

LOUNGE BAR



En el Lounge Bar de Camiral, te invitamos a relajarte y disfrutar de una propuesta gastronómica que combina sabores mediterráneos, tapas para compartir y una cuidada selección de vinos y licores.

Apostamos por los productos de proximidad y colaboramos con productores locales que comparten nuestro compromiso con la calidad y el respeto por el entorno. Seleccionamos el pescado siguiendo criterios de pesca sostenible y elegimos café de origen responsable, cuidando cada detalle para que disfrutes de una experiencia auténtica, a tu ritmo.

TAPAS

Aceitunas 8	6,50 €
Variedad gordal - Kalamata - Lolitas	
Pan de coca 6	6,50 €
tostado, con tomate y aceite de oliva virgen extra	
Jamón ibérico de bellota (80 g)	29,50 €
Terrina de foie (70 g) 6 · 8	19,50 €
con mermelada de higos, nueces y tostadas	
Anchoas de L'Escala El Xillu 2 · 8	17,50 €
con aceitunas rellenas de anchoa	
Queso Fermió 5 · 6	15,50 €
con pan carasau	
Croquetas de jamón ibérico 5 · 6 · 10	11,50 €
Croquetas de pollo asado 5 · 6 · 10	11,50 €
Pulpo frito 1 · 3 · 6 · 7 · 11	20,50 €
con patatas, mayonesa y pimentón ahumado	
Alitas de pollo fritas 8 · 11 · 12	10,50 €

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

Camiral Club Sandwich 1 · 5 · 6 · 7	18,50 €
con pollo a la brasa, beicon, queso edam, tomate, huevos revueltos y mayonesa de mostaza	
Club Sandwich 2 · 5 · 6 · 8	18,50 €
con salmón marinado, aguacate, tomate, crema de queso, espinacas y pepinillos	
Hamburguesa de ternera de Girona 1 · 5 · 6 · 7	21,50 €
con beicon, cebolla confitada, queso edam, lechuga y tomate	
Pepito de solomillo de vaca 2 · 6 · 11	18,50 €
con pimientos verdes fritos y cebolla confitada	

ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra 5 · 8	16,50 €
Lechugas variadas, tomate cherry, tomate confitado, aceitunas, semillas y queso de cabra	
Ensalada de endivias 5 · 8 · 9	16,50 €
con queso Blau Ceretà, pera y nueces	
Hummus de garbanzo 10 · 12	14,50 €
con crudités, aceitunas y sésamo	
Carpaccio de bacalao 2 · 8	18,50 €
con verduras encurtidas y olivada	

PLATOS PRINCIPALES

Ñoquis de patata 3 · 5 · 6 · 9	18,50 €
con langostinos y salsa pesto	
Tortellini de ricotta y espinacas 5 · 6 · 10	16,50 €
con pollo y salsa napolitana	
Donburi de pollo 8 · 9	22,50 €
con arroz, calabacín a la brasa, canónigos, tomate cherry y pera. Salsa chimichurri y avellanas tostadas	
Donburi de atún 2 · 3 · 11 · 12	26,00 €
con arroz, col fermentada, rúcula, cebolleta, alga nori crujiente y frambuesa. Vinagreta oriental con sésamo tostado	

SÁNDWICHES INFANTILES

Mini de paletilla ibérica de bellota 6	12,50 €
Mini de fuet 6	8,00 €
Sándwich de jamón york y queso 5 · 6	8,00 €
Mini de pollo a la brasa, lechuga y tomate 6	10,50 €

POSTRES

Trufas de chocolate 5 · 11	7,50 €
con naranja a la margarita helada	
Buñuelos 1 · 5 · 6 · 9 · 11	7,50 €
rellenos de crema de chocolate y avellanas	
Torrijas 1 · 5 · 6	7,50 €
con helado de leche fresca y miel	
Barrita de chocolate blanco 1 · 5 · 6 · 9 · 11	7,50 €
con yogur y frambuesas	
Helados y sorbetes	6,50 €
Helados: Chocolate 11 Vainilla 1 · 5 Vainilla con cookies 5 · 6 · 11 Coco Sorbetes: Fresa Frambuesa Mango Fruta de la pasión Limón	

En nuestra cocina damos prioridad a los ingredientes de proximidad y a la colaboración con productores locales, seleccionando cada producto con cuidado y respeto por su origen.

1 · Huevo	4 · Marisco	7 · Mostaza	10 · Apio
2 · Pescado	5 · Lácteos	8 · Sulfitos	11 · Soja
3 · Crustáceos	6 · Gluten	9 · Frutos secos	12 · Sésamo

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