

LOUNGE BAR



Au Lounge Bar de Camiral, nous vous invitons à vous détendre et à savourer une cuisine qui allie saveurs méditerranéennes, tapas à partager et une sélection raffinée de vins et de spiritueux.

Nous privilégions les produits de proximité et co-laborons avec des producteurs locaux qui partagent notre engagement en faveur de la qualité et du respect de l’environnement. Nous sélectionnons nos poissons selon des critères de pêche durable et choisissons un café issu de filières responsables, en portant une attention particulière à chaque détail pour vous offrir une expérience gastronomique authentique, à votre rythme.

TAPES

Olives 8	6,50 €
Variété Gordal - Kalamata - Lolitas	
Pain de coca grillé 6	6,50 €
grillée, tomate et huile d’olive vierge extra	
Jambon ibérique de porc nourri aux glands (80 g)	29,50 €
Terrine de foie gras (70g) 6 • 8	19,50 €
Confiture de figes, noix et pain grillé	
Anchois de L’Escala El Xillu 2 • 8	17,50 €
Olives farcies aux anchois	
Fromage Fermió 5 • 6	15,50 €
Pain carasau (sarde)	
Croquettes de jambon ibérique 5 • 6 • 10	11,50 €
Croquettes de poulet rôti 5 • 6 • 10	11,50 €
Friture de poulpe 1 • 3 • 6 • 7 • 11	20,50 €
Pommes de terre, mayonnaise et paprika fumé	
Ailes de poulet frites 8 • 11 • 12	10,50 €

SANDWICHS ET HAMBURGERS

Camiral Club Sandwich 1 • 5 • 6 • 7	18,50 €
Poulet à la braise, bacon, édam, tomates, œufs brouillés et mayonnaise à la moutarde	
Club Sandwich 2 • 5 • 6 • 8	18,50 €
Saumon mariné, avocat, tomate, crème de fromage, épinards et cornichons	
Hamburger de veau de Gérone 1 • 5 • 6 • 7	21,50 €
Bacon, oignon confit, édam, laitue et tomate	
Sandwich chaud au filet de bœuf 2 • 6 • 11	18,50 €
Poivrons verts frits et oignon confit	

ENTRÉES

Salade de fromage de chèvre 5 • 8	16,50 €
Assortiment de laitues, tomates cerises, tomates confites, olives, graines et fromage de chèvre	
Salade d’endives 5 • 8 • 9	16,50 €
Fromage Blau Ceretà, poire et noix	
Houmous de pois chiches 10 • 12	14,50 €
Crudités, olives et sésame	
Carpaccio de morue 2 • 8	18,50 €
Pickles et olivade	

PLATS PRINCIPAUX

Gnocchis de pomme de terre 3 • 5 • 6 • 9	18,50 €
Crevettes et sauce au pesto	
Tortellini ricotta et épinards 5 • 6 • 10	16,50 €
Poulet sauce napolitaine	
Donburi de poulet 8 • 9	22,50 €
Riz, courgette à la braise, mâche, tomates cerises et poire. Sauce chimichurri et noisettes grillées	
Donburi de thon 2 • 3 • 11 • 12	26,00 €
Riz, chou fermenté, roquette, oignon frais, algue nori croustillante et framboises. Vinaigrette orientale et sésame grillé	

SANDWICHS ENFANTS

Mini à l’épaule ibérique de porc nourri aux glands 6	12,50 €
Mini à la saucisse sèche 6	8,00 €
Croque-monsieur jambon blanc et fromage 5 • 6	8,00 €
Mini au poulet à la braise, laitue et tomate 6	10,50 €

DESSERTS

Truffes au chocolat 5 • 11	7,50 €
Orange à la Margarita glacée	
Beignets 1 • 5 • 6 • 9 • 11	7,50 €
Fourrés à la crème au chocolat et aux noisettes	
Torrades de Santa Teresa (pain perdu) 1 • 5 • 6	7,50 €
Glace au lait frais et miel	
Brioche au chocolat blanc 1 • 5 • 6 • 9 • 11	7,50 €
Yaourt et framboises	
Glaces et sorbets	6,50 €
Glaces: Chocolat 11 Vanille 1 • 5 Vanille et cookies 5 • 6 • 11 Noix de coco Sorbets: Fraise Framboise Mangue Fruit de la passion Citron	

Dans notre cuisine, nous privilégions les ingrédients de proximité et la collaboration avec les producteurs locaux, en sélectionnant chaque produit avec soin et dans le respect de son origine.

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	12 • Sésame

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