

DISHES ON THE CARTE / PLATS À LA CARTE

FOR STARTERS / POUR COMMENCER

HOME MADE PATÉ	13,20 €
<i>PÂTÉ MAISON</i>	
PATÉ CASERO	
FOIE DE CANARD	22,00 €
<i>FOIE DE CANARD</i>	
FOIE DE CANARD	
CURED HAM	17,05 €
<i>JAMBON</i>	
JAMÓN IBÉRICO	

COLD STARTERS / ENTRÉES FROIDES

MIXED SALAD	9,35 €
<i>SALADE VARIÉE</i>	
ENSALADA VARIADA	
CAPRESE SALAD (Tomato, mozzarella, basil)	11,00 €
<i>SALADE CAPRESE (Tomate, mozzarella, basilic)</i>	
ENSALADA CAPRESE (Tomate, mozzarella, albahaca)	
WARM SALAD OF DUCK CONFIT GIZZARDS	13,20 €
<i>SALADE TIÈDE DE GÉSTERS DE CANARD CONFITS</i>	
ENSALADA TIBIA DE MOLLEJAS DE PATO CONFITADAS	
CALIU SALAD (Assorted lettuce, melon, goat cheese and raisins)	11,00 €
<i>SALADE "CALIU" (Assortiment de laitue, melon, fromage de chèvre et raisins secs)</i>	
ENSALADA "CALIU" (Lechugas variadas, melón, queso de cabra y pasas)	
WARM ROASTED VEGETABLES "ESCALIVADA" (Pepper, eggplant, onion and tomato)	10,89 €
<i>LÉGUMES RÔTIS CHAUDS "ESCALIVADA" (Poivron, aubergine, oignon et tomate)</i>	
ESCALIVADA TIBIA AL CALIU (Pimiento, berenjena, cebolla y tomate)	
"ESCALIVADA" WARM ROASTED VEGETABLES WITH ANCHOVIES OR TUNA LOINS	15,29 €
<i>"ESCALIVADA" LÉGUMES RÔTIS CHAUDS AUX ANCHOIS OU LONGES DE THON</i>	
ESCALIVADA TIBIA AL CALIU CON ANCHOAS O VENTRESCA DE ATÚN	
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN CHEESE SHAVINGS	11,55 €
<i>CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN</i>	
CARPACCIO DE BUEY CON VIRUTAS DE QUESO PARMESANO	

HOT STARTERS / ENTRÉES CHAUDES

GRANDMOTHER'S MOUNTAIN SOUP (ESCUDELLA) (Pasta, rice, beans, chickpeas, vegetables, chicken, sausage)	10,89 €
<i>SOUPE DE MONTAGNE DE GRAND-MÈRE (ESCUDELLA) (Pâtes, riz, haricots, pois chiches, légumes, poulet, saucisse)</i>	
VIANDA (ESCUDELLA) (Pasta, arroz, judias, garbanzos, verduras, gallina, butifarra)	
HOMEMADE BROTH SOUP	8,80 €
<i>SOUPE AU BOUILLON MAISON</i>	
SOPA DE CALDO CASERO	
GREEN VEGETABLE SOUP CREAM (zucchini, potato, onion...)	9,79 €
<i>CRÈME DE LÉGUMES VERTS (courgettes, pomme de terre, oignon...)</i>	
CREMA DE VERDURAS (calabacín, patata, cebolla...)	

TOAST / TOAST

OF ANCHOVIES WITH "ESCALIVADA"	14,19 €
<i>D'ANCHOIS AVEC "ESCALIVADA"</i>	
DE ANCHOAS CON ESCALIVADA	
OF TUNA STEAK WITH "ESCALIVADA" (ROASTED VEGETABLES)	14,19 €
<i>DE STEAK DE THON AVEC "ESCALIVADA" (LÉGUMES RÔTIS)</i>	
DE VENTRESCA DE ATÚN CON ESCALIVADA	
OF SMOKED SALMON	12,10 €
<i>DE SAUMON FUMÉ</i>	
DE SALMÓN AHUMADO	

