 un.
- Croqueta de pernil ibèric 3 un.
- Croqueta de steak tartar (premi a la millor croqueta del Vallès 2026) 4,5 un.
- Croissant de mantega amb steak tartar de vaca vella 14
- Carpaccio de wagyu A5 amb oli fumat i escates de sal 18
- Foie micuit, ametlla crocanti i toffee de Ratafia 18
- Ou poché amb escuma de formatge Maó i crispetes ibèriques 15

Fresc

- Burrata italiana, vinagreta de pinyons i pansa blanca lactofermentada 16
- Salmorejo de blat de moro dolç i tòfona d'estiu amb pernil ibèric 12
- Tomàquet d'aquí darrere, ceba dolça, piparra i oli de Montefrío 12

.Pa de coca i tomàquet de penjar 3,60
.Pa de pagès amb mantega d'oli d'oliva 3,60



Peixos

- Morro de bacallà confitat, crema de coliflor torrada, avellanes i toffee de cafè 26
- Corball a la brasa acompanyat de porro a la vinagreta 24
- Turbot rostit amb pil-pil de taronja cremada i safrà 24
- Ventresca de tonyina vermella a la graella amb panotxes petites 23

Carns a la brasa

- Ploma ibèrica a la graella amb chimi-miso vermell 18
- Peus de porc amb os lacat amb picada d'ametlla i vi ranci 16
- Tomahawk de vaca Simmental 1 kg 70
- Entrecot de vaca vella madurat 250g 23
- Magret d'ànec amb milfulls de pera a la graella i sèsam garrapinyat 22

Arrossos

- Arròs sec de gamba de Palamós 27
- Arròs mar i muntanya amb carpaccio d'escamarlà, botifarra de Perol i oli de sobrassada ibèrica 25
- Arròs de llagosta (sec o caldós) 33
- Arròs de galta amb albercoc i formatge Maó curat 25

Tots els arrossos són mínim 2 persones
Disposem d'opcions vegetarianes, pregunteu al xef!

Tots els preus són en € euros i amb iva inclòs, disposem de carta d'al·lergens



Món dolç

- Forat 19 (boles de llet merengada i gespa de te Matcha) 7,5
- Cremós de xocolata, caviar d'oli i pa 7
- Pastís d'Idiazábal i crispetes caramel·litzades 7,5
- Lemon pie trompantojo 7,5
- El millor flan del món amb chantilly i vainilla 7
- Daus de pinya osmotitzada amb gelat de coco i gel de ron 7
- Gelats i sorbets 6,5



Seafood Appetizers

- Oysters au naturel, French from Normandy n3 5 unit
- Oyster au naturel with green piparra chili garlic and olive 6 unit
- Amur Beluga Caviar 10g 35
- Anchovy duet from l'Escala and Santoña with spherified olive 12
- Grilled open clams 18

Essentials

- Hand-cut Iberian ham 25
- Bravas KALIU style with mortar-crushed alioli and Sriracha 7,5
- Catalan-style chicken croquette 3 unit
- Iberian ham croquette 3 unit
- Steak tartar croquette (winner of the best croquette of El Vallès 2026) 4,5 unit
- Butter croissant with old cow steak tartar 14
- Wagyu A5 carpaccio with smoked oil and salt flakes 18
- Foie micuit, almond crocanti, and Ratafia toffee 18
- Poached egg with Mahón cheese foam and Iberian popcorn 15

Fresh

- Italian burrata, pine nut vinaigrette, and lacto-fermented white raisins 16
- Sweet corn and summer truffle salmorejo with Iberian ham 12
- Local tomato, sweet onion, piparra chili, and Montefrío olive oil 12

.Coca bread and hanging tomato 3.60

.Payés bread with olive oil butter 3.60

All prices are in € euros and include VAT. We have an allergen menu



Fish

- Confit cod loin, toasted cauliflower cream, hazelnuts, and coffee toffee 26
- Grilled corvina accompanied by leek in vinaigrette 24
- Roasted turbot with burnt orange pil-pil and saffron 24
- Grilled red tuna ventresca with baby corn cobs 23

