



## Ostras

---

|                                                |             |
|------------------------------------------------|-------------|
| . Ostras al natural, francesas de Normandía n3 | 5 la unidad |
| . Ostras en consomé trufado                    | 6 la unidad |
| . Ostras con romesco                           | 6 la unidad |

## Imprescindibles

---

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| . Jamón ibérico cortado a mano                          | 25    |
| . Torrezno de Soria XL                                  | 7 uni |
| . Anchoa y boquerón en matrimonio con esférico de oliva | 10    |
| . Bravas al KALIU con alioli de mortero y Sriracha      | 7     |
| . Foie curado a la sal con miel de piñas del entorno    | 17    |
| . Cruasán steak tartar de vaca vieja cortado a cuchillo | 12    |
| . Carpaccio de gamba con su coral y perlas de maracuyá  | 14    |
| . Berberechos gallegos abiertos a la brasa              | 18    |
| . Flor de alcachofa con huevo poché y jamón ibérico     | 15    |

## Croquetas

---

|                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|
| . Croqueta de pollo a la catalana                                          | 3   |
| . Croqueta de anguila del Delta, manzana ácida y papada curada             | 4   |
| . Y la de steak tartar de vaca vieja (Ganadora a la mejor del Vallès 2025) | 4,5 |

## Ensaladas

---

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| . Ensalada de bacalao esqueixat, naranja y olivas de Kalamata | 16 |
| . Tabulé de quinoa con queso de oveja de Montefrío y col kale | 15 |
| . Cogollos braseados con romesco y almendra frita             | 13 |

. Pan de coca y tomate de colgar 3,60



## Pescados

---

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| . Morro de bacalao con puré de calabaza y naranja | 22  |
| . Pata de pulpo con kimchi y papada de cerdo      | 22  |
| . Rodaballo con salsa yodada de ostras            | 23  |
| . Colita de rape con suquet blanco y cigalas      | 24  |
| . Pescado de lonja a la brassa                    | s/m |

## Carnes brasa y Chup-chup

---

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| . Pluma ibérica a la brasa                         | 18 |
| . Butifarra de payés con judías del gantxet        | 13 |
| . Magret de pato con salsa de orejones y ciruelas  | 18 |
| . Cap y pota guisado con cariño                    | 13 |
| . Chuletón de rubia gallega madurado 30 días, 1 kg | 70 |
| . Entrecot de vaca vieja, 30 días de maduración    | 23 |
| . Wagyu japonés cocinado en brasa, 5A 80g          | 45 |

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

## Arroces

---

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| . Arroz seco de gamba roja socarrat               | 27 |
| . Arroz del Maresme con calçots, gambón y romesco | 25 |
| . Arroz de langosta caldoso o seco                | 30 |
| . Arroz meloso de entrecot y foie                 | 27 |

Todos los arroces son mínimo 2 personas  
Disponemos de opciones vegetarianas, pregunte al chef!



## Mundo dulce

---

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| . Hoyo 19: chocolate negro, pan y aceite                   | 7   |
| . Nuestro lemon pie                                        | 7,5 |
| . Pastel de 3 quesos con coulis de mora                    | 7,5 |
| . <b>El mejor flan del mundo</b> con chantillí de vainilla | 7   |
| . Texturas de chocolate rubio, almendra y café             | 7,5 |
| . Helados y sorbetes                                       | 6   |



### **Caprichos de Cosecha Tardía:**

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Mistela (J. Salla)                | 3,5 |
| La Fossa (Oriol Artigas)          | 4,5 |
| Don PX (Bodegas Toro Albalá)      | 4,5 |
| Moscatel Oro (Quinquer & Ventosa) | 3,5 |



## Ostres

---

|                                              |             |
|----------------------------------------------|-------------|
| . Ostra al natural francesas de Normandía n3 | 5 la unitat |
| . Ostra en consomé trufat                    | 6 la unitat |
| . Ostra amb romesco                          | 6 la unitat |

## Imprescindibles

---

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
| . Pernil ibèric tallat a mà                                | 25    |
| . Rostade Sòria XL                                         | 7 uni |
| . Anxova i seitó en "matrimoni" amb esfèric d'oliva        | 10    |
| . Braves al KALIU amb allioli de morter i Sriracha         | 7     |
| . Foie curat a la sal amb mel de pinyes de l'entorn        | 17    |
| . Croissant d'steak tartar de vaca vella tallat a ganivet  | 12    |
| . Carpaccio de gamba amb el seu coral i perles de maracujà | 14    |
| . Escopinyes gallegues obertes a la brasa                  | 18    |
| . Flor de carxofa amb ou poché i pernil ibèric             | 15    |

