

KALIU

RESTAURANT



GRUPOS

EVENTOS EXCLUSIVOS

www.kaliurestaurant.es

2026

COMPARTIR ES HACER KALI

SNACKS 1



-BRAVAS AL KALI CON ALIOLI Y SRIRACHA

-GAZPACHO DE AGUACATE CON DADOS DE
SALMÓN

-TARTAR DE FUET

-ESFERA RELLENA DE GUACAMOLE

-CREP RELLENO DE CARPACCIO DE
TERNERA Y SALSA TÁRTARA

-FIDEUÁ DE PESCADORES CON ALIOLI

-MOUSSE DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

PRECIO: 34€

Bebida: 3 consumiciones por pax. (Agua,refrescos,cerveza,vermouth,vino) Bodega: BLANCO D.O.RUEDA (Verdejo), TINTO Caracol. Iva incluido

COMPARTIR ES HACER KALI

SNACKS 2



-BRAVAS AL KALI CON ALIOLI Y SRIRACHA

-SALMOREJO DE FRESÓN

-STEAK TARTAR DE VACA VIEJA

-ESFERA CRUJIENTE RELLENA DE
BRANDADA DE BACALAO, MIEL Y CAVIAR

-CANELÓN DE POLLO Y FOIE CON
BECHAMEL DE GAMBAS

-ARROZ MELOSO MARINERO

-CHOCOLATE CREMOSO CON FRUTOS
ROJOS

PRECIO: 38€

Bebida: 3 consumiciones por pax. (Agua, refrescos, cerveza, vermouth, vino) Bodega: BLANCO D.O. RUEDA (Verdejo), TINTO Caracol. Iva Incluido

COMPARTIR ES HACER KALI

SNACKS 3



-BRAVAS AL KALI CON ALIOLI Y SRIRACHA

-SALMOREJO CORDOBÉS CON JAMÓN
IBÉRICO

-TARTAR DE ATÚN PICANTE CON MAYONESA
DE MISO

-CONO DE TARTAR DE SALMÓN CON SU
CAVIAR

-CANELÓN DE MARISCO CON BECHAMEL DE
RATAFÍA

-ARROZ SECO DE LA BARCELONETA

-CHOCOLATE CREMOSO BLANCO Y NEGRO
CON AVELLANAS GARRAPIÑADAS

PRECIO: 40€

COMPARTIR ES HACER KALI

MENU 1



APERITIVO

TARTAR DE FUEET CON EMULSIÓN DE CÍTRICOS

ENTRANTE

ENSALADA DE BROTES FRESCOS

BROTES FRESCOS ALIÑADOS CON UNA VINAGRETA DE NUECES DE MACADAMIA,
JAMÓN DE PATO Y MELOCOTÓN BRASEADO

PRINCIPAL A ESCOGER

POLLO

POLLO DE PAYÉS COCINADO A BAJA TEMPERATURA, CON SALSA DE VINO RANCIO
Y SHIITAKES AL WOK

O

RAPE

COLITA DE RAPE COCINADO EN UNA SALSA DE ROMESCO Y CIGALAS

MOMENTO DULCE

PANNA-COTTA

CREMOSA PANNA-COTTA DE FRUTA DE LA PASIÓN CON PRALINÉ DE PISTACHO

PRECIO: 54€

El menú incluye pan, agua y una botella de vino tinto o blanco cada 4 pax, cava, cafés e infusiones. Bodega: BLANCO D.O.RUEDA (Verdejo), TINTO Caracol
IVA incluido.

COMPARTIR ES HACER KALIU

MENU 2



APERITIVO

CROQUETAS DE POLLO A LA CATALANA

ENTRANTE

GAZPACHO DE FRESÓN

SOPA FRIA DE FRESÓN Y TOMATES DE TEMPORADA CON UN BOUQUET DE
LANGOSTINOS ALIÑADOS CON CARIÑO

PRINCIPAL A ESCOGER

LUBINA

ASADA A LA BRASA CON UNA CAMA DE PATATAS FINAS Y JAMÓN IBÉRICO, LA
ACABAMOS CON UN REFRITO DE AJOS

O

ENTRECOT

ENTRECOT BRASEADO CON PATATA PONT NEUF Y BOLETUS ENCEBOLLADOS

MOMENTO DULCE

FRESAS

FRESAS CONFITADAS EN VAINILLA, CRUMBLE DE CACAO Y HELADO DE CAMELO

PRECIO: 56€

COMPARTIR ES HACER KALI

MENU 3



APERITIVO

GAZPACHO DE CEREZA CON BURRATA

ENTRANTE

TARTAR DE SALMÓN

SALMÓN CURADO, CON AGUACATE BRASEADO Y CAVIAR DE LIMA

PRINCIPAL

MELOSO DE CERDO

GUISADO EN CHOCOLATE, DESHUESADO CON UNA SALSITA DE RATAFÍA Y
PARMENTIER DE MOSTAZA ANTIGUA
O

MERLUZA

ASADA CON CREMA DE GAMBAS Y BERBERECHOS

MOMENTO DULCE

CHOCOLATE

GANACHE DE CHOCOLATE CREMOSO EN TEXTURAS CON HELADO DE BAYLEIS

PRECIO: 58€

El menú incluye pan, agua y una botella de vino tinto o blanco cada 4 pax, cava, cafés e infusiones. Bodega: BLANCO D.O.RUEDA (Verdejo), TINTO Caracol IVA incluido.

