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.

APERITIVO CÓCTELES DE AUTOR

Tenth Muse Negroni — 12 €
Martini Bianco, Campari y vodka X MUSE.
Decorado con un toque de naranja.

Cinnamon Twist — 12 €
Martini Rosso, Cointreau, Seagram's, zumo de limón y jarabe de canela.
Decorado con lima deshidratada.

Vermut Camiral — 12 €
Seagram's, Martini Rosso, Campari, dos gotas de Angostura y un toque de cava.
Decorado con naranja deshidratada.

Boulevardier — 12 €
Campari, vermut, bourbon, esencia de naranja y agua.
Decorado con naranja.

Passion Spritz — 12 €
Aperol, St-Germain, maracuyá y un toque de cava.
Decorado con romero y pomelo deshidratado.

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 · 9 — 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
Aliolí 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

CÓCTELES DIGESTIVOS

Mojito de ratafia — 12 €
Ratafia, Havana 3, hojas de menta, zumo de limón y Sprite.
Decorado con lima seca.

Mojito de albahaca — 12 €
Havana 7, Monin Albahaca, zumo de lima, hojas de menta y Sprite.
Decorado con albahaca fresca.

Galaxy — 12 €
Absolut Vodka, zumo de lima, fruta de la pasión y Cassis.
Decorado con manzana seca.

Martini Baileys flat white — 12 €
Baileys, Absolut Vodka, espresso y leche espumada.
Decorado con tres granos de café.

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

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