

### MENÚS DE NAVIDAD

# KALIURESTAURANT CLUB DE GOLF VALLROMANES 2025 & 2026







Este año queremos celebrar una Navidad muy especial. Para nosotros estas fechas están llenas de ilusión, gratitud y ganas de compartir.

Hemos preparado unos menús pensados para disfrutar en compañía, brindar por lo vivido y saborear juntos lo que está por venir.

Porque compartir es la base de nuestra cocina... y de todo lo que somos.

Bienvenidos a nuestra Navidad en Kaliurestaurant

COMPARTIR ES HACER KALIU

## MENÚ 01



#### ENTRANTE A COMPARTIR

CRUASÁN STEAK TARTAR DE VACA
CALDITO MISO CON GALETS Y PELOTA
BAO DE PATO A LA CATALANA
BRAVAS KALIU CON SRIRACHA Y ALIOLI DE MORTERO

#### PRINCIPAL A ESCOGER

BACALAO A BAJA TEMPERATURA CON FRUTOS DE INVIERNO Y PIÑONES
TATAKI DE TERNERA CON AGUACATE BRASEADO Y MAÍZ FRITO

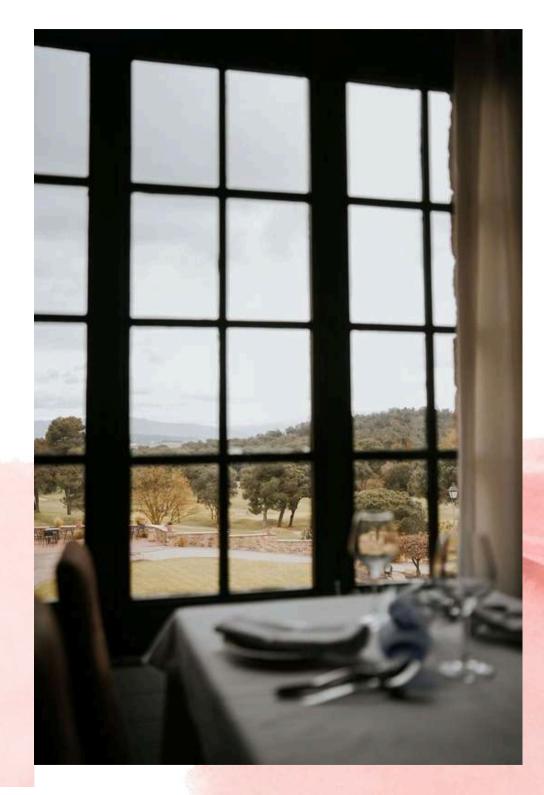
#### MOMENTO DULCE A ESCOGER

CHUCHO A LA BRASA CON PRALINÉ DE PISTACHO FRESÓN ESTOFADO CON ROJO Y HELADO DE VAINILLA



En los menús se incluye: agua, pan y una botella de vino tinto o blanco (1 botella cada 4 pax), cava, cafés e infusiones.

55€ IVAincluido



COMPARTIR ES HACER KALIU

## MENÚ 02



#### ENTRANTE A COMPARTIR

VIEIRAS A LA BRASA CON ESPUMA DE PARMESANO
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y VINAGRETA DE CARQUIÑOLIS
JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO Y PAN DE CRISTAL
CANELÓN NAVIDEÑO CON BECHAMEL DE TRUFA Y PIÑONES

#### PRINCIPAL A ESCOGER

SALMÓN BRASEADO CON CHUTNEY DE PIÑA Y AIRE DE LIMA SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON SALSITA CAFÉ PARÍS

#### MOMENTO DULCE A ESCOGER

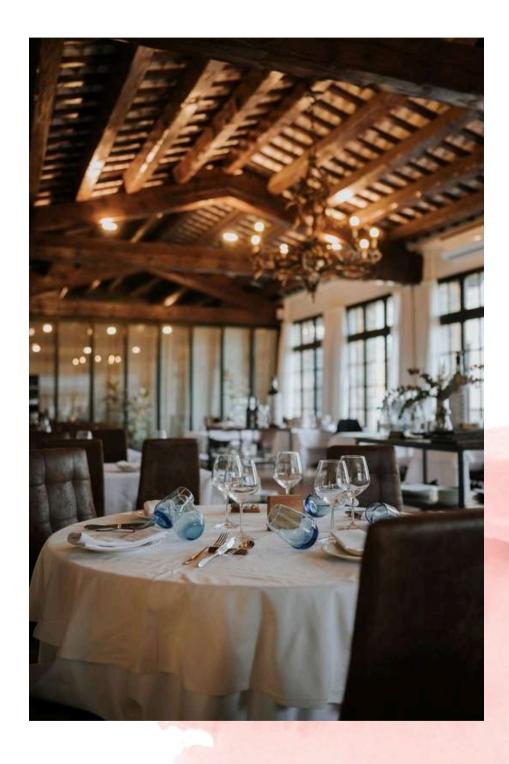
CHOCOLATE CREMOSO CON PALOMITAS Y FRUTOS NAVIDEÑOS

CRÈME BRÛLÉE CARAMELIZADA



En los menús se incluye: agua, pan y una botella de vino tinto o blanco (1 botella cada 4 pax), cava, cafés e infusiones.

