



LES FLORS 12 . 08001 BARCELONA
Tel. 93 441 11 39
www.calisidre.com . info@calisidre.com

MENÚ 1

Pan con tomate
Bread with tomato
Embutidos catalanes
Catalan sausages

(Copa de cava Llopart Brut)
(Glass of cava Llopart Brut)

Carpaccio de atún blue finn con vinagreta de soja y lima
Blue finn tuna carpaccio with soia and lime vinaigrette

Rissotto de azafrán
Safran rissotto

Bacalao con "samfaina" (pisto de verduras)
Fried codfish with "samfaina" (ratatouille of vegetables)

O

Carrilleras de ternera al vino tinto con puré de patata
Veal cheeks stew with red wine and mashed potato

Crema catalana quemada
Catalan cream with burned sugar

Aguas minerales, cafés y servicio de pan
Mineral water, coffee and bread service

Precio por comensal: 60€ (10% i.v.a. incluido)
Price per person 60€ (10% tax included)



LES FLORS 12 . 08001 BARCELONA
Tel. 93 441 11 39
www.calisidre.com . info@calisidre.com

MENÚ 2

Pan con tomate
Bread with tomato
Embutidos catalanes
Catalan sausages
Croquetas de pollo y jamón
Croquets with chicken and ham

(Copa de cava Llopart Brut)
(Glass of cava Llopart Brut)

Gazpacho con frutos del mar
"Gazpacho" vegetables cold soup with sea fruits

Canelones de espinacas a la catalana
Spinach cannelloni at catalan style

Solomillo de atún "Balfegó" con coulis de tomate
Fillet of tuna with tomato coulis

O

Solomillo de buey a la parrilla
Fillet of beef grilled

Helado de leche de coco con toffee
Coconut milk ice cream with toffee

Aguas minerales, cafés y servicio de pan
Mineral water, coffee and bread service

Precio por comensal: 65€ (10% i.v.a. incluido)
Price per person 65€ (10% tax included)



LES FLORS 12 . 08001 BARCELONA
Tel. 93 441 11 39
www.calisidre.com . info@calisidre.com

MENÚ 3

Pan con tomate y embutidos catalanes
Bread with tomato with catalan sausages
Croquetas de pollo y jamón
Croquets with chicken and ham
Buñuelos de bacalao
Codfish fritters

(Copa de cava Llopart Brut)
(Glass of cava Llopart Brut)

Vieiras con panceta ibérica, cremoso de patata y lima
Scallops with bacon, potato cream and lime

Variado de setas de temporada con butifarra
Mix of mushrooms with white sausage

"Suquet" de rape con patatas y almejas
"Suquet" Monkfish stew with potatoes and clams

O

Solomillo de buey con foie y salsa de Oporto
Fillet of beef with duck liver and Port wine sauce

Taten de manzana con helado de leche
Apple tatin with milk ice cream

Aguas minerales, cafés y servicio de pan
Mineral water, coffee and bread service

Precio por comensal: 70€ (10% i.v.a. incluido)
Price per person 70€ (10% tax included)



LES FLORS 12 . 08001 BARCELONA
Tel. 93 441 11 39
www.calisidre.com . info@calisidre.com

MENÚ 4

Pan con tomate y embutidos catalanes
Bread with tomato with catalan sausages

Croquetas de pollo y jamón
Croquets with chicken and ham
Anchoas del cantábrico
Anchovies from Cantabric sea

(Copa de cava Llopart Brut)
(Glass of cava Llopart Brut)

Corona de patata con langostinos y vinagreta de Chardonnay
Crown of potatoes with langostins and Chardonnay vinaigrette

Rebozuelos con huevo poché, jamón de jabugo y crema de azafrán
Chanterels with poached egg, spanish ham and safran cream

Rodaballo estilo Santurce con verduritas
Grilled Turbot with garlic and vegetables

O

Cabritillo al horno con cebollitas de Figueres
Roast baby goat with small onions

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Chocolate soufflé with vanilla ice cream

Aguas minerales, cafés y servicio de pan
Mineral water, coffee and bread service

Precio por comensal: 75€ (10% i.v.a. incluido)
Price per person 75€ (10% tax included)