## Croquetes

---

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| . Pollastre a la catalana                                             | 3   |
| . Anguila del Delta, poma àcida i papada curada                       | 4   |
| . Steak tartar de vaca vella (Guanyadora a la millor del Vallès 2025) | 4,5 |

## Amanides

---

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| . Amanida de bacallà esqueixat, taronja i olives de Kalamata     | 16 |
| . Tabulé de quinoa amb formatge d'ovella de Montefrío i col kale | 15 |
| . Cabdells brasejats amb romesco i ametlla fregida               | 13 |

. Pa de coca amb tomàquet de penjar 3,60



## Peixos

---

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| . Morro de bacallà amb puré de carbassa i taronja | 22  |
| . Pota de pop amb kimchi i papada de porc         | 22  |
| . Turbot amb salsa iodada d'ostres                | 23  |
| . Cueta de rap amb suquet blanc i escamarlans     | 24  |
| . Peix de llotja a la brasa (segons mercat)       | s/m |

## Carns brasa y xup-xup

---

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| . Ploma ibèrica a la brasa                       | 18 |
| . Botifarra de pagès amb mongetes del ganxet     | 13 |
| . Magret d'ànec amb salsa d'orellanes i prunes   | 18 |
| . Cap i pota guisat amb afecte                   | 13 |
| . Txuletó de rossa gallega madurat 30 dies, 1 kg | 70 |
| . Entrecot de vaca vella, 30 dies de maduració   | 23 |
| . Wagyu japonès cuinat a la brasa, 5A 80g        | 45 |

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

## Arrossos

---

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| . Arròs sec de gamba vermella socarrat           | 27 |
| . Arròs del Maresme amb calçots, gambó i romesco | 25 |
| . Arròs de llagosta caldós o sec                 | 30 |
| . Arròs melós d'entrecot i foie                  | 27 |

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



## Mon dolç

---

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| . Forat 19: xocolata negra, pa i oli                     | 7   |
| . El nostre lemon pie                                    | 7,5 |
| . Pastís de 3 formatges amb coulis de móra               | 7,5 |
| . <b>El millor flam del món</b> amb xantillí de vainilla | 7   |
| . Textures de xocolata rossa, ametlla i cafè             | 7,5 |
| . Gelats i sorbets                                       | 6   |



### Capritxos de collita tardana:

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Mistela (J. Salla)                | 3,5 |
| La Fossa (Oriol Artigas)          | 4,5 |
| Don PX (Bodegas Toro Albalá)      | 4,5 |
| Moscatel Oro (Quinquer & Ventosa) | 3,5 |



## Oysters

---

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| . Natural oysters, French from Normandy n3 | 5 unit |
| . Oysters in truffled consommé             | 6 unit |
| . Oysters with romesco sauce               | 6 unit |

## Essentials

---

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| . Hand-cut Iberian ham                                    | 25     |
| . Torrezno de Soria XL                                    | 7 unit |
| . Anchovy and boquerón married with olive sphere          | 10     |
| . Bravas al KALIU with mortar alioli and Sriracha         | 7      |
| . Cured foie gras with salt and local pine honey          | 17     |
| . Old cow steak tartar croissant cut with a knife         | 12     |
| . Prawn carpaccio with its coral and passion fruit pearls | 14     |
| . Galician cockles opened on the grill                    | 18     |
| . Artichoke flower with poached egg and Iberian ham       | 15     |

## Croquettes

---

|                                                                        |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|
| . Catalan style chicken croquette                                      | 3   |
| . Delta eel croquette, green apple and cured jowl                      | 4   |
| . And the old cow steak tartar one (Winner of the best in Vallès 2025) | 4,5 |

## Salads

---

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| . "Esqueixat" cod salad, orange and Kalamata olives         | 16 |
| . Quinoa tabbouleh with Montefrío sheep cheese and kale     | 15 |
| . Grilled little gem lettuce with romesco and fried almonds | 13 |

. Coca bread and hanging tomato



## Fish

---

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| . Cod cheek with pumpkin and orange puree               | 22  |
| . Octopus leg with kimchi and pork jowl                 | 22  |
| . Turbot with iodized oyster sauce                      | 23  |
| . Monkfish tail with white "suquet" and Norway lobsters | 24  |
| . Market fish of the day on the grill                   | MVP |

## Grilled Meats and Stews

---

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| . Grilled Iberian feather steak                        | 18 |
| . "Payés" sausage with "gantxet" beans                 | 13 |
| . Duck magret with dried apricot and prune sauce       | 18 |
| . "Cap y pota" tripes with stewed calf's head and foot | 13 |
| . Galician blonde rib steak aged 30 days, 1 kg         | 70 |
| . Old cow entrecôte, 30 days aging                     | 23 |
| . Japanese Wagyu cooked on the grill, 5A 80g           | 45 |

All meats are served with Kaliu salt potatoes and green salad

## Rice Dishes

---

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| . Dry red prawn "socarrat" rice                             | 27 |
| . Maresme rice with spring onions, large prawns and romesco | 25 |
| . Creamy or dry lobster rice                                | 30 |
| . Creamy entrecôte and foie gras rice                       | 27 |

All rice dishes are minimum 2 people  
We have vegetarian options, ask the chef!