55€ IVAincluido



COMPARTIR ES HACER KALIU

## MENÚ O3



#### ENTRANTE A COMPARTIR

CROQUETAS DE ASADO

CONSOMÉ DE LA ABUELA ADELA

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO Y PAN CON TOMATE

LANGOSTINOS FRITOS CON ROMESCO

#### PRINCIPAL A ESCOGER

ENTRECOT DE VACA Y VELOUTÉ DE TRUFA COLITA
DE RAPE DE SANTURCE CON NAVAJAS

#### MOMENTO DULCE A ESCOGER

TORRIJA DE RATAFÍA CARAMELIZADA CON HELADO DE VAINILLA
FLAN NAVIDEÑO CON NUBE DE ALGODÓN Y CHANTILLÍ





En los menús se incluye: agua, pan y una botella de vino tinto o blanco (1 botella cada 4 pax), cava, cafés e infusiones.

55€ IVAincluido



CONSOMÉ DE LA ABUELA ADELA CON GALETS Y PELOTA BLINIS

DE BACALAO CON PIÑONES Y MIEL DEL MONTSENY STEAK

TARTAR TRUFADO EN CRUASÁN DE MANTEQUILLA CANELÓN DE

PATO Y FOIE CON BECHAMEL DE AVELLANAS

ERIZO DE MAR CON ESPUMA DE LIMA KAFFIR

#### PRINCIPAL A ESCOGER

SOLOMILLO DE CERDO DUROC CON CREMA DE PATATA Y CAFÉ PARÍS
MERLUZA A LA BRASA CON CEPS ENCEBOLLADOS Y CREMA DE PUERROS Y VAINILLA
ARROZ CREMOSO DE CIGALAS

CONFIT DE PATO CON VELOUTÉ DE MANDARINA Y PRALINÉ SALADO DE AVELLANAS
ENTRECOT DE VACA VIEJA CON FOIE Y CUMBERLAND
COCHINILLO DESHUESADO CON MANZANA AL HORNO

#### POSTRE A ESCOGER

TARTA FONDUÉ DE CHOCOLATE NEGRO Y AVELLANAS LIONESAS CLÁSICAS CON CHOCOLATE CALIENTE AL 70% TIRAMISÚ DE BAYLEIS



En los menús se incluye: agua, pan y una botella de vino tinto o blanco (1 botella cada 4 pax), cava, cafés e infusiones.

65€ IVAincluido



CONSOMÉ CON GALETS Y PELOTA

EL CANELÓN DE RUSTIDO CON BECHAMÉL DE AVELLANA

CARPACCIO DE CHULETÓN

ENSALADA RUSA TRUFADA

FLAN DE FOIE Y AVELLANAS



PRESA DUROC CON VELOUTÉ DE CEPS

ARROZ MELOSO DEL SENYORET

DORADA RELLENA DE FRUTOS DE MAR Y CREMA DE GAMBA

ENTRECOT A LA BRASA CON GRATÉN DE PATATAS

CABRITO A BAJA TEMPERATURA CON BERENJENA A LA LLAMA (SUP. 10€)



TORRIJA DE RATAFÍA CARAMELIZADA
CHOCOLATE CREMOSO Y PALOMITAS
MOUSSE DE CARAMELO
TATIN DE MANZANA HECHA EN CASA

En los menús se incluye: agua, pan y u<mark>na botella de vino</mark> tinto o blanco (1 botella cada 4 pax<mark>), cava, cafés e infusiones.</mark>

6O€ IVAincluido





OSTRA DANIEL SORLUT CON CAVIAR DE SALMÓN Y LECHE
BLINI DE BACALAO AHUMADO Y CREMA AGRIA TRUFADA
BRIOCHE DE PATO A LA CATALANA
STEAK TARTAR HAPPY NEW YEAR

