



Une histoire de partage et de convivialité

Bienvenue dans notre restaurant CALIDA, où la nourriture est bien plus qu'un simple repas : C'est un moment de rencontre, de découverte et de plaisir. Nos recettes, inspirées de la rencontre entre les saveurs ensoleillées des côtes méditerranéennes et celles conviviales de l'Amérique latine, vous emmènent à travers un voyage culinaire unique, où les arômes, les épices et les produits frais se mêlent pour créer une expérience authentique.

Laissez-vous transporter par la chaleur de notre hospitalité, et profitez d'un moment où l'échange et la convivialité sont au cœur de chaque instant.

ENGLISH



NEDERLANDS



DEUTSCH



Boissons

Apéritifs

Bières

Tropical Calida	9,80	S8 Pils	25cl	3,60
(Rhum, fruits exotiques, cannelle)			50cl	7,00
Calida Bloom	9,80	Ommegang Triple	25cl	4,80
(gin, sureau, violette)			50cl	9,00
Sangria	8,20	Mills CTS		4,80
Mojito	10,20	Charles Quint Rubis		4,80
Coupe Cava	7,00	S8 IPA ambrée		4,80
Cava Castillo Perrelada Bouteille	40,00	Peroni Nastro Azzuro (IT) (33cl)		5,20
Kir	7,50	S8 Blanche		4,40
Kir Royal	8,00	Mystic Cerise		4,40
Apérol Spritz	9,60	Tongerlo Brune		4,80
Martini Blanc, Rouge	6,50	Flandrien 0%		3,90
Pineau des Charentes	6,50	S8 Rouge 0%		3,90
Porto Rouge	7,00	San Miguel (ESP) (25cl)		4,20
Muscat de Patras	6,50			
Pisang Orange	8,00			
Safari Orange	8,00			
Campari	Nature			
	Soda / Orange			
Ricard	6,50			
Gin Tonic	8,50			
Gin Tonic Premium	10,80			
Picon Vin Blanc	8,00			
Jack Daniel / Johnnie Walker	7,50			
Rhum blanc ou ambré	7,50			
Pisang Orange 0%	7,00			
Cocktail 0%	7,50			

Soft

Pepsi	3,00
Pepsi Max	3,00
Thé glacé maison (Fruits rouges et pêches)	4,00
Ice Tea Pétillant	3,00
Orangeade / Limonade	3,00
Agrumes / Tonic	3,00
Looza Pommes-Cerise, Orange	3,00
Eau 25 cl	2,70
Eau 50cl	4,80
Eau 1L	8,20

A partager

Patatas Bravas



9,90

Pommes de terre croustillantes, sauce brava relevée, aïoli

Assortiment de Pintxos (6 sortes)

19,00

Sélection du chef

Planche Calida

17,50

Coppa, chorizo, jambon Serrano, Manchego (fromage de chèvre), Pecorino et Ibérico, servis avec du pain grillé

Menus

Lunch 25€

(uniquement de 12h à 13h30)

Au Choix : Entrée – Plat ou Plat – Dessert

Calida

45€

Velouté du moment
ou
Burrata forestière

Scampis et chorizo flambé
ou
Salade Calida

Chili Con Carne
ou
Camembert de Buffala rôti

Moqueca de légumes
ou
Ballotine de volaille farcie
ou
Rouget snacké (**supplément +4 €**)

Crème catalane
ou
Café Gourmand

Mousse au chocolat, huile d'olive et
fleur de sel
ou
Trio de sorbet

Entrées

Burrata forestière

Burrata, poêlée de cèpes et girolles sautées à l'ail, Guanciale, huile de truffe, noisettes et pain toasté

14,80

Velouté du moment



9,90

Salade Calida



Couscous perlé menthe et agrumes, halloumi, poivrons grillés, melon et vinaigrette balsamique fruitée

15,20

Scampis et Chorizo flambé

Scampis poêlés, chorizo flambé, mousse tiède de fromage Manchego

16,90

Toutes nos entrées peuvent être servies en plat principal avec un supplément de 7€

Plats

Camembert de Buffala rôti au miel

Pancetta, salade verte et focaccia

18,70

Pluma de porc, sauce Chimichurri ou Gorgonzola

Tendre et juteuse, servie avec Patatas et salade

25,10

Moqueca de légumes



Ragoût léger au lait de coco, poivrons, tomates, coriandre, servi avec riz parfumé

18,30

Ballotine de volaille farcie au chorizo

Polenta, légumes sautés et sauce crème paprika

21,30

Chili Con Carne

Bœuf mijoté aux haricots rouges, épices douces, tortilla croustillante

20,70

Rouget snacké, salsa verde au citron grillé

Filet grillé, parfum acidulés, légumes sautés et purée de choux-fleurs

25,60

Pour faciliter le service, merci de choisir maximum 4 plats différents.

Enfants et petites faim

Pour les petits et les grands avec une petite faim

Plume maison

Penne à la sauce tomate, chorizo doux et fromage gratiné

13,50

Filet de poulet mariné

• *Blanc de poulet mariné, servi avec des Patatas et compote.*

13,50

Desserts

Dame Blanche

Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly

8,30

Trio de sorbet

Trois sorbets aux fruits du soleil

9,80

Mousse au chocolat, huile de pistache et fleur de sel

Une mousse onctueuse aux parfums du sud

9,60

Crème Catalane

Crème onctueuse parfumée aux agrumes et cannelle, caramélisée

8,80

Tiramisu Calida

Crème onctueuse au mascarpone, biscuits imbibés de café fort, cacao amer

9,80

Café Gourmand

Dégustation de mini-desserts & café ou thé

11,80

Digestifs

Escapade Calida – puissante et intense (3 verres de 2cl : Rhum Gran Chaco Bolivie, Whisky Lambertus Peated et Grappa Marzadro)	15,50
Rêverie Calida – douce et sucrée (3 verres de 2cl : Noces Royales, Clemoncello, Macaya)	10,80
Amaretto Gozio Artisanal, amandes fines et élégance Cointreau	7,50
Grand Marnier	7,50
Cognac Merlet VSOP	8,00
Noces Royales Liqueur douce et gourmande, arômes de poire et noix	8,00
Rhum Gran Chaco Argentina Thé maté	10,60
Rhum Gran Chaco Bolivie Feuille de coca et tabac	10,20
Whisky Lambertus Peated Tourbé et fumé	9,80
Whisky Lambertus 10y Boisé	10,80
Grappa Marzadro Bivitignio Delicata Douce, florale et légère	9,10
Tsipouro Eau de vie grecque, sèche et chaleureuse	7,80
Clemoncello Radermacker Limoncello à la clémentine	7,50
Macaya Liqueur de chocolat belge	8,0



Boissons chaudes

Café, Espresso	3,0
Double espresso	3,60
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	4,30
Thé	3,0
Irish ou Italian Coffee	9,20