



Ostras

. Ostras al natural, francesas Daniel Sorlut n 3	5 la unidad
. Ostras con ajo blanco de coco y caviar de maracuyá	6 la unidad
. Ostras en tempura de cerveza con emulsión de alioli y miel	6 la unidad
. Real Caviar Amur Beluga 10g	32
. DEGUSTACIÓN DE OSTRAS Y 10G DE CAVIAR	45

Imprescindibles

. Nigiri catalán de wagyu A5 y gamba roja	6 la unidad
. Jamón ibérico cortado a mano	25
. Anchoa y boquerón en matrimonio con esférico de oliva	10
. Bravas al KALI U con alioli de mortero y Sriracha	7
. Croqueta de pollo a la catalana (ud.)	2
. Cruasán de mantequilla y steak tartar de vaca cortado a cuchillo	12
. Carpaccio de chuletón con yema curada	18
. Gilda de pulpo con piparra de nuestro huerto y sardina (ud.)	3,5
. Berberechos gallegos abiertos en brasa	18
. Huevo a baja temperatura con espuma de patata, setas de invierno y Real Caviar Beluga	22

verde

. Ensalada de burrata italiana, tomates encurtidos en pesto de Huacatay y pistacho garrapiñado	16
. Escalivada hecha al carbón con olivas de Kalamata y ventresca de atún	15
. Cogollos a la brasa con romesco ligero y almendra tostada	13
. Pan de coca y tomate de colgar	3,60



Pescados

. Morro de bacalao confitado con pil-pil de Piquillos	22
. Pata de pulpo al carbón con pipirrana y papas arrugadas	22
. Rodaballo con salsa yodada de ostras y berberechos	23
. Media docena de gambas rojas a la brasa	18
. Bonito con emulsión de yema curada y miso blanco	14

Carnes a la brasa y Chup - chup

. Pluma ibérica macerada en hierbas del Maresme con alioli de mortero y polvo de cebolla	18
. Albóndiga XL de vaca madurada con trompetas de la muerte	16
. Chuletón de rubia gallega madurado 35 días, 1 kg	70
. Entrecot de vaca vieja de 30 días de maduración	23
. Wagyu japonés 5A, 80g cocinado en brasa	45

Todas las carnes tiene de guarnición patatas Kaliu a la sal y ensalada verde

Arroces

. Arroz seco de gamba roja socarrat	27
. Arroz mar y montaña con carnes ibéricas acompañado de alcachofa y calamar	25
. Arroz caldoso o seco de Langosta	28,5
. Arroz de entrecot y setas de invierno	25

Todos los arroces són minimo 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, Namelaka de coco, frutos rojos y pistacho	7
. Cremoso de chocolate, caviar de aceite y pan	7,5
. Pastel de 3 quesos con coulis de mora	7,5
. El mejor flan del mundo con chantillí de vainilla	7
. Carro de quesos catalanes con tomate confitado en vainilla	15
. Carpaccio de peras al vino con helado de avellanas	7



Aperitiu

. Ostres al natural, franceses Daniel Sorlut n 3	5 la unitat
. Ostres amb all blanc de coco i caviar de maracujà	6 la unitat
. Ostres en tempura de cervesa amb emulsió d'allioli i mel	6 la unitat
. Real Caviar Amur Beluga 10g	32
. DEGUSTACIÓ D'OSTRES I 10G DE CAVIAR	45

Imprescindible

. Nigiri català de wagyu A5 i gamba vermella	6 la unitat
. Pernil ibèric tallat a mà	25
. Anxova i seitó en matrimoni amb esfèric d'oliva	10
. Braves al KALIU amb allioli de morter i Sriracha	7
. Croqueta de pollastre a la catalana (u.)	2
. Croassan de mantega i steak tàrtar de vaca tallat a ganivet	12
. Carpaccio de costella amb rovell curat	18
. Gilda de pop amb piparra del nostre hort i sardina (u.)	3,5
. Escopinyes gallegues obertes en brasa	18
. Ou a baixa temperatura amb escuma de patata, bolets d'hivern i Real Caviar Beluga	22