#### PRINCIPAL A ESCOGER

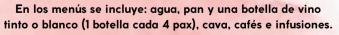
RAPE RELLENO DE GAMBAS CON CREMA LIGERA DE MANTEQUILLA TOSTADA Y HABA TONKA

SOLOMILLO DE VACA VIEJA CON VINO RANCIO, CELERÍ Y PÉTALOS
DE CEBOLLA

#### **POSTRE**

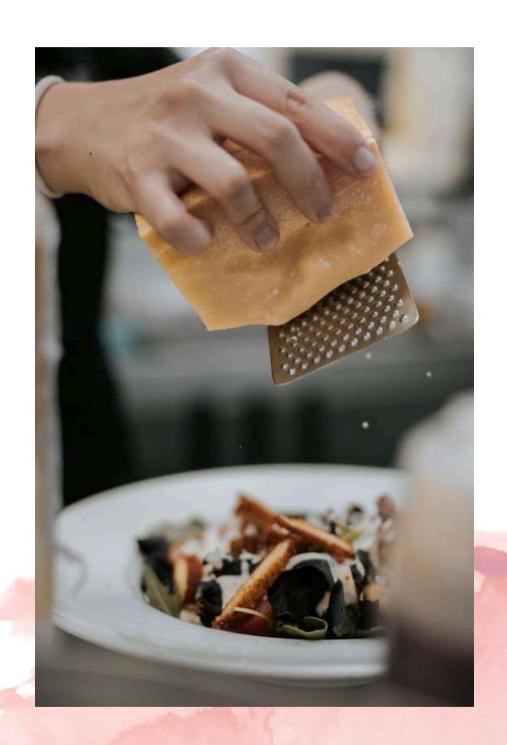
ESFERA DE CHOCOLATE SORPRESA EN CALIENTE-FRÍO Y TEXTURAS
NAVIDEÑAS

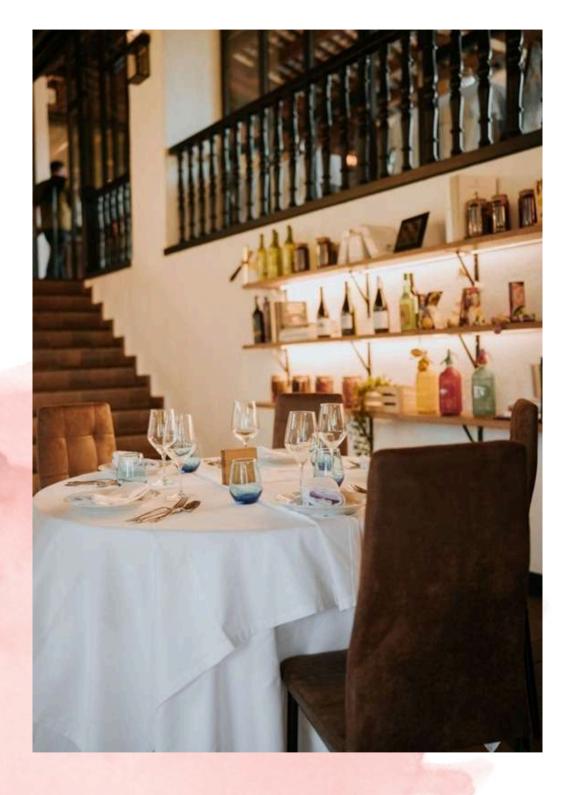
COTILLÓN, UVAS, CAVA, AGUA, VINO, Y EL PRIMER COMBINADO DEL AÑO



100€ IVAincluido









CREMA SUAVE DE CIGALAS CON DADOS DE RAPE
BROCHETA DE POLLO DE PAYÉS Y GAMBAS CON PICADA DE CARQUIÑOLIS
ENSALADA CÉSAR TRUFADA
HUEVO A BAJA TEMPERATURA CON TORREZNOS

#### PRINCIPAL A ESCOGER

TERRINA DE POLLO DE PAGÉS Y TRUFA CON CREMA VELOUTÉ DE RATAFÍA
ARROZ SECO DE VIEIRAS CON PICADA DE PIÑONES
MELOSO DE TERNERA CON COLMENILLAS A LA CREMA
COLITA DE RAPE EN SUQUET DE LA BARCELONETA

#### POSTRE A ESCOGER

TEXTURAS DE CHOCOLATE CON HELADO DE VIOLETA
PANNA COTTA DE MARACUYÁ
TATIN DE PLÁTANO HECHA EN CASA
PASTEL DE QUESO AZUL Y FRUTOS ROJOS

En los menús se incluye: agua, pan y una botella de vino tinto o blanco (1 botella cada 4 pax), cava, cafés e infusiones.

60€ IVAincluido







CREMA DE GAMBA ROJA
HUEVO POCHÉ CON JAMÓN IBÉRICO Y CREMA DE PATATA
ENSALADA NICOISE
CROQUETAS DE POLLO A LA CATALANA
BLINIS DE SALMÓN AHUMADO Y SU CAVIAR

#### PRINCIPAL A ESCOGER

CONFIT DE PATO A LA NARANJA CON MINI VERDURITAS
PLUMA IBÉRICA A LA BRASA CON ROMESCO-KIMCHI
ARROZ MAR Y MONTAÑA DE BUTIFARRA Y GAMBA
MELOSO DE TERNERA CON OREJONES Y VINO RANCIO
BACALAO A L'ALL CREMAT

#### POSTRE A ESCOGER

TORRIJA DE BAYLEIS
CHOCOLATE BLANCO Y MANGO
EL MEJOR FLAN DEL MUNDO
ESPUMA DE CREMA CATALANA CLÁSICA
TRONCO NAVIDEÑO

En los menús se incluye: agua, pan y una botella de vino tinto o blanco (1 botella cada 4 pax), cava, cafés e infusiones.

60€ IVAincluido

