

CAMIRAL BISTRO

Una experiencia culinaria basada en producto de primera calidad y proximidad con la utilización de la brasa. Podrás elegir entre diferentes carnes y pescados, con una gran selección de acompañamientos y platos que harán de cada comida un momento único.

ENTRANTES

Ensalada verde 1·7·8	14,50 €
con cogollos, tomate confitado, tomate cherry, cebolla tierna, rabanitos, verduras encurtidas y huevo duro	
Ensalada César 1·2·5·6·7·11	16,50 €
con salmón ahumado	
Crema de verdura 6	14,50 €
con verduras salteadas y picatostes de ajo	
Steak tartar 1·2·6·7·11	18,50 €
Tartar de salmón 1·2·6·7·11	18,50 €
con aguacate a la brasa	

PASTA Y ARROZ

Tagliatelle a la puttanesca 1·5·6·8	16,50 €
con ajo, tomate cherry, tomate confitado, alcaparras, olivas de Kalamata y piparras	
Penne carbonara 1·5·6	16,50 €
con panceta a la pimienta	
Arroz cremoso de setas 5	18,50 €
con verduras de temporada	
Arroz cremoso de langostinos 1·2·3·4	22,50 €

VEGANOS

Albóndigas de garbanzos y comino	18,50 €
a la jardinera	
Tofu 11	18,50 €
con verduras de temporada y chimichurri	

PESCADOS

Corvina 2	24,50 €
Rape 2	32,50 €
Rodaballo 2	28,50 €
Salmón 2	24,50 €

Todos los pescados se preparan a la plancha y van acompañados de una base de patata y cebolla al horno con tomates cherry confitados.

Salsa a elegir:

Bearnesa 1·5·8
Salsa de vino blanco 5·8
Mantequilla y limón 5

CARNES

Solomillo de vaca madurado	32,50 €
Ribeye de vaca	32,50 €
French rack de cordero	35,00 €
Costilla de cerdo BBQ	22,50 €

Todas las carnes se preparan al horno de brasa y van acompañadas de pimientos de padrón y patatas al horno.

Salsas a elegir:

Demi-glace 8
Mantequilla de hierbas 1·5·7·8·10·11
Salsa a la pimienta verde 5·8
Alioli 1·8

Hamburguesa de ternera de Girona	18,95 €
con beicon, cebolla confitada, queso edam, lechuga y tomate	

GUARNICIONES

Cogollos a la brasa	7,50 €
con salsa ponzu	
Judía verde salteada	7,50 €
con ajos y guindilla	
Champiñones al horno	7,50 €
Puré de patatas	7,50 €
Gratén de patatas 5	7,50 €
Mac & cheese 1·5·6	7,50 €
Coliflor gratinada 1·5·6	7,50 €
Arroz salteado 11	7,50 €
con guisantes, maíz y zanahoria	
Ensalada de rúcula, tomate cherry y parmesano 5	7,50 €

MENÚ INFANTIL

Tortilla francesa 1·6	8,00 €
con pan de coca tostado, tomate y aceite de oliva	
Media ración de penne 6	9,95 €
con salsa boloñesa o napolitana	
Salmón a la plancha 2	14,95 €
con salteado de verduras	
Pollo rebozado 1·6	14,95 €
con patatas fritas	

POSTRES

Tarta de queso 1·5·6	8,50 €
Frutos rojos y sorbete de frambuesa	
Tarta de chocolate 1·5·6·9·11	8,50 €
Salsa de chocolate y helado de vainilla	
Profiteroles con avellanas 1·5·6·9·11	8,50 €
Salsa gianduja y avellanas caramelizadas	
Flan de vainilla 1·5	8,50 €
caramelo y nata	
Merengue de coco 1	8,50 €
con crema de piña	
Surtido de quesos catalanes 5·6·9	16,50 €
Carrat Bauma (cabra), Mas Farró (oveja), Altejó (vaca) y Blau Ceretà (vaca)	
Surtido de helados y sorbetes	6,50 €

Helados:

Chocolate 11
Vainilla 1·5
Vainilla con cookies 5·6·9·11
Coco

Sorbetes:

Limón
Frambuesa
Fruta de la pasión
Mango

1· Huevo	4· Marisco	7· Mostaza	10· Apio
2· Pescado	5· Lácteos	8· Sulfitos	11· Soja
3· Crustáceos	6· Gluten	9· Frutos secos	

Si necesita más información sobre los alérgenos de la carta, póngase en contacto con un miembro del equipo. IVA incluido.