CAMIRAL BISTRO

La proposta gastronòmica de Camiral Bistro parteix del respecte pel producte i el seu origen. Apostem pels ingredients de proximitat i treballem amb productors locals que comparteixen la nostra passió per la qualitat i l'autenticitat.

Seleccionem el peix seguint criteris de pesca sostenible i apostem per un café que respon a criteris de sostenibilitat i consum responsable. Cuidem també els petits detalls, com la mantega fumada, que preparem i fumem a la nostra cuina.

La brasa és una de les protagonistes de la carta, amb una selecció de carns, peixos i acompanyaments pensats per gaudir del millor de cada ingredient.

APERITIU CÒCTELS D'AUTOR

Tenth Muse Negroni 12 €
Martini Bianco, Campari i vodka X MUSE.
Decorat amb un toc de taronja.

Cinnamon Twist 12 €
Martini Rosso, Cointreau, Seagram's, suc de llimona i xarop de canyella.
Decorat amb llima deshidratada.

Vermut Camiral 12 €
Seagram's, Martini Rosso, Campari, dues gotes d'Angostura i un toc de cava.
Decorat amb taronja deshidratada.

Boulevardier 12 €
Campari, vermut, borbó, essència de taronja i aigua.
Decorat amb taronja.

Passion Spritz 12 €
Aperol, St-Germain, maracujà i un toc de cava.
Decorat amb romani i aranja deshidratada.

ENTRANTS

Amanida verda 1 · 7 · 8 15,20 €
amb cabdells, tomàquet confitat, cirerols, ceba tendra, ravenets, verdures envinagrades i ou dur

Amanida Cèsar 1 · 2 · 5 · 6 · 7 · 11 18,00 €
amb salmó fumat

Crema de verdura 6 15,50 €
amb verdures saltades i crostons d'all

Tàrtar de tonyina 2 · 6 · 8 · 9 · 11 22,50 €
amb tomàquets cirerols, alga wakame i sèsam

Tàrtar de salmó 1 · 2 · 6 · 7 · 11 19,50 €
amb alvocat a la brasa

Terrina d'ànec 6 · 8 · 9 18,50 €
amb créixens, verdures envinagrades i pinyons

PASTA I ARRÒS

***Tagliatelle* a la puttanesca** 1 · 5 · 6 · 8 18,50 €
amb all, cirerols, tomàquets confitats, tàperes, olives de Kalamata i piparres

Penne 1 · 5 · 6 18,50 €
amb salsa de formatge, bolets i tapenade de tòfona

Arròs cremós amb ceps i carxofes 5 19,50 €

Arròs cremós de llagostins 2 · 3 · 4 · 5 24,00 €

VEGANS

Mandonguilles de cigrons i comí 6 · 7 · 8 · 10 19,50 €
amb samfaina amb pebre verd

Tofu fumat amb favetes i pèsols 8 · 11 19,50 €

Arròs cremós amb verdures de temporada 8 · 11 19,50 €

PEIXOS

Suprema de corball 2 26,50 €

Turnedó de rap 2 34,50 €

Trancha de turbot (amb espina) 2 32,00 €

Suprema de salmó 2 26,50 €

Suprema d'orada 2 32,00 €

Tots els peixos estan cuits a la planxa i van acompanyats d'una base de patata i ceba al forn amb tomàquets cirerols confitats.

Salses per escollir:
Bearnesa 1 · 5 · 8
Salsa de vi blanc 5 · 8
Mantega i llimona 5

Seleccionem els nostres peixos en col · laboració amb proveïdors locals, prioritzant la frescor, la proximitat i el respecte per les pràctiques de pesca sostenible.

CARNS

Filet de vaca madurat 34,50 €
30 dies de maduració

Llom baix de vedella (200 g) 28,50 €
45 dies de maduració (400 g) 46,00 €

***French rack* de xai** 37,00 €

Costella de vaca madurada 32,50 €
60 dies de maduració

Costella de porc de pagès 24,00 €
15 dies de maduració

Totes les carns estan cuites al forn de brasa i van acompanyades de pebrots de Padrón i patates al forn.

Salses per escollir:
Demi-glace 8
Salsa demi-glace amb pernil ibèric 8
Mantega d'herbes 1 · 5 · 7 · 8 · 10 · 11
Salsa al pebre verd 5 · 8
Allioli 1 · 8

Hamburguesa de vedella de Girona 1 · 5 · 6 · 7 21,50 €
amb bacó, ceba confitada, formatge edam, enciam i tomàquet

GUARNICIONS

Cabdells a la brasa 11 7,50 €
amb salsa ponzu

Mongeta verda saltada 7,50 €
amb alls i cirereta

Xampinyons al forn 7,50 €

Patates fregides 7,50 €

Puré de patates 7,50 €

Gratinat de patates 5 7,50 €

Mac & cheese 1 · 5 · 6 7,50 €

Coliflor gratinada 1 · 5 · 6 7,50 €

Arròs saltat 11 7,50 €
amb pèsols, blat de moro i pastanaga

Amanida de ruca, cirerols i parmesà 5 7,50 €

Saltejat de verdures de temporada 7,50 €
amb oli d'all i romaní

MENÚ INFANTIL

Truita a la francesa 1 · 6 8,50 €
amb pa de coca torrat amb tomàquet i oli d'oliva

Mitja ració de penne 6 10,50 €
amb salsa bolonyesa o napolitana

Salmó a la planxa 2 16,00 €
amb verdures saltades

Pollastre arrebossat 1 · 6 16,00 €
amb patates fregides

POSTRES

Pastis de formatge 1 · 5 · 6 8,50 €
amb fruites vermelles i sorbet de gerds

Pastis de fudge de xocolata 1 · 5 · 9 · 11 8,50 €
amb escuma calenta de xocolata i gelat de vainilla

Profiteroles amb avellanes 1 · 5 · 6 · 9 · 11 8,50 €
amb salsa gianduia i avellanes caramel · litzades

Flam de vainilla 1 · 5 8,50 €
amb caramel i nata

Lemon Pie 1 · 5 · 6 8,50 €

Selecció de formatges catalans 5 · 6 · 9 16,50 €
Carrat Bauma (cabra) – Mas Farró (ovella) – Altejó (vaca) – Blau Ceretà (vaca)

Selecció de gelats i sorbets 6,50 €
Gelats:
Xocolata 11
Vainilla 1 · 5
Vainilla amb cookies 5 · 6 · 11
Coco
Sorbets:
Maduixa
Gerds
Mango
Llimona

CÒCTELS DIGESTIUS

Mojito de Ratafia 12 €
Ratafia, Havana 3, fulles de menta, suc de llimona i Sprite.
Decorat amb llima seca.

Mojito d'alfàbrega 12 €
Havana 7, Monin Alfàbrega, suc de llima, fulles de menta i Sprite.
Decorat amb alfàbrega fresca.

Galaxy 12 €
Absolut Vodka, suc de llima, fruita de la passió i Cassis.
Decorat amb poma seca.

Martini Baileys flat white 12 €
Baileys, Absolut Vodka, espresso i llet escumada.
Decorat amb tres grans de café.

1 · Ou
2 · Peix
3 · Crustacis
4 · Marisc
5 · Làctic
6 · Gluten
7 · Mostassa
8 · Sulfits
9 · Fruita seca
10 · Api
11 · Soia

Si necessita més informació sobre els al · lèrgens de la carta, si us plau, contacti amb un membre de l'equip. IVA inclòs.