## Sweet World

---

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| . Hole 19: dark chocolate, bread and oil                      | 7   |
| . Our lemon pie                                               | 7,5 |
| . 3 cheeses cake with blackberry coulis                       | 7,5 |
| . <b>The best custard in the world</b> with vanilla chantilly | 7   |
| . Textures of blonde chocolate, almond and coffee             | 7,5 |
| . Ice creams and sorbets                                      | 6   |



### Late Harvest Whims

|                                       |
|---------------------------------------|
| Mistela (J. Salla) 3,5                |
| La Fossa (Oriol Artigas) 4,5          |
| Don PX (Bodegas Toro Albalá) 4,5      |
| Moscatel Oro (Quinquer & Ventosa) 3,5 |



## Huîtres

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| . Huîtres naturelles, françaises de Normandie n°3 | 5 l'unité |
| . Huîtres en consommé truffé                      | 6 l'unité |
| . Huîtres au romesco                              | 6 l'unité |

## Les Incontournables

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| . Jambon ibérique coupé à la main                                          | 25    |
| . Torrezno de Soria XL (Lard frit croustillant)                            | 7 uni |
| . Anchois et boquerones en mariage avec sphère d'olive                     | 10    |
| . Patatas bravas au KALI U avec aïoli au mortier et Sriracha               | 7     |
| . Foie gras salé maison au miel de pommes de pin des environs              | 17    |
| . Croissant au steak tartare de bœuf vieilli coupé au couteau              | 12    |
| . Carpaccio de crevettes avec leur corail et perles de fruit de la passion | 14    |
| . Coques de Galice ouvertes à la braise                                    | 18    |
| . Fleur d'artichaut avec œuf poché et jambon ibérique                      | 15    |

## Croquettes

|                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| . Croquette de poulet à la catalane                                                   | 3   |
| . Et d'anguille du Delta, pomme acidulée et barde de porc salée                       | 4   |
| . Et celle de steak tartare de bœuf vieilli (Gagnante de la meilleure du Vallès 2025) | 4,5 |

## Salades

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| . Salade de morue effilochée, orange et olives de Kalamata         | 16 |
| . Taboulé de quinoa au fromage de brebis de Montefrío et chou kale | 15 |
| . Cœurs de laitue braisés au romesco et amandes frites             | 13 |

. Pain de coca et la tomate à suspendre 3,60

Tous les prix sont en € euros, TVA incluse, nous disposons d'une carte des allergènes.



## P o i s s o n s

---

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| . Morue avec purée de potimarron et orange         | 22 |
| . Poulpe avec kimchi et barde de porc              | 22 |
| . Turbot avec sauce iodée aux huîtres              | 23 |
| . Queue de lotte avec suquet blanc et langoustines | 24 |
| . Pêche du jour à la braise s/m                    | PM |

## V i a n d e s   b r a i s é e s   e t   M i j o t é s

---

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| . Pluma ibérique à la braise                                | 18 |
| . Boudin catalan avec haricots blancs                       | 13 |
| . Magret de canard avec sauce aux abricots secs et pruneaux | 18 |
| . Cap i pota mijoté avec amour                              | 13 |
| . Côte de bœuf blonde de Galice maturée 30 jours, 1 kg      | 70 |
| . Entrecôte de bœuf vieilli, 30 jours de maturation         | 23 |
| . Wagyu japonais cuisiné à la braise, 5A 80g                | 45 |

Toutes les viandes sont accompagnées de pommes de terre Kaliu au sel et d'une salade verte.

## R i z

---

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| . Riz sec de gambas rouges "socarrat"                                         | 27 |
| . Riz de la région du Maresme avec calçots, grosses . crevettes<br>et romesco | 25 |
| . Riz de langouste en bouillon ou sec                                         | 30 |
| . Riz crémeux d'entrecôte et foie gras                                        | 27 |

Tous les riz sont pour un minimum de 2 personnes  
Nous disposons d'options végétariennes, demandez au chef !

Tous les prix sont en € euros, TVA incluse, nous disposons d'une carte des allergènes.



