



LES FLORS 12 . 08001 BARCELONA
TEL. 93 441 11 39 . FAX 93 442 52 71
www.calisidre.com . info@calisidre.com

MENÚ – 1 –

Aperitiu Ca l'Isidre

(Copa de Cava Brut Nature)

* * * * *

Bloc de foie gras

Bloc de foie gras

Bloc of foie gras

* * * * *

Crema de patata amb rovell d'ou i cansalada
Crema de patata con yema de huevo y panceta
Potato cream with egg and bacon

* * * * *

Suquet de rap amb escamarlans i cloïsses
“Suquet” de rape con cigalas y almejas
“Suquet” Monkfish stew with scampi and clams

* * * * *

Torrija amb gelat de formatge fresc e infusió de cítrics
Torrija con helado de queso fresco e infusión de cítricos
“Torrija” Bread pudding with cheese ice cream and citrus juice

* * * * *

Bodega a escollir

Deria 2008 (Priorat negre)

o

Lapola 2009 Dominio de Bibeí (Ribeira Sacra blanc)

* * * * *

Assortit de pà

Surtido de pan

Mix of bread

Aigües Minerals, Cafes i Mignardises
Agua Mineral, Cafes i Petit fours
Mineral water, coffee and Petit fours

Preu per Comensal: 78'00 Euros. (8% i.v.a. inclos).



LES FLORS 12 . 08001 BARCELONA
TEL. 93 441 11 39 . FAX 93 442 52 71
www.calisidre.com . info@calisidre.com

MENÚ – 2 –

Aperitiu Ca l'Isidre

(Copa de Cava Brut Nature)

* * * * *

Ou al “Ojo de Buey” amb tòfona negra
Huevo al “Ojo de Buey” con trufa negra
Fried egg with black truffle

* * * * *

Xipirons de platja a la planxa
Chipirones de playa a la plancha
Grilled baby squids

* * * * *

Filet de tonyina amb coulis de tomàquet
Solomillo de atún con coulis de tomate
Fillet of tuna with tomato coulis

* * * * *

Illa flotant
Isla flotante
Floating island

* * * * *

Bodega a escollir

Caliza 2009 (Dominio de Valdepusa negre)

o

Eccocci 2009 (Empordà blanc)

* * * * *

Assortit de pà
Surtido de pan
Mix of bread

Aigües Minerals, Cafes i Mignardises
Agua Mineral, Cafes i Petit fours
Mineral water, coffee and Petit fours

Preu per Comensal: 80'00 Euros. (8% i.v.a. inclos).



LES FLORS 12 . 08001 BARCELONA
TEL. 93 441 11 39 . FAX 93 442 52 71
www.calisidre.com . info@calisidre.com

MENÚ – 3 –

Aperitiu Ca l'Isidre

(Copa de Cava Brut Nature)

* * * * *

Crema de cigrons amb foie
Crema de garbanzos con foie
Chickpeas cream with foie

* * * * *

Tartar de tonyina freca amb ous de truita
Tartar de bonito con hueva de trucha
Yellow fin tuna tartar with troir eggs

* * * * *

Galta de vedella amb puré de patata
Carrilleras de ternera con puré de patata
Veal cheeks with potato puré

* * * * *

Taronja amb escuma de vainilla i sorbet de mandarina
Naranja con espuma de vainilla y sorbete de mandarina
Orange with vanilla foam and tangerine sorbet

* * * * *

Bodega a escollir

Gramona Gessamí 2010 (Penedés blanc)

o

Augustus Merlot Syrah 2010 (Penedés negre)

* * * * *

Assortit de pà
Surtido de pan
Mix of bread

Aigües Minerals, Cafes i Mignardises
Agua Mineral, Cafes i Petit fours
Mineral water, coffee and Petit fours

Preu per Comensal: 60'00 Euros. (8% i.v.a. inclos).



LES FLORS 12 . 08001 BARCELONA
TEL. 93 441 11 39 . FAX 93 442 52 71
www.calisidre.com . info@calisidre.com

MENÚ - 4 -

Aperitiu Ca l'Isidre

(Copa de Cava Brut Nature)

* * * * *

Ou fregit amb xanguet a la bilbaína
Huevo frito con chanquete a la bilbaína
Small white fish with fried egg

* * * * *

Caneló trufat al graten
Canelón trufado al graten
Caneloni gratin with truffle

* * * * *

Tronc de lluç estil Santurce
Tronco de merluza estilo Santurce
Grilled hake with garlic

* * * * *

Escuma de iogurt amb infussió de fruits vermells
Espuma de yogurt con infusión de frutos rojos
Yogurt foam with red fruits

* * * * *

Bodega a escollir

El Fanio Albet i Noia 2010 (Penedés blanc)

o

Finca l'Argatà 2009 Joan d'Anguera (Montsant negre)

* * * * *

Assortit de pà
Surtido de pan
Mix of bread

Aigües Minerals, Cafes i Mignardises
Agua Mineral, Cafes i Petit fours
Mineral water, coffee and Petit fours

Preu per Comensal: 72'00 Euros. (8% i.v.a. inclos).



LES FLORS 12 . 08001 BARCELONA
TEL. 93 441 11 39 . FAX 93 442 52 71
www.calisidre.com . info@calisidre.com

MENÚ – 5 –

Aperitiu Ca l'Isidre

(Copa de Cava Brut Nature)

* * * * *

Cor d'escarxofa farcit de ceps i foie a la salsa d'estragó
Corazón de alcachofa relleno de hongos i foie a la salsa de estragón
Artichoke heart with porcini , foie and tarragon sauce

* * * * *

Brandada de bacallà

Brandada de bacalao

Codfish puré

* * * * *

Filet a la salsa d'Oporto

Solomillo en salsa de Oporto

Fillet of beef with Port sauce

* * * * *

Ous amb fondant de xocolata i sabayón de rom

Huevos con fondant de chocolate y sabayon de ron

Eggs with chocolate fondant and sabayon of rum

* * * * *

Bodega a escollir

Leirana 2010 Albariño (Rías Baixas blanc)

o

Godelia 2008 (Bierzo negre)

* * * * *

Assortit de pà

Surtido de pan

Mix of bread

Aigües Minerals, Cafes i Mignardises

Agua Mineral, Cafes i Petit fours

Mineral water, coffee and Petit fours

Preu per Comensal: 70'01 Euros. (8% i.v.a. inclos).