Fresc

. Amanida de burrata italiana, tomàquets adobats en pesto de Huacatay i festuc garrapinyat	16
. Escalivada feta al carbó amb olives de Kalamata i ventresca de tonyina	15
. Cabdells a la brasa amb romesco lleuger i ametlla torrada	13
. Pa de coca i tomàquet de penjar 3,60	



Peixos

. Morro de bacallà confitat amb pil-pil de Piquillos	22
. Pota de pop al carbó amb pipirrana i papes arrugades	22
. Turbot amb salsa iodada d'ostres i escopinyes	23
. Mitja dotzena de gambes vermelles a la brasa	18
. Bonítol amb emulsió de rovell curat i miso blanc	14

Carns a la brasa

. Ploma ibèrica macerada en herbes del Maresme amb allioli de morter i pols de ceba	18
. Mandonguilla XL de vaca madurada amb trompetes de la mort	16
. Chuletó de rossa gallega madurat 35 dies, 1 kg	70
. Entrecot de vaca vella de 30 dies de maduració	23
. Wagyu japonès 5A, 80g cuinat en brasa	45

Totes les carns tenen de guarnició patates Kaliu a la sal i amanida verda

Arrossos

. Arròs sec de gamba vermella socarrat	27
. Arròs mar i muntanya amb carns ibèriques acompanyat de carxofa i calamar	25
. Arròs caldós o sec de Llagosta	28,5
. Arròs d'entrecot i bolets d'hivern	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



M ó n d o l ç

. Forat 19, Namelaka de coco, fruits vermells i festuc	7
. Cremós de xocolata, caviar d'oli i pa	7,5
. Pastís de 3 formatges amb coulis de mora	7,5
. El millor flam del món amb xantillí de vainilla	7
. Carro de formatges catalans amb tomàquet confitat en vainilla	15
. Carpaccio de peres al vi amb gelat d'avellanes	7



Oysters

. Daniel Sorlut No. 3 Natural French Oysters	5 unit
. Oysters with coconut garlic and passion fruit caviar	6 unit
. Beer tempura oysters with aioli and honey emulsion	6 unit
. 10g Amur Beluga Royal Caviar	32
. 10g Oyster and 10g Caviar Tasting	45

Essentials

. Catalan A5 Wagyu and red shrimp nigiri	(6 each)
. Hand-sliced Iberian ham	25
. Anchovy and whitebait paired with olive oil	10
. Brave potatoes KALIU with mortar alioli and Sriracha	7
. Catalan-style chicken croquette (each)	2
. Butter croissant and knife-cut beef tartare	12
. T-bone steak carpaccio with cured yolk	18
. Octopus gilda with piparra peppers from our garden and sardines (each)	3,5
. Grilled Galician cockles	18
. Low-temperature egg with potato foam, winter mushrooms, and Royal Beluga caviar	22

Fresh

. Italian burrata salad with pickled tomatoes in Huacatay pesto and caramelized pistachios	16
. Charcoal-cooked escalivada with Kalamata olives and tuna belly	15
. Grilled lettuce hearts with light romesco sauce and toasted almonds	13

. Coca bread and hanging tomato 3.60



Fish

. Confit cod snout with piquillo pepper pil-pil sauce	22
. Charcoal-grilled octopus leg with pipirrana and wrinkled potatoes	22
. Turbot with iodized oyster sauce and cockles	23
. Half a dozen grilled red shrimp	18
. Bonito with cured egg yolk emulsion and white miso	14

Grilled meat

. Iberian pork shoulder marinated in Maresme herbs with aioli and onion powder	18
. Extra-large aged beef meatball with black trumpet mushrooms	16
. 35-day aged Galician blonde ribeye steak, 1 kg	70
. 30-day aged beef entrecote	23
. 80g Japanese 5A Wagyu, grilled	45