COMPARTIR ES HACER KALIU

MENU 4



APERITIVO

BRANDADA DE BACALAO CON MIEL DE CAÑA Y PIÑONES

ENTRANTE

TARTAR DE TOMATE

TARTAR DE TOMATE CON VIEIRAS, JAMÓN IBÉRICO Y GAZPACHO DE AGUACATE A LA BRASA

PRINCIPAL A ESCOGER

TERNERA

TERRINA DE TERNERA CON CREMOSO DE ESPÁRRAGOS BLANCOS Y ENSALADA TIBIA DE ESPÁRRAGOS VERDES

O

RODABALLO

COCINADO EN BRASA CON CAVIAR DE PEZ VOLADOR, VERDURITAS Y BERBERECHOS

MOMENTO DULCE

CHOCOLATE

CREMOSO DE CHOCOLATE RUBIO, ALMENDRA TOSTADA, CAFÉ Y MANDARINA

PRECIO: 60€

El menú incluye pan, agua y una botella de vino tinto o blanco cada 4 pax, cava, cafés e infusiones. Bodega: BLANCO D.O.RUEDA (Verdejo), TINTO Caracol IVA incluido.

COMPARTIR ES HACER KALIU

MENU 5



APERITIVO

BOMBA DE PARMESANO CON MERMELADA DE
TOMATE

ENTRANTE

ENSALADA DE BOGAVANTE

ENSALADA DE BOGAVANTE, AGUACATES BRASEADOS Y ESCAROLA ALIÑADOS CON
UNA VINAGRETA CREMOSA DE MANDARINA

PRINCIPAL A ESCOGER

SOLOMILLO

SOLOMILLO DE TERNERA ECO CON FOIE Y CREMA DE TROMPETAS DE LA MUERTE

O

BACALAO

MORRO DE BACALAO COCINADO A BAJA TEMPERATURA, SALSA DE PARMESANO Y
TOMATITOS CONFITADOS EN HIERVAS

MOMENTO DULCE

CHOCOLATE

TEXTURAS DE CHOCOLATE, FLORES Y FRUTOS DE INVIERNO

PRECIO: 62€

El menú incluye pan, agua y una botella de vino tinto o blanco cada 4 pax, cava, cafés e infusiones. Bodega: BLANCO D.O.RUEDA (Verdejo), TINTO Caracol IVA incluido.

COMPARTIR ES HACER KALIU

CONDICIONES

TIENES QUE SABER

CONDICIONES GENERALES PARA EVENTOS Y CATERING – KALIURESTaurant

Para garantizar el éxito de su evento y una organización eficiente, se establecen las siguientes condiciones contractuales:

1. Reserva y Modalidad de Pago

Formalización: Para confirmar la fecha y formalizar la reserva, se requiere un pago inicial en concepto de señal del 50% del presupuesto total.

Pago del Evento: El importe restante (el otro 50%) deberá liquidarse 24 horas antes del inicio del evento.

Cargos Adicionales: Cualquier consumo o servicio extra contratado durante la celebración se abonará el mismo día del evento.

2. Mínimo de Asistencia

Los menús y precios presentados están sujetos a un quórum mínimo de 60 comensales.

3. Servicios Incluidos y Exclusiones

Incluye: El precio del menú contempla el personal de sala (camareros), la gastronomía y bodega pactada, así como el montaje completo (mantelería, vajilla, cristalería) y la gestión organizativa.

No Incluye: No forman parte del precio del menú los servicios de barra libre, resopón (recena), decoración floral, ni servicios de terceros (DJ, animadores, etc.).

Ubicación: El precio del menú corresponde exclusivamente al servicio de restauración en Kaliurestaurant. No se incluye el coste del alquiler de los espacios del Club de Golf, que deberá ser gestionado o abonado de forma independiente según corresponda.

4. Duración y Horarios

El evento tiene una duración máxima de 4 horas.

Horas extra: Cualquier exceso sobre el tiempo pactado conllevará un suplemento de 40 € por hora por cada camarero de servicio.

Cualquier modificación en el cronograma que cause retrasos injustificados se considerará fuera de contrato y podrá generar costes adicionales.

5. Personal Externo (Staff)

En caso de que el cliente contrate proveedores externos que requieran servicio de comida (fotógrafos, wedding planners, músicos, etc.), se aplicará una tarifa de 35 € por persona en concepto de "Menú Staff".

6. Eventos al Aire Libre y Climatología

En montajes exteriores, si las condiciones meteorológicas son inestables, la dirección del restaurante se reserva el derecho de decidir el traslado del evento a un espacio cubierto para garantizar la calidad del servicio. Si este cambio implica un doble montaje o sobrecostes logísticos, estos serán repercutidos al cliente.

7. Impuestos

Todos los precios de los menús están sujetos al 10% de IVA vigente.