

KALI

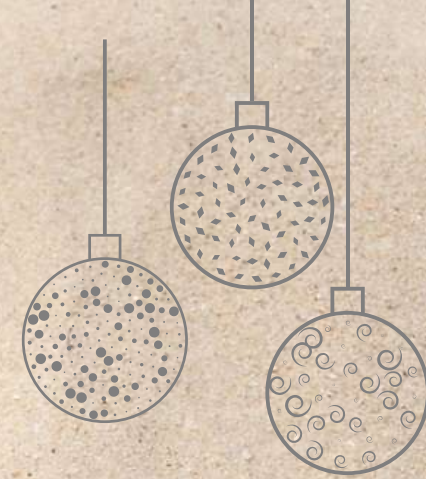
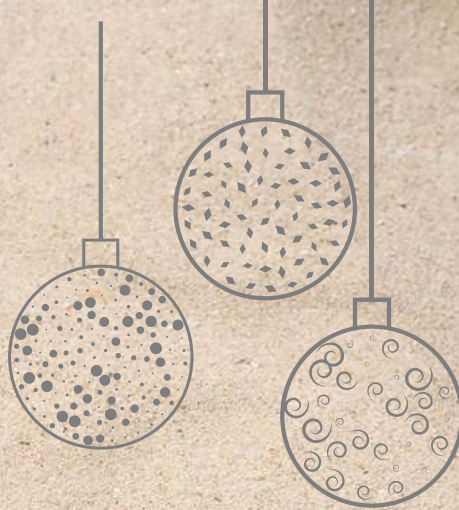
RESTAURANT



MENÚS DE NAVIDAD

**KALI RESTAURANT Y 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.

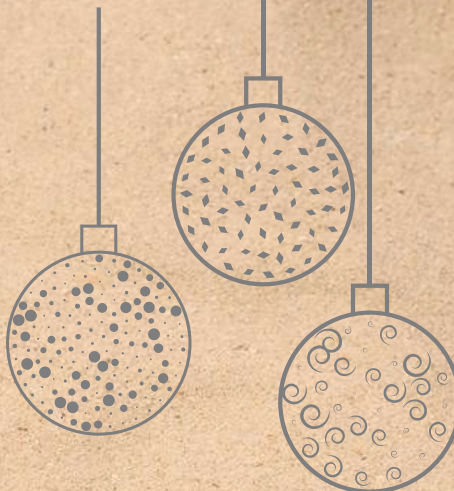
HEMOS PREPARADO UNOS MENÚS PENSADOS PARA DISFRUTAR EN
COMPAÑÍA, BRINDAR POR LO VIVIDO Y SABOREAR JUNTOS LO QUE
ESTÁ POR VENIR.

PORQUE COMPARTIR ES LA BASE DE NUESTRA COCINA... Y DE TODO LO
QUE SOMOS.

✨ BIENVENIDOS A NUESTRA NAVIDAD EN KALIURESTaurant

COMPARTIR ES HACER KALI

MENÚ1



ENTRANTE A COMPARTIR

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

PRINCIPAL A ESCOGER

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

MOMENTO DULCE A ESCOGER

- .CHUCHO A LA BRASA CON PRALINÉ DE PISTACHO
- O
- .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€ IVA incluido



COMPARTIR ES HACER KALI

MENÚ 2



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
- O
- .SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON SALSITA CAFÉ PARÍS

MOMENTO DULCE A ESCOGER

- .CHOCOLATE CREMOSO CON PALOMITAS Y FRUTOS NAVIDEÑOS
- O
- .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€ IVA incluido



COMPARTIR ES HACER KALI

MENÚ 3



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
- O
- .COLITA DE RAPE DE SANTURCE CON NAVAJAS

MOMENTO DULCE A ESCOGER

- .TORRIJA DE RATAFÍA CARAMELIZADA CON HELADO DE VAINILLA
- O
- .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€ IVA incluido



KALIURESTAURANT



25

PARA COMPARTIR

- .CONSUMÉ 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 CEPES 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.

60€ IVA incluido

KALIURESTaurant



PARA COMPARTIR

- .CONSUMÉ CON GALETS Y PELOTA
- .EL CANELÓN DE RUSTIDO CON BECHAMÉL DE AVELLANA
- .CARPACCIO DE CHULETÓN
- .ENSALADA RUSA TRUFADA
- .FLAN DE FOIE Y AVELLANAS

PRINCIPAL A ESCOGER

- .PRESA DUROC CON VELOUTÉ DE CEPES
- .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€)

POSTRE A ESCOGER

- .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 una botella de vino tinto o blanco (1 botella cada 4 pax), cava, cafés e infusiones.

60€ IVA incluido



CENA DE GALA KALIURESTaurant



.OSTRA DANIEL SORLUT CON CAVIAR DE SALMÓN Y LECHE
DE TIGRE

.BLINI DE BACALAO AHUMADO Y CREMA AGRIA TRUFADA

.BRIOCHE DE PATO A LA CATALANA

.STEAK TARTAR HAPPY NEW YEAR

.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

.ESFERA DE CHOCOLATE SORPRESA EN CALIENTE FRÍO Y TEXTURAS
NAVIDEÑAS

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

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

100€ IVA incluido



KALIURESTaurant



PARA COMPARTIR

- .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€ IVA incluido



KALIURESTaurant



PARA COMPARTIR

- .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€ IVA incluido