



Menú 1

Coca de “Folgueroles” con tomate
Buñuelos de bacalao

Escalivada y sardina ahumada de la costa

Mejillones de Roca al Jerez

Meloso de ternera guisada con “parmentier” de patata

Crema catalana con “cake” de naranja

Bodega

Pro-Hom, blanco (D.O. Terra Alta)

Pro-Hom, tinto (D.O. Terra Alta)

Aguas Minerales, servicio de pan y cafés

Precio por Comensal: 60€ (10% iva incluido)

Les Flors 12 . 08001 Barcelona
Tel. 93 441 11 39
www.calisidre.com . info@calisidre.com



Menú 2

Coca de “Folgueroles” con tomate
Croquetas de jamón de Jabugo y pollo

Ensalada de tomate, ventresca de atún y cebolla tierna

“Esqueixada” de bacalao

Suquet de rape con almejas y patatas

Torrija con helado de vainilla

Bodega

Pro-Hom, blanco (D.O. Terra Alta)

Pro-Hom, Tinto (D.O. Terra Alta)

Aguas Minerales, servicio de pan y cafés

Precio por Comensal: 70€ (10% iva incluido)

Les Flors 12 . 08001 Barcelona
Tel. 93 441 11 39
www.calisidre.com . info@calisidre.com

Menú 3

Coca de “Folgueroles” con tomate
Croquetas de jamón de Jabugo y pollo

Copa de cava Balma Brut Nature

Gazpacho con frutos del mar

Vieiras y puerros asados con romesco

Pierna de cabritillo al horno

Degustación de quesos catalanes

Coulant de chocolate

Bodega

Augustus Look, blanco (D.O.Penedès)

Gomez Cruzado Criança 2013, tinto (D.O. Rioja)

Aguas Minerales, servicio de pan y cafés

Precio por Comensal:: 75€ (10% iva incluido)