Grilled meat

- Grilled Iberian pork feather with red chimi-miso 18
- Boneless pig's trotters glazed with almond picada and rancio wine 16
- Simmental beef Tomahawk 1 kg 70
- Aged old cow entrecote 250g 23
- Duck magret with grilled pear mille-feuille and candied sesame 22

Rice

- Dry rice with Palamós prawns 27
- Surf and turf rice with Norway lobster carpaccio, Perol sausage, and Iberian sobrasada oil 25
- Lobster rice (dry or brothy) 33
- Beef cheek rice with apricot and cured Mahón cheese 25

All rice dishes are for a minimum of 2 people
Vegetarian options available, just ask the chef!

All prices are in € euros and include VAT. We have an allergen menu



S w e e t w o r l d

- Hole 19 (meringue milk ice cream balls and Matcha tea grass) 7,5
- Creamy chocolate, oil caviar, and bread 7
- Idiazábal cheesecake and caramelized popcorn 7,5
- Trompe-l'œil lemon pie 7,5
- The best flan in the world with chantilly and vanilla 7
- Osmotized pineapple cubes with coconut ice cream and rum gel 7
- Ice creams and sorbets 6,5



KALIU
RESTAURANT

Apéritifs de la mer

- Huîtres au naturel, françaises de Normandie n3 5 unité
- Huître au naturel avec ail vert de piment piparra et olive 6 unité
- Caviar Amur Beluga 10g 35
- Mariage d'anchois de l'Escala et de Santoña avec olive sphérifiée 12
- Palourdes ouvertes à la braise 18

Essentiel

- Jambon ibérique coupé au couteau 25
- Bravas style KALIU avec aïoli fait au mortier et Sriracha 7,5
- Croquette de poulet à la catalane 3 unité
- Croquette de jambon ibérique 3 unité
- Croquette de steak tartare (prix de la meilleure croquette du Vallès 2026) 4,5 unité
- Croissant au beurre et steak tartare de vieille vache 14
- Carpaccio de wagyu A5 avec huile fumée et flocons de sel 18
- Foie micuit, amande croquante et toffee de Ratafia 18
- Œuf poché avec écume de fromage de Mahón et popcorn ibérique 15

Frais

- Burrata italienne, vinaigrette aux pignons de pin et raisin blanc sec lacto-fermenté 16
- Salmorejo de maïs doux et truffe d'été avec jambon ibérique 12
- Tomate locale, oignon doux, piment piparra et huile d'olive de Montefrío 12

Pain de coca et tomate à frotter 3,60

Pain de campagne avec beurre à l'huile d'olive 3,60

Tous les prix sont en € euros et incluent la TVA, nous avons un menu allergène



P o i s s o n

- Morceau de morue confite, crème de chou-fleur grillé, noisettes et toffee au café 26
- Maigre grillé accompagné de poireau à la vinaigrette 24
- Turbot rôti avec pil-pil d'orange brûlée et safran 24
- Ventrèche de thon rouge au grill avec mini-épis de maïs 23

V i a n d e s g r i l l é e s

- Pluma ibérique au grill avec chimi-miso rouge 18
- Pieds de porc désossés laqués avec picada d'amandes et vin rancio 16
- Tomahawk de vache Simmental 1 kg 70
- Entrecôte de vieille vache maturée 250g 23
- Magret de canard avec mille-feuille de poire au grill et sésame caramélisé 22

R i z

- Riz sec aux crevettes de Palamós 27
- Riz terre et mer avec carpaccio de langoustine, boudin de Perol et huile de soubressade ibérique 25
- Riz au homard (sec ou juteux) 33
- Riz de joue de bœuf avec abricot et fromage de Mahón affiné 25

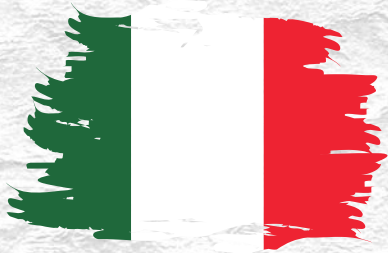
Tous les plats de riz sont pour 2 personnes minimum
Nous avons des options végétariennes, demandez au chef !