MAIN DISHES / PRINCIPAUX PLATS

GRILLED MEATS / VIANDES GRILLÉES

GRILLED LAMB MEAT	17,49 €
<i>VIANDE D'AGNEAU GRILLÉE</i>	
CARNE DE COREDERO A LA BRASA	
GRILLED QUAILS	10,45 €
<i>CAILLES GRILLÉ</i>	
CODORNICES A LA BRASA	
GRILLED CHICKEN	10,45 €
<i>POULET GRILLÉ</i>	
POLLO A LA BRASA	
RABBIT WITH GARLIC MAYONNAISE	10,45 €
<i>LAPIN À L'AÏOLI</i>	
CONEJO CON ALIOLI	
SAUSAGE (BUTIFARRA)	9,35 €
<i>SAUCISSE</i>	
LONGANIZA (BUTIFARRA)	
BLACK SAUSAGE	8,25 €
<i>SAUCISSE NOIRE</i>	
BUTIFARRA NEGRA	
SIRLOIN OF BEEF	24,09 €
<i>FILET DE BŒUF</i>	
SOLOMILLO DE TERNERA	
GRILLED BEEF ENTRECOTE	22,00 €
<i>ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE</i>	
ENTRECOT DE TERNERA	
GRILLED BEEF ENTRECOTE WITH ROQUEFORT CHEESE SAUCE	24,09 €
<i>ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE SAUCE AU ROQUEFORT</i>	
ENTRECOT DE TERNERA AL ROQUEFORT	
VEAL STEAK	9,90 €
<i>STEACK DE VEAU</i>	
BISTEC DE TERNERA	

THE GRILLED DISHES ARE ACCOMPANIED WITH GUARNITION (fried potatoes and oven-roasted vegetables).

LES PLATS GRILLÉS SONT ACCOMPAGNÉS DE GUARNITION (pommes de terre sautées et légumes rôtis au four).

LOS PLATOS A LA BRASA VIENEN ACOMPAÑADOS CON GUARNICIÓN (Patatas fritas a lo pobre y verduras asadas al horno)

THE FISH / POISSON

RIVER TROUT WITH CAPER SAUCE 10,89 €

TRUITE DE RIVIÈRE À LA SAUCE AUX CÂPRES

TRUCHA CON SALSA DE ALCAPARRAS

COD WITH GARLIC MOUSSELINE AU GRATIN 20,90 €

CABILLAUD AVEC MOUSSELINE À L'AIL GRATINÉE

BACALAO CON MUSELINA DE AJO GRATINADA

SPECIALITIES (suggestions) / SPÉCIALITÉS (suggeriments)

CIVET OF WILD BOAR 17,60 €

CIVET DE SANGLIER

CIVET DE JABALÍ

STEW OF BONELESS IBERIAN PORK CHEEKS 17,05 €

RAGOÛT DE JOUES DE PORC IBÉRIQUE DÉSOSSÉES

ESTOFADO DE CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO DESHUESADAS

COLT STEW (Meat with little fat, lots of iron and vitamin B) 17,60 €

RAGOÛT DE POULAIN (Viande peu grasse, riche en fer et vitamine B)

ESTOFADO DE POTRO (Carne con poca grasa, mucha cantidad de hierro y vitamina B)

DUCK MAGRET WITH BLUEBERRY SAUCE AND APPLE COMPOTE (Duck breast) 22,00 €

MAGRET DE CANARD AVEC SAUCE DE BLEUETS ET COMPOTE DE POMMES (Magret de canard)

MAGRET DE PATO CON SALSA DE ARANDANOS Y COMPOTA DE MANZANA (Pechuga de pato)

RABBIT SHOULDER CONFIT WITH THE AROMA OF FOUR PEPPERS 16,50 €

ÉPAULE DE LAPIN CONFITE À L'ARÔME DE QUATRE POIVRES

PALETILLAS DE CONEJO CONFITADAS AL AROMA DE LAS CUATRO PIMIENTAS

DUCK LEG WITH APPLE COMPOTE 14,30 €

CUISSE DE CANARD AVEC COMPOTE DE POMMES

MUSLO DE PATO CON COMPOTA DE MANZANA

FREE-RANGE CHICKEN WITH MUSHROOMS 17,60 €

POULET FERMIER AUX CHAMPIGNONS

POLLLO DE CORRAL CON SETAS

GRILLED COLT ENTRECOTE (Meat with little fat, a lot of iron and vitamin B) 25,30 €

ENTRECÔTE DE POULAIN GRILLÉE (Viande peu grasse, riche en fer et vitamine B)

ENTRECOT DE POTRO A LA BRASA (Carne con poca grasa, mucha cantidad de hierro y vitamina B)

"CASSOULET" (Duck leg with beans) 16,50 €

"CASSOULET" (Cuisse de canard aux haricots)

"CASSOULET" (Muslo de pato con judías)

