

# CAMIRAL BISTRO

Une expérience culinaire basée sur des produits de première qualité et de proximité, avec l'utilisation du grill. Vous aurez le choix parmi une variété de viandes et de poissons, accompagnés d'une sélection d'accompagnements et de plats qui transformeront chaque repas en un moment unique.

## APÉRITIF COCKTAILS SIGNATURE

**Tenth Muse Negroni** 12 €  
Martini Bianco, Campari et vodka X MUSE.  
Garniture : zeste d'orange.

**Cinnamon Twist** 12 €  
Martini Rosso, Cointreau, Seagram's, jus de citron et sirop de cannelle.  
Garniture : citron vert déshydraté.

**Vermouth Camiral** 12 €  
Seagram's, Martini Rosso, Campari, deux gouttes d'Angostura et une touche de cava.  
Garniture : orange déshydratée.

**Boulevardier** 12 €  
Campari, vermouth, bourbon, essence d'orange et eau. Garniture : orange.

**Passion Spritz** 12 €  
Aperol, St-Germain, fruit de la passion et une touche de cava.  
Garniture : romarin et pamplemousse déshydraté.

## ENTRÉES

**Salade verte** 1-7-8 15,20 €  
Sucrines, tomate confite, tomates cerises, oignon tendre, radis, pickles et œuf dur

**Salade César** 1-2-5-6-7-11 18,00 €  
au saumon fumé

**Crème de légumes** 6 15,50 €  
Légumes sautés et croûtons à l'ail

**Tartare de thon** 2-6-8-9-11 22,50 €  
Tomates cerises, algue wakame et sésame

**Tartare de saumon** 1-2-6-7-11 19,50 €  
et avocat grillé

**Terrine de canard** 6-8-9 18,50 €  
aux cressons, légumes vinaigrés et pignons de pin

## PÂTES ET RIZ

**Tagliatelle à la puttanesca** 1-5-6-8 18,50 €  
Ail, tomates cerises, tomates confites, câpres, olives de Kalamata et piments verts

**Penne** 1-5-6 18,50 €  
à la sauce au fromage, champignons et tapenade à la truffe

**Riz crémeux aux cèpes et artichauts** 5 19,50 €

**Riz crémeux aux crevettes** 2-3-4-5 24,00 €

## VÉGANS

**Boulettes de pois chiches et cumin** 6-7-8-10 19,50 €  
Samfaina au poivre vert

**Tofu fumé aux fèves et petits pois** 8-11 19,50 €

**Riz crémeux aux légumes de saison** 8-11 19,50 €

## POISSONS

**Suprême demaigre** 2 26,50 €

**Tournedos de lotte** 2 34,50 €

**Pavé de turbot (avec arêtes)** 2 32,00 €

**Suprême de saumon** 2 26,50 €

**Suprême de dorade** 32,00 €

*Tous les poissons sont cuits à la plancha et servis sur un lit de pommes de terre et oignons au four et tomates cerises confites.*

Sauces au choix :

**Béarnaise** 1-5-8

**Sauce au vin blanc** 5-8

**Beurre et citron** 5

## VIANDES

**Filet de bœuf maturé** 34,50 €  
30 jours de maturation

**Contre-filet de bœuf** (200 g) 28,50 €  
45 jours de maturation (400 g) 46,00 €

**Carré d'agneau** 37,00 €

**Côte de bœuf maturé** 32,50 €  
60 jours de maturation

**Côte de porc fermier** 24,00 €  
15 jours de maturation

*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

**Salsa demi-glace con jamón ibérico** 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** 1-5-6-7 21,50 €  
con beicon, cebolla confitada, queso Edam, lechuga y tomate

## ACCOMPAGNEMENTS

**Sucrines grillées** 11 7,50 €  
Sauce ponzu

**Haricots verts sautés** 7,50 €  
Ail et piment

**Champignons de Paris au four** 7,50 €

**Frites** 7,50 €

**Purée de pommes de terre** 7,50 €

**Gratin de pommes de terre** 5 7,50 €

**Mac & Cheese** 1-5-6 7,50 €

**Gratin de chou-fleur** 1-5-6 7,50 €

**Riz sauté** 11 7,50 €  
aux petits pois, maïs et carottes

**Salade de roquette, tomates cerises et parmesan** 5 7,50 €

**Légumes de saison sautés** 7,50 €  
à l'huile d'ail et au romarin

## MENU ENFANT

**Omelette** 1-6 8,50 €  
Fougasse grillée à la tomate et huile d'olive

**Demi portion de penne** 6 10,50 €  
Sauce bolognaise ou napolitaine

**Saumon à la plancha** 2 16,00 €  
Légumes sautés

**Poulet pané** 1-6 16,00 €  
Frites

## DESSERTS

**Cheesecake** 1-5-6 8,50 €  
Fruits rouges et sorbet à la framboise

**Gâteau fudge au chocolat** 1-5-9-11 8,50 €  
Mousse chaude au chocolat et glace à la vanille

**Profiteroles aux noisettes** 1-5-6-9-11 8,50 €  
Gianduja et noisettes caramélisées

**Flan à la vanille** 1-5 8,50 €  
Caramel et chantilly

**Lemon Pie** 1-5-6 8,50 €

**Plateau de fromages catalans** 5-6-9 16,50 €  
Carrat Bauma (chèvre) – Mas Farró (brebis) – Altejó (vache) – Blau Ceretà (vache)

**Sélection de glaces et de sorbets** 6,50 €

Glaces :

**Chocolat** 11

**Vanille** 1-5

**Vanille et cookies** 5-6-11

**Noix de coco**

Sorbets :

**Fraise**

**Framboise**

**Mangue**

**Citron**

## COCKTAILS DIGESTIFS

**Mojito à la Ratafia** 12 €  
Ratafia, Havana 3, feuilles de menthe, jus de citron et Sprite.  
Garniture : citron vert séché.

**Mojito au basilic** 12 €  
Havana 7, Monin Basilic, jus de citron vert, feuilles de menthe et Sprite.  
Garniture : basilic frais.

**Galaxy** 12 €  
Absolut Vodka, jus de citron vert, fruit de la passion et Cassis.  
Garniture : pomme séchée.

**Martini Baileys flat white** 12 €  
Baileys, Absolut Vodka, espresso et lait moussé.  
Garniture : trois grains de café.

1 · Œuf                      4 · Fruits de mer                      7 · Moutarde                      10 · Céleri

2 · Poisson                      5 · Lactose                      8 · Sulfites                      11 · Soja

3 · Crustacés                      6 · Gluten                      9 · Fruits secs

*Si vous souhaitez en savoir davantage sur les allergènes de la carte, veuillez vous adresser à un membre de l'équipe. TTC.*