All meats are garnished with Kaliu salt potatoes and green salad

Rice

. Dry rice with red shrimp socarrat	27
. Surf and mountain rice with Iberian meats accompanied by artichoke and squid	25
. Brothy or dry lobster rice	28,5
. Entrecôte and winter mushroom rice	25

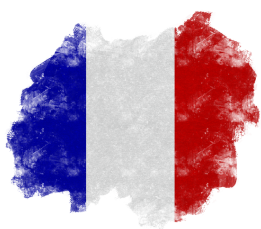
All rice dishes are for a minimum of 2 people

Vegetarian options available, just ask the chef!



S w e e t w o r l d

. Hole 19, Coconut, Red Fruit, and Pistachio Namelaka	7
. Chocolate Cream, Oil Caviar, and Bread	7,5
. Three-Cheese Cake with Blackberry Coulis	7,5
. The World's Best Flan with Vanilla Chantilly	7
. Catalan Cheese Cart with Vanilla Confit Tomato	15
. Pear Carpaccio in Wine with Hazelnut Ice Cream	7



Huîtres

. Huîtres françaises naturelles Daniel Sorlut n° 3	5 unité
. Huîtres à la noix de coco, à l'ail et au caviar de fruit de la passion	6 unité 6 unité
. Huîtres tempura à la bière, aïoli et émulsion de miel	
. 10 g de caviar royal Beluga de l'Amour	32
. Dégustation de 10 g d'huîtres et 10 g de caviar	45

Essentiel

. Nigiri catalans de Wagyu A5 et crevettes rouges	(6 pièces)
. Jambon ibérique tranché à la main	25
. Anchois et blanchaille à l'huile d'olive	10
. Bravas al KALI U avec aïoli au mortier et Sriracha	7
. Croquette de poulet à la catalane (pièce)	2
. Croissant au beurre et tartare de bœuf au couteau	12
. Carpaccio de côte de bœuf au jaune d'œuf affiné	18
. Gilda de poulpe aux piments piparra de notre jardin et aux sardines (pièce)	3,5
. Coques de Galice grillées	18
. Œuf basse température avec mousse de pommes de terre, champignons d'hiver et caviar Royal Beluga	22

Frais

. Salade de burrata italienne avec tomates marinées au pesto de Huacatay et pistaches caramélisées	16
. Escalivada cuite au charbon de bois avec olives Kalamata et ventrèche de thon	15
. Cœurs de laitue grillés avec sauce romesco légère et amandes grillées	13
Pain de coca et tomate suspendue	3,60



P o i s s o n

-
- | | |
|--|----|
| . Museau de cabillaud confit, sauce pil-pil au piment piquillo | 22 |
| . Cuisse de poulpe grillée au charbon de bois, pipirrana et pommes de terre ridées | 22 |
| . Turbot, sauce aux huîtres iodée et coques | 23 |
| . Demi-douzaine de crevettes rouges grillées | 18 |
| . Bonite, émulsion de jaune d'œuf mariné et miso blanc | 14 |

V i a n d e s g r i l l é e s e t C h u p - c h u p

-
- | | |
|--|----------|
| . Épaule de porc ibérique marinée aux herbes du Maresme, avec aïoli et poudre d'oignon | 18
18 |
| . Boulette de bœuf maturée extra-large aux trompettes de la mort | 70
23 |
| . Entrecôte blonde galicienne affinée 35 jours, 1 kg. | |
| . Entrecôte de bœuf affinée 30 jours | |
| . 80 g de Wagyu japonais 5A grillé | |

R i z

-
- | | |
|--|------|
| . Riz sec aux crevettes rouges | 27 |
| . Riz de montagne et de surf aux viandes ibériques, accompagné d'artichauts et de calamars | 25 |
| . Riz au bouillon ou au homard sec | 28,5 |
| . Riz à l'entrecôte et aux champignons d'hiver | 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



