

CARTA SERVICIO DE HABITACIONES



Disfruta de la propuesta gastronómica de Camiral sin salir de tu habitación. Descubre una selección de platos elaborados por nuestro galardonado chef ejecutivo David Vives, inspirados en la cocina catalana y los sabores mediterráneos.

Apostamos por los productos de proximidad y trabajamos 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 el café según criterios de sostenibilidad y consumo responsable, cuidando cada detalle para que disfrutes de una experiencia gastronómica a tu ritmo.

ENSALADAS, PASTAS Y SÁNDWICHES

Jamón ibérico de bellota (80 g)	29,00 €
Croquetas de jamón ibérico	11,50 €
Ensalada verde con cogollos, tomate confitado, tomate cherry, cebolla tierna, rabanitos, verduras encurtidas y huevo duro	15,20 €
Ensalada César de pollo con lechuga romana, salsa César, picatostes y beicon	18,00 €
Crema de verdura con verduras salteadas y picatostes de ajo	15,50 €
Selección de pasta: <i>penne o tagliatelle</i> con queso parmesano y salsa boloñesa o napolitana	18,50 €
Camiral Club Sandwich con pollo a la brasa, beicon, queso Edam, tomate, huevos revueltos y mayonesa de mostaza	18,50 €
Pepito de solomillo de vaca con pimientos verdes fritos y cebolla confitada	18,50 €
Hamburguesa de ternera de