Tous les prix sont en € euros et incluent la TVA, nous avons un menu allergène



Monde doux

- Trou 19 (boules de glace au lait meringué et herbe de thé Matcha) 7,5
- Crémeux au chocolat, caviar d'huile et pain 7
- Gâteau au fromage d'Idiazábal et pop-corn caramélisé 7,5
- Trompe-l'œil lemon pie 7,5
- Le meilleur flan du monde avec chantilly et vanille 7
- Dés d'ananas osmosé avec glace au coco et gel au rhum 7
- Glaces et sorbets 6,5



KALIU
RESTAURANT

Antipasti di mare

- Ostriche al naturale, francesi della Normandia n3 5 prezzo unità
- Ostrica al naturale con aglio verde di friggitello (piparra) e oliva 6 prezzo unità
- Caviale Amur Beluga 10g 35
- Matrimonio di acciughe di l'Escala e Santoña con oliva sferificata 12
- Vongole aperte alla brace 18

Elementi essenziali

- Prosciutto iberico tagliato a mano 25
- Patatas bravas stile KALIU con allioli al mortaio e Sriracha 7,5
- Crocchetta di pollo alla catalana 3 unità
- Crocchetta di prosciutto iberico 3 unità
- Crocchetta di steak tartar (premio per la miglior crocchetta del Vallès 2026) 4,5 unità
- Croissant al burro con steak tartar di vacca vecchia 14
- Carpaccio di wagyu A5 con olio affumicato e fiocchi di sale 18
- Foie micuit, mandorle croccanti e toffee di Ratafia 18
- Uovo in camicia con schiuma di formaggio Mahón e popcorn iberici 15

Freddo

- Burrata italiana, vinaigrette di pinoli e uva passa bianca lattofermentata 16
- Salmorejo di mais dolce e tartufo d'estate con prosciutto iberico 12
- Pomodoro locale, cipolla dolce, friggitello (piparra) e osmosi d'olio di Montefrío 12

.Pane di coca e pomodoro da strofinare 3,60 Pane rustico con burro all'olio d'oliva 3,60

Tutti i prezzi sono in € euro e sono comprensivi di IVA, abbiamo un menu allergeni



Pesce

- Trancio di baccalà cotto confit, crema di cavolfiore arrostito, nocciole e toffee al caffè 26
- Ombrina alla brace accompagnata da porro alla vinaigrette 24
- Rombo arrosto con pil-pil d'arancia bruciata e zafferano 24
- Ventresca di tonno rosso alla griglia con pannocchiette di mais 23

Carni alla griglia

- Piuma di maiale iberico alla griglia con chimi-miso rosso 18
- Piedini di maiale disossati e laccati con picada di mandorle e vino rancio 16
- Tomahawk di vacca Simmental 1 kg 70
- Entrecôte di vacca vecchia frollata 250g 23
- Magret di anatra con millefoglie di pera alla griglia e sesamo caramellato 22

Riso

- Riso secco con gamberi di Palamós 27
- Riso mare e monti con carpaccio di scampo, salsiccia di Perol e olio di sobressada iberica 25
- Riso all'astice (asciutto o all'onda) 33
- Riso con guancia di manzo, albicocca e formaggio Mahón stagionato 25

Tutti i piatti di riso sono per un minimo di 2 persone
Abbiamo opzioni vegetariane, chiedi allo chef!



M o n d o d o l c e

- Buca 19 (palline di gelato al latte meringato e prato di tè Matcha) 7,5
- Cremoso al cioccolato, caviale d'olio e pane 7
- Torta al formaggio Idiazábal e popcorn caramellati 7,5
- Trompe-l'œil lemon pie 7,5
- Il miglior crème caramel del mondo con chantilly e vaniglia 7
- Dadini di ananas osmotizzato con gelato al cocco e gelatina al rum 7
- Gelati e sorbetti 6,5