



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 Martini Bianco, Campari et vodka X MUSE. Garniture : zeste d'orange.	12 €
Cinnamon Twist Martini Rosso, Cointreau, Seagram's, jus de citron et sirop de cannelle. Garniture : citron vert déshydraté.	12 €
Vermouth Camiral Seagram's, Martini Rosso, Campari, deux gouttes d'Angostura et une touche de cava. Garniture : orange déshydratée.	12 €
Boulevardier Campari, vermouth, bourbon, essence d'orange et eau. Garniture : orange.	12 €
Passion Spritz Aperol, St-Germain, fruit de la passion et une touche de cava. Garniture : romarin et pamplemousse déshydraté.	12 €

ENTRÉES

Salade verte 1 • 7 • 8 Sucrines, tomate confite, tomates cerises, oignon tendre, radis, pickles et œuf dur	15,20 €
Salade César 1 • 2 • 5 • 6 • 7 • 11 au saumon fumé	18,00 €
Crème de légumes 6 Légumes sautés et croûtons à l'ail	15,50 €
Tartare de thon 2 • 6 • 8 • 9 • 11 Tomates cerises, algue wakame et sésame	22,50 €
Tartare de saumon 1 • 2 • 6 • 7 • 11 et avocat grillé	19,50 €
Terrine de canard 6 • 8 • 9 aux cressons, légumes vinaigrés et pignons de pin	18,50 €

PÂTES ET RIZ

Tagliatelle à la puttanesca 1 • 5 • 6 • 8 Ail, tomates cerises, tomates confites, câpres, olives de Kalamata et piments verts	18,50 €
Penne 1 • 5 • 6 à la sauce au fromage, champignons et tapenade à la truffe	18,50 €
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 Samfaina au poivre vert	19,50 €
Tofu fumé aux fèves et petits pois 8 • 11	19,50 €
Riz crémeux aux légumes de saison 8 • 11	19,50 €

POISSONS

Filet de bœuf maturé 30 jours de maturation	26,50 €
Contre-filet de bœuf 45 jours de maturation	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 30 jours de maturation	34,50 €
Contre-filet de bœuf 45 jours de maturation	(200 g) 28,50 € (400 g) 46,00 €
Carré d'agneau	37,00 €
Côte de bœuf maturé 60 jours de maturation	32,50 €
Côte de porc fermier 15 jours de maturation	24,00 €

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
con beicon, cebolla confitada, queso Edam, lechuga y tomate

ACCOMPAGNEMENTS

Sucrines grillées 11 Sauce ponzu	7,50 €
Haricots verts sautés Ail et piment	7,50 €
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 aux petits pois, maïs et carottes	7,50 €
Salade de roquette, tomates cerises et parmesan 5	7,50 €
Légumes de saison sautés à l'huile d'ail et au romarin	7,50 €

MENU ENFANT

Omelette 1 • 6 Fougasse grillée à la tomate et huile d'olive	8,50 €
Demi portion de penne 6 Sauce bolognaise ou napolitaine	10,50 €
Saumon à la plancha 2 Légumes sautés	16,00 €
Poulet pané 1 • 6 Frites	16,00 €

DESSERTS

Cheesecake 1 • 5 • 6 Fruits rouges et sorbet à la framboise	8,50 €
Gâteau fudge au chocolat 1 • 5 • 9 • 11 Mousse chaude au chocolat et glace à la vanille	8,50 €
Profiteroles aux noisettes 1 • 5 • 6 • 9 • 11 Gianduja et noisettes caramélisées	8,50 €
Flan à la vanille 1 • 5 Caramel et chantilly	8,50 €
Lemon Pie 1 • 5 • 6	8,50 €
Plateau de fromages catalans 5 • 6 • 9 Carrat Bauma (chèvre) – Mas Farró (brebis) – Altejó (vache) – Blau Ceretà (vache)	16,50 €
Sélection de glaces et de sorbets Glaces : Chocolat 11 Vanille 1 • 5 Vanille et cookies 5 • 6 • 11 Noix de coco Sorbets : Fraise Framboise Mangue Citron	6,50 €

COCKTAILS DIGESTIFS

Mojito à la Ratafia Ratafia, Havana 3, feuilles de menthe, jus de citron et Sprite. Garniture : citron vert séché.	12 €
Mojito au basilic Havana 7, Monin Basilic, jus de citron vert, feuilles de menthe et Sprite. Garniture : basilic frais.	12 €
Galaxy Absolut Vodka, jus de citron vert, fruit de la passion et Cassis. Garniture : pomme séchée.	12 €
Martini Baileys flat white Baileys, Absolut Vodka, espresso et lait moussé. Garniture : trois grains de café.	12 €

- 1 • Œuf
2 • Poisson
3 • Crustacés
- 4 • Fruits de mer
5 • Lactose
6 • Gluten
- 7 • Moutarde
8 • Sulfites
9 • Fruits secs
- 10 • Céleri
11 • Soja

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