



Caelis 
ROMAIN FORNELL

Menú de festas 2025 - 2026



Sopar de Revetlla de Nadal

Dimecres, 24 de desembre de 2025

BOMBÓ VERMOUTH

PA SOUFFLÉ DE CALAMAR I MISO

TARTELETA DE KING CRAB

ENTREPÀ DE REMOLATXA AMB ANXOVA

PÂTÉ EN CROÛTE

PA ARTESANAL I JOC DE MANTEGUES



ROYAL D'ERIO

CARXOFA DEL PRAT AMB MANTEGA BLANCA EN CAVIAR

GAMBA VERMELLA, BOUILLABAISSÉ I ALGUES

TURBOT ROSTIT AMB EL SEU PIL-PIL I RISOTTO D'API

ESPATLLA DE XAI AMB SUC ROSTIT A LA FARIGOLA



CREMÓS DE MISO, ESCUMA DE LLIMONA, SORBET DE

KALAMANSI I VEL DE CAVA

TRONC DE NADAL DE CAFÈ I CASTANYA,

GELAT DE CAFÈ

BOMBONS CAELIS



UBE | Cota 45 | Vino de la Tierra de Cádiz

Zenit Bender | Andreas Bender | Mosel

Arquitón | Las Pedreras Viñedos y Vinos | D.O. Cebreiros

Verget Mácon-Bussières | Verget | AOC Mácon-Bussières

Mas Alta Rocallós | Bodegas Mas Alta | D.O.Q. Priorat

235€ *preu per persona | IVA inclòs*

Dinar de Nadal

Dijous, 25 de desembre de 2025

BOMBÓ VERMOUTH

PA SOUFFLÉ DE CALAMAR I MISO

TARTELETA DE KING CRAB

ENTREPÀ DE REMOLATXA AMB ANXOVA

PÂTÉ EN CROÛTE

PA ARTESANAL I JOC DE MANTEGUES



BROU D'ESCUDELLA AMB VENTRESCA DE TONYINA,

PIPARRES I CAVIAR

MACARRÓ DE LLAMÀNTOL I FOIE GRAS

LLOBARRO AMB BEURRE BLANC AL CAVIAR I VEL MARÍ

FILET DE BOU EN CROSTA DE CENDRA A LES VINYES DEL

PRIORAT



CREMÓS DE MISO, ESCUMA DE LLIMONA, SORBET DE

CALAMANSI I VEL DE CAVA

XOCOLATA, WHISKY I CARDAMOM NEGRE

BOMBONS CAELIS



Les Petites Roches | Charles Joguet | AOC Chinon

A Cesteira | Bodegas Fulcro | D.O. Rías Baixas

Tres Feixes | L'Enclòs de Peralba

*Pichon Baron | Château Pichon Longueville Baron |
AOC Pauillac*

210€ *preu per persona | IVA inclòs*





Sopar de Cap d'any

Dimecres, 31 de desembre de 2025

BUNYOLET D'ANGUILA I CRÈME FRAÎCHE

TARTELETA DE ROVELL CURAT I CAVIAR

CRANC REIAL CRUIXENT

BIKINI DE FORMATGE COMTÉ I TÒFONA



EMULSIÓ DE PLÀNCTON, ESCOPINYA, NAVALLA I CAVIAR

VICHYSOISE AMB CALAMAR I OUS DE TRUITA

CARXOFA DEL PRAT AMB GAROINA I SUC DE CÒDIUM

PÈSOL LLÀGRIMA DEL MARESME, CALAMAR I TÒFONA

MELANOSPORUM

LLENGUADO À LA MEUNIÈRE AMB MUSELINA

D'ESCAMARLANS



MOJITO EXÒTIC

TEXTURES DE XOCOLATA 2026

BOMBONS CAELIS

RAÏMS DE LA SORT

CAIXA SORPRESA



UBE | Cota 45 | Vino de la Tierra de Cádiz

Domaine du Clos Naudin Vouvray | AOC Vouvray

Zenit Bender | Andreas Bender | Mosel

A Cesteira | Bodegas Fulcro | D.O. Rías Baixas

Jable de Tao | Bodega Jable de Tao | D.O. Lanzarote

Mas Alta Rocallós | Bodegas Mas Alta | D.O.Q. Priorat

420€ *preu per persona | IVA inclòs*

Dinar de Any Nou

Dimecres, 1 de gener de 2026

BOMBÓ VERMOUTH

PA SOUFFLÉ DE CALAMAR I MISO

TARTAleta DE KING CRAB

ENTREPÀ DE REMOLATXA AMB ANXOVA

PÂTÉ EN CROÛTE

PA ARTESANAL I JOC DE MANTEGUES



SOPA LLEUGERA DE PEIX DE ROCA

CANELÓ DE LLAMÀNTOL, API I TÒFONA MELANOSPORUM

HAMACHI A LA BRASA, PIL-PIL I SHISO CRUIXENT

FILET DE VEDELLA AMB FOIE GRAS I SUC REDUÏT



MOJITO EXÒTIC

XOCOLATA, WHISKY I CARDAMOM NEGRE

BOMBONS CAELIS



*Les Petites Roches | Charles Joguet | AOC Chinon
Arquitón | Las Pedreras Viñedos y Vinos | D.O. Cebreiros
Tres Feixes | L'Enclòs de Peralba | D.O. Catalunya
Barballo | Bodega Barballo | D.O. Ribeiro*

210€ *preu per persona | IVA inclòs*





CONDICIONS DE RESERVAS:

PER CONFIRMAR LA RESERVA CAL EL PAGAMENT AVANÇAT COMPLET DEL PREU DEL MENÚ.

*EN CAS DE CANCEL·LACIÓ, MODIFICACIÓ O DE NO-SHOW, EL PAGAMENT PER AVANÇAT NO
SERÀ REEMBORSAT*

INFORMACIÓ I RESERVES:

INFO@CAELIS.COM

+34 935 10 12 05

VIA LAIETANA 49, 08003, BARCELONA

Caelis 
ROMAIN FORNELL