



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 Martini Bianco, Campari y vodka X MUSE. Decorado con un toque de naranja.	12 €
Cinnamon Twist Martini Rosso, Cointreau, Seagram's, zumo de limón y jarabe de canela. Decorado con lima deshidratada.	12 €
Vermut Camiral Seagram's, Martini Rosso, Campari, dos gotas de Angostura y un toque de cava. Decorado con naranja deshidratada.	12 €
Boulevardier Campari, vermut, bourbon, esencia de naranja y agua. Decorado con naranja.	12 €
Passion Spritz Aperol, St-Germain, maracuyá y un toque de cava. Decorado con romero y pomelo deshidratado.	12 €

ENTRANTES

Ensalada verde 1 · 7 · 8 con cogollos, tomate confitado, tomate cherry, cebolla tierna, rabanitos, verduras encurtidas y huevo duro	15,20 €
Ensalada César 1 · 2 · 5 · 6 · 7 · 11 con salmón ahumado	18,00 €
Crema de verdura 6 con verduras salteadas y picatostes de ajo	15,50 €
Tartar de atún 2 · 6 · 8 · 9 · 11 con tomate cherry, alga wakame y sésamo	22,50 €
Tartar de salmón 1 · 2 · 6 · 7 · 11 con aguacate a la brasa	19,50 €
Terrina de pato 6 · 8 · 9 con berros, verduras encurtidas y piñones	18,50 €

PASTA Y ARROZ

Tagliatelle a la puttanesca 1 · 5 · 6 · 8 con ajo, tomate cherry, tomate confitado, alcaparras, olivas de Kalamata y piparras	18,50 €
Penne 1 · 5 · 6 con salsa de queso, setas y tapenade de trufa	18,50 €
Arroz cremoso con boletus y alcachofas 5	19,50 €
Arroz cremoso de langostinos 2 · 3 · 4 · 5	24,00 €

VEGANOS

Albóndigas de garbanzos y comino 6 · 7 · 8 · 10 con pisto a la pimienta verde	19,50 €
Tofu ahumado con habitas y guisantes 8 · 11	19,50 €
Arroz cremoso con verduras de temporada 8 · 11	19,50 €

PESCADOS

Suprema de corvina 2	26,50 €
Turnedós de rape 2	34,50 €
Trancha de rodaballo (con espina) 2	32,00 €
Suprema de salmón 2	26,50 €
Suprema de dorada 2	32,00 €

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 30 días de maduración	34,50 €
Lomo bajo de vaca (200 g) 45 días de maduración (400 g)	28,50 € 46,00 €
French rack de cordero	37,00 €
Costilla de vaca madurada 60 días de maduración	32,50 €
Costilla de cerdo de campo 15 días de maduración	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	21,50 €
--	---------

GUARNICIONES

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

MENÚ INFANTIL

Tortilla francesa 1 · 6 con pan de coca tostado, tomate y aceite de oliva	8,50 €
Media ración de penne 6 con salsa boloñesa o napolitana	10,50 €
Salmón a la plancha 2 con salteado de verduras	16,00 €
Pollo rebozado 1 · 6 con patatas fritas	16,00 €

POSTRES

Tarta de queso 1 · 5 · 6 con frutos rojos y sorbete de frambuesa	8,50 €
Pastel de fudge de chocolate 1 · 5 · 9 · 11 con espuma caliente de chocolate y helado de vainilla	8,50 €
Profiteroles con avellanas 1 · 5 · 6 · 9 · 11 con salsa gianduja y avellanas caramelizadas	8,50 €
Flan de vainilla 1 · 5 con caramelo y nata	8,50 €
Lemon Pie 1 · 5 · 6	8,50 €
Surtido de quesos catalanes 5 · 6 · 9 Carrat Bauma (cabra), Mas Farró (oveja), Altejó (vaca) y Blau Ceretà (vaca)	16,50 €
Surtido de helados y sorbetes	6,50 €

Helados:

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

Sorbetes:

Fresa	
Frambuesa	
Mango	
Limón	

CÓCTELES DIGESTIVOS

Mojito de ratafia Ratafia, Havana 3, hojas de menta, zumo de limón y Sprite. Decorado con lima seca.	12 €
Mojito de albahaca Havana 7, Monin Albahaca, zumo de lima, hojas de menta y Sprite. Decorado con albahaca fresca.	12 €
Galaxy Absolut Vodka, zumo de lima, fruta de la pasión y Cassis. Decorado con manzana seca.	12 €
Martini Baileys flat white Baileys, Absolut Vodka, espresso y leche espumada. Decorado con tres granos de café.	12 €

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.