CAMIRAL BISTRO

La proposition gastronomique de Camiral Bistro repose sur le respect des produits et de leur origine. Nous privilégions les ingrédients de proximité et travaillons avec des producteurs locaux qui partagent notre passion pour la qualité et l'authenticité.

Nous sélectionnons les poissons selon des critères de pêche durable et privilégions un café répondant à des critères de durabilité et de consommation responsable. Nous accordons également une attention particulière aux détails, comme le beurre fumé, préparé et fumé dans nos cuisines.

La cuisson à la braise occupe une place centrale dans la carte, avec une sélection de viandes, de poissons et d'accompagnements conçus pour révéler le meilleur de chaque ingrédient.

APÉRITIF
COCKTAILS SIGNATURE

Tenth Muse Negroni — 12 €
Martini Bianco, Campari et vodka X MUSE.
Garniture : zeste d'orange.

Cinnamon Twist — 12 €
Martini Rosso, Cointreau, Seagram's, jus de citron et sirop de cannelle.
Garniture : citron vert déshydraté.

Vermouth Camiral — 12 €
Seagram's, Martini Rosso, Campari, deux gouttes d'Angostura et une touche de cava.
Garniture : orange déshydratée.

Boulevardier — 12 €
Campari, vermouth, bourbon, essence d'orange et eau.Garniture : orange.

Passion Spritz — 12 €
Aperol, St-Germain, fruit de la passion et une touche de cava.
Garniture : romarin et pamplemousse déshydraté.

ENTRÉES

Salade verte 1 · 7 · 8 — 15,20 €
Sucrines, tomate confite, tomates cerises, oignon tendre, radis, pickles et ceuf dur

Salade César 1 · 2 · 5 · 6 · 7 · 11 — 18,00 €
au saumon fumé

Crème de légumes 6 — 15,50 €
Légumes sautés et croûtons à l'ail

Tartare de thon 2 · 6 · 8 · 9 · 11 — 22,50 €
Tomates cerises, algue wakame et sésame

Tartare de saumon 1 · 2 · 6 · 7 · 11 — 19,50 €
et avocat grillé

Terrine de canard 6 · 8 · 9 — 18,50 €
aux cressons, légumes vinaigrés et pignons de pin

PÂTES ET RIZ

Tagliatelle à la puttanesca 1 · 5 · 6 · 8 — 18,50 €
Ail, tomates cerises, tomates confites, câpres, olives de Kalamata et piments verts

Penne 1 · 5 · 6 — 18,50 €
à la sauce au fromage, champignons et tapenade à la truffe

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 — 19,50 €
Samfaina au poivre vert

Tofu fumé aux fèves et petits pois 8 · 11 — 19,50 €

Riz crémeux aux légumes de saison 8 · 11 — 19,50 €

POISSONS

Suprême de Maigre 2 — 26,50 €

Tournedos de lotte 2 — 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

Nous sélectionnons nos poissons en collaboration avec des fournisseurs locaux, en privilégiant la fraîcheur, la proximité et le respect des pratiques de pêche durable.

VIANDES

Filet de bœuf maturé — 34,50 €
30 jours de maturation

Contre-filet de bœuf (200 g) 28,50 €
45 jours de maturation (400 g) 46,00 €

Carré d'agneau — 37,00 €

Côte de bœuf maturé — 32,50 €
60 jours de maturation

Côte de porc fermier — 24,00 €
15 jours de maturation

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 — 21,50 €
con beicon, cebolla confitada, queso Edam, lechuga y tomate

ACCOMPAGNEMENTS

Sucrines grillées 11 — 7,50 €
Sauce ponzu

Haricots verts sautés — 7,50 €
Ail et piment

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 — 7,50 €
aux petits pois, maïs et carottes

Salade de roquette, tomates cerises et parmesan 5 — 7,50 €

Légumes de saison sautés — 7,50 €
à l'huile d'ail et au romarin

MENU ENFANT

Omelette 1 · 6 — 8,50 €
Fougasse grillée à la tomate et huile d'olive

Demi portion de penne 6 — 10,50 €
Sauce bolognaise ou napolitaine

Saumon à la plancha 2 — 16,00 €
Légumes sautés

Poulet pané 1 · 6 — 16,00 €
Frites

DESSERTS

Cheesecake 1 · 5 · 6 — 8,50 €
Fruits rouges et sorbet à la framboise

Gâteau fudge au chocolat 1 · 5 · 9 · 11 — 8,50 €
Mousse chaude au chocolat et glace à la vanille

Profiteroles aux noisettes 1 · 5 · 6 · 9 · 11 — 8,50 €
Gianduja et noisettes caramélisées

Flan à la vanille 1 · 6 — 8,50 €
Caramel et chantilly

Lemon Pie 1 · 5 · 6 — 8,50 €

Plateau de fromages catalans 5 · 6 · 9 — 16,50 €
Carrat Bauma (chèvre) – Mas Farró (brebis) – Altejó (vache) – Blau Ceretà (vache)

Sélection de glaces et de sorbets — 6,50 €
Glaces :
Chocolat 11
Vanille 1 · 6
Vanille et cookies 5 · 6 · 11
Noix de coco
Sorbets :
Fraise
Framboise
Mangue
Citron

COCKTAILS DIGESTIFS

Mojito à la Ratafia — 12 €
Ratafia, Havana 3, feuilles de menthe, jus de citron et Sprite.
Garniture : citron vert séché.

Mojito au basilic — 12 €
Havana 7, Monin Basilic, jus de citron vert, feuilles de menthe et Sprite.
Garniture : basilic frais.

Galaxy — 12 €
Absolut Vodka, jus de citron vert, fruit de la passion et Cassis.
Garniture : pomme séchée.

Martini Baileys flat white — 12 €
Baileys, Absolut Vodka, espresso et lait moussé.
Garniture : trois grains de café.

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.