BREAD (Portion) 1,00 €

PAIN (portion)

PAN (Ración)

TOASTED BREAD (Portion) 1,54 €

PAIN TOASTE (portion)

PAN TOSTADO (Ración)

TOASTED BREAD WITH TOMATO (Portion) 2,20 €

PAIN TOASTE AVEC TOMATE (portion)

PAN TOSTADO CON TOMATE (Ración)

VAT 10% INCLUDED / TVA 10% INCLUSE / IVA 10% INCLUIDO

CHECK WITH THE WAITERS FOR ANY FOOD ALLERGIES

VÉRIFIER AUPRÈS DES SERVEURS S'IL Y A DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

CONSULTAR CON LOS CAMAREROS PARA QUALQUIER ALERGIJA ALIMENTARIA

DESSERTS

HOMEMADE DESSERTS / DESSERTS MAISON

CHEESE FLAN WITH HOMEMADE RASPBERRY JAM 6,33 €

FLAN AU FROMAGE AVEC CONFITURE DE FRAMBOISES MAISON

FLAN DE QUESO CON MERMELADA DE FRAMBUESA CASERA

LEMON CREAM 6,05 €

CRÈME DE CITRON

CREMA DE LIMÓN

EGG FLAN 4,95 €

FLAN AUX ŒUFS

FLAN DE HUEVO

APPLE COMPOTE WITH CREAM AND SESAME 4,95 €

COMPOTE DE POMMES AVEC DE LA CRÈME ET DES GRAINES DE SÉSAME

COMPOTA DE MANZANA CON NATA Y SÉSAMO

PLUMS IN LIQUEUR 5,50 €

PRUNES EN LIQUEUR

CIRUELAS AL LICOR

ICE CREAM / CRÈME GLACÉE

VANILLA FROM PAPANTLA 4,95 €

LA VANILLE DE PAPANTLA

VAINILLA DE PAPANTLA

CHOCOLATE (72% cocoa content) 4,95 €

CHOCOLAT (72% de cacao)

CHOCOLATE (Grado de cacao del 72%)

HAZELNUT NOUGAT FROM AGRAMUNT 4,95 €

NOUGAT AUX NOISETTES D'AGRAMUNT

TURRON DE AVELLANES DE AGRAMUNT

SORBETS / SORBETTES

LEMON FROM GANDIA 5,50 €

CITRON DE GANDIA

LIMÓN DE GANDIA

MANDARIN FROM SÓLLER 5,50 €

MANDARINE DE SÓLLER

MANDARINA DE SÓLLER

RASPBERRY WITH HOMEMADE JAM 5,50 €

FRAMBOISE AVEC CONFITURE MAISON

FRAMBUESA CON MERMELADA CASERA

OTHER TEMPTATIONS / AUTRES TENTATIONS

CREAM WITH WALNUTS AND HONEY 5,50 €

CRÈME AVEC NOIX ET MIEL

NATA CON NUECES Y MIEL

NATURAL ORANGE JUICE 5,50 €

JUS D'ORANGE NATUREL

ZUMO DE NARANJA NATURAL

TIME FRUIT (1 piece of your choice) 3,30 €

FRUIT DE TEMPS (1 pièce au choix)

FRUTA DEL TIEMPO (1 pieza a escoger)

MUSICIAN'S DESSERT (Dried fruit, almonds, hazelnuts, sultanas, walnuts...) 5,50 €

DESSERT MUSICAL (Fruits secs, amandes, noisettes, raisins secs, noix...)

POSTRE DEL MÚSICO (Frutos secos, almendras, avellanas, pasas, nueces...)

HONEY AND RICOTTA 5,50 €

MIEL ET RICOTTA

MIEL Y REQUESON (Ricotta)

CREAM OF NATURAL YOGHURT 4,40 €

CRÈME DE YAOURT NATURELLE

CREMA DE YOGUR NATURAL

SEMI-CURED CHEESE 6,60 €

FROMAGE SEMI-DURCI

QUESO SEMICURADO

CHOCOLATE COULANT WITH CREAM AND HOMEMADE RASPBERRY JAM 5,50 €

COULANT AU CHOCOLAT AVEC CRÈME ET CONFITURE DE FRAMBOISE MAISON

COULANT DE CHOCOLATE CON NATA Y MERMELADA DE FRAMBUESA CASERA

IRISH COFFEE 7,70 €

CAFÉ IRLANDAIS

CAFÉ IRLANDÉS

RESTAURANT



El Caliu