## D o u c e u r s

---

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| . Le 19e trou: chocolat noir, pain et huile d'olive     | 7   |
| . Notre tarte au citron meringuée                       | 7,5 |
| . Gâteau aux 3 fromages avec coulis de mûre             | 7,5 |
| . Le meilleur flan du monde avec chantilly à la vanille | 7   |
| . Textures de chocolat blond, amande et café            | 7,5 |
| . Glaces et sorbets                                     | 6   |



### **Caprices de Vendange Tardive:**

- Mistela (J. Salla) 3,5
- La Fossa (Oriol Artigas) 4,5
- Don PX (Bodegas Toro Albalá) 4,5
- Moscatel Oro (Quinquer & Ventosa) 3,5



## Ostriche

- 
- |                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| . Ostriche al naturale, francesi della Normandia n3 | 5 l'unità |
| . Ostriche in consommé tartufato                    | 6 l'unità |
| . Ostriche con romesco                              | 6 l'unità |

## Imperdibili

- 
- |                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| . Prosciutto iberico tagliato a mano                           | 25    |
| . Torrezno di Soria XL                                         | 7 uni |
| . Acciuga e boquerón in matrimonio con sferico di oliva        | 10    |
| . Patatas Bravas al KALIU con alioli di mortaio e Sriracha     | 7     |
| . Foie curato al sale con miele di pigne del territorio        | 17    |
| . Croissant steak tartare di vacca vecchia tagliato a coltello | 12    |
| . Carpaccio di gambero con il suo corallo e perle di maracuyá  | 14    |
| . Berberechos galiziani aperti alla brace                      | 18    |
| . Fiore di carciofo con uovo in camicia e prosciutto iberico   | 15    |

## Crocchette

- 
- |                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| . Crocchetta di pollo alla catalana                                                      | 3   |
| . Crocchetta di anguilla del Delta, mela acida e guanciale curato                        | 4   |
| . E quella di steak tartare di vacca vecchia (Vincitrice della migliore del Vallès 2025) | 4,5 |

## Insalate

- 
- |                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| . Insalata di baccalà esqueixat, arancia e olive di Kalamata          | 16 |
| . Tabulé di quinoa con formaggio di pecora di Montefrío e cavolo nero | 15 |
| . Lattughelle brasate con romesco e mandorla frita                    | 13 |
| . Pane di coca e pomodoro da appendere                                |    |



## P e s c i

---

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| . Morro di baccalà con purè di zucca e arancia       | 22  |
| . Zampa di polpo con kimchi e guanciale di maiale    | 22  |
| . Rombo con salsa iodata di ostriche                 | 23  |
| . Coda di rana pescatrice con suquet bianco e scampi | 24  |
| . Pescato del mercato alla brace                     | s/m |

## C a r n i   b r a c e   e   C h u p - c h u p

---

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| . Pluma iberica alla brace                                | 18 |
| . Butifarra di campagna con fagioli del gantxet           | 13 |
| . Magret d'anatra con salsa di albicocche secche e prugne | 18 |
| . Cap y pota stufato con cura                             | 13 |
| . Costata di bue galiziano maturata 30 giorni, 1 kg       | 70 |
| . Entrecot di vacca vecchia, 30 giorni di maturazione     | 23 |
| . Wagyu giapponese cucinato alla brace, 5A 80g            | 45 |

**Tutte le carni hanno di contorno patate Kaliu al sale e insalata verde**

## R i s i

---

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| . Riso secco di gambero rosso socarrat              | 27 |
| . Riso del Maresme con calçots, gamberone e romesco | 25 |
| . Riso di aragosta brodoso o secco                  | 30 |
| . Riso cremoso di entrecot e foie                   | 27 |

Tutti i risi sono minimo per 2 persone  
Disponiamo di opzioni vegetariane, chiedete allo chef!



## M o n d o d o l c e

---

|                                                            |     |
|------------------------------------------------------------|-----|
| . Il diciannovesimo buco: cioccolato fondente, pane e olio | 7   |
| . La nostra lemon pie                                      | 7,5 |
| . Torta di 3 formaggi con coulis di mora                   | 7,5 |
| . Il miglior flan del mondo con chantilly alla vaniglia    | 7   |
| . Texture di cioccolato biondo, mandorla e caffè           | 7,5 |
| . Gelati e sorbetti                                        | 6   |



### **Capricci di Vendemmia Tardiva:**

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Mistela (J. Salla)                | 3,5 |
| La Fossa (Oriol Artigas)          | 4,5 |
| Don PX (Bodegas Toro Albalá)      | 4,5 |
| Moscatel Oro (Quinquer & Ventosa) | 3,5 |