

*Calin*

PARA PICAR STARTERS	Jamón Ibérico Dehesa de los Monteros con pan cristal y tomate <i>Iberian ham from Dehesa de los Monteros with crystal bread and tomato</i>	36€
	Anchoas Agur con pan cristal y tomate (12 unidades) <i>Agur anchovies with crystal bread and tomato (12 pieces)</i>	42€
LAS CROQUETAS DE CALIU CALIU CROQUETTES (4 UD.)	Croquetas de carillera ibérica <i>Oxtail croquettes</i>	12€
	Croquetas de pollo campero y Jamón Ibérico <i>Free-range chicken and Ibérico ham croquettes</i>	16€
	Croquetas de carabinero <i>Carabinero prawn croquettes</i>	18€
TAPAS DEL MAR SEAFOOD TAPAS	Ceviche de lubina con leche de coco y kimchi <i>Seabass ceviche with coconut milk and kimchi</i>	24€
	Tartar de atún rojo <i>Red tuna tartar</i>	32€
	Gambones al pil-pil <i>Pil-Pil King Prawns (cooked in olive oil, paprika, garlic, and chilli)</i>	26€
	Calamares crujientes con mahonesa de lima <i>Crispy squid with lime mayonnaise</i>	26€
DEL HUERTO AL PLATO FROM THE GARDEN TO THE PLATE	Gazpacho de la huerta <i>Garden Gazpacho</i>	14€
	Ensalada de cogollos, tomates marinados, pollo a la brasa y parmesano <i>Salad with florets, marinated tomatoes, grilled chicken and parmesan.</i>	22€
	Burrata con tartar de tomate y pesto <i>Burrata with tomato tartar and pesto</i>	23€
	Aguacate soasado a la parrilla, rúcula, nueces y tomate <i>Grilled avocado with arugula, walnuts, and tomato</i>	24€
	Parrillada de verduras con Romesco <i>Grilled vegetable platter with Romesco</i>	22€
	Alcachofas confitadas a la brasa con yema curada y jamón Ibérico <i>Grilled confit artichokes with cured egg yolk and Iberian ham</i>	24€

LOS BOCATAS A LA BRASA DE CALIU CALIU'S GRILLED SANDWICHES	Burguer de wagyu al josper con tomate, pepinillo, rúcula, bacón y queso cheddar <i>Josper grilled Wagyu burger with tomato, pickle, arugula, bacon, and cheddar cheese.</i>	28€
	Nuestro Pepito de solomillo a la brasa, con tomate, rucula y queso comté (19 meses) <i>Our grilled sirloin 'Pepito', with tomato, arugula, and aged Comté cheese (19 months)</i>	28€
	Brioche a la parrilla con Steak tartar de solomillo de vaca madurada <i>Grilled brioche bread with aged beef sirloin tartar.</i>	29€
	Bikini a la Parrilla con Jamón de Praga y queso Havarti <i>Grilled 'Bikini' with Praga ham and Havarti cheese</i>	18€
LAS PIZZAS DE CALIU CALIU'S PIZZAS	<b>Pizza Umbria.</b> Guanciale, cebolleta, queso de cabra, berenjena <i>Guanciale, spring onion, goat cheese, eggplant</i>	24€
	<b>Pizza Apulia.</b> Burrata, tomate seco, alcachofa, rúcula y pesto de pistachos <i>Burrata, sun-dried tomato, artichoke, arugula, and pistachio pesto</i>	25€
	<b>Pizza Comté.</b> Comté madurado 19 meses, ternera boloñesa y bacón ahumado <i>Aged Comté 19 months, bolognese beef, and smoked bacon</i>	26€
	<b>Pizza Ibérica.</b> Paleta ibérica, gorgonzola y pera salteada <i>Ibérico ham shoulder, gorgonzola, and sautéed pear</i>	26€
	<b>Pizza Trufada.</b> Pecorino trufado, Mortadella tartufata di Bologna y crema de parmesano <i>Truffled Pecorino, Bologna truffle mortadella, and Parmesan cream</i>	27€
POSTRES CALIU CALIU'S DESSERTS	Carpaccio de piña caramelizada con helado de coco <i>Caramel pineapple carpaccio with coconut ice cream</i>	12€
	Tarta de queso con crema de Lotus <i>Chesecake with Lotus cream</i>	12€
	Coulant de chocolate tibio con helado de vainilla <i>Warm chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	12€
	Torrija de chocolate blanco y baileys con helado de plátano <i>White chocolate and baileys french toast with banana ice cream</i>	12€
	Fruta de temporada con sorberte de mango <i>Seasonal fruit with mango sorbet</i>	10€