M o n d e d o u x

. Trou 19, Namelaka noix de coco, fruits rouges et pistaches	7
. Crème au chocolat, caviar d'huile et pain	7,5
. Gâteau aux trois fromages et coulis de mûres	7,5
. Le meilleur flan du monde à la chantilly vanille	7
. Chariot de fromages catalans à la tomate confite vanille	15
. Carpaccio de poires au vin et glace noisette	7



Ostriche

. Ostriche francesi naturali Daniel Sorlut n. 3	5 prezzo unità
. Ostriche con cocco, aglio e caviale al frutto della passione	6 prezzo unità
. Ostriche in tempura di birra con aioli ed emulsione di miele	6 prezzo unità
. 10 g di caviale Amur Beluga Royal	32
. Degustazione di 10 g di ostriche e 10 g di caviale	45

Elementi essenziali

. Nigiri di Wagyu e gamberi rossi alla catalana A5	(6 pezzi ciascuno)
. Prosciutto iberico affettato a mano	25
. Acciughe e bianchetti in olio d'oliva	10
. Bravas al KALIU con aioli al mortaio e Sriracha	7
. Crocchetta di pollo alla catalana (pezzi ciascuno)	2
. Croissant al burro e tartare di manzo tagliata al coltello	12
. Carpaccio di bistecca alla fiorentina con tuorlo stagionato	18
. Polpo gilda con peperoni piparra del nostro orto e sardine (pezzi ciascuno)	3,5
. Nocciole galiziane grigliate	18
. Uovo cotto a bassa temperatura con spuma di patate, funghi invernali e caviale Royal Beluga	22

Freddo

. Insalata di burrata italiana con pomodori sottaceto in pesto di Huacatay e pistacchi caramellati	16
. Escalivada cotta alla brace con olive Kalamata e ventresca di tonno	15
. Cuori di lattuga grigliati con salsa romesco leggera e mandorle tostate Pane di coca e pomodoro appeso 3,60	13



P e s c a r e

- | | |
|---|----|
| . Muso di merluzzo confit con salsa pil-pil al peperoncino del piquillo | 22 |
| . Coscia di polpo alla brace con pipirrana e patate rugose | 22 |
| . Rombo con salsa iodata di ostriche e vongole | 23 |
| . Mezza dozzina di gamberi rossi alla griglia | 18 |
| . Bonito con emulsione di tuorlo d'uovo marinato e miso bianco | 14 |

C a r n i a l l a g r i g l i a

- | | |
|--|----|
| . Spalla di maiale iberico marinata alle erbe del Maresme con salsa aioli e cipolla in polvere | 18 |
| . Polpetta di manzo stagionata extra large con funghi trombetta nera | 16 |
| . Bistecca di costata bionda galiziana stagionata 35 giorni, 1 kg | 70 |
| . Entrecôte di manzo stagionata 30 giorni | 23 |
| . 80 g di Wagyu giapponese 5A, grigliato | 45 |

Tutte le carni sono guarnite con patate al sale Kaliu e insalata verde

R i s o

- | | |
|---|------|
| . Riso asciutto con socarrat di gamberi rossi | 27 |
| . Riso al risotto e riso di montagna con carni iberiche accompagnate da carciofi e calamari | 25 |
| . Riso all'astice in brodo o asciutto | 28,5 |
| . Riso con entrecôte e funghi invernali | 25 |

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



Dolce mondo

. Buca 19, Namelaka al Cocco, Frutti Rossi e Pistacchio	7
. Crema al Cioccolato, Caviale all'Olio e Pane	7,5
. Torta ai Tre Formaggi con Coulis di More	7,5
. Il Flan più Buono del Mondo con Chantilly alla Vaniglia	7
. Carrello di Formaggi Catalani con Pomodoro Confit alla Vaniglia	15
. Carpaccio di Pere al Vino con Gelato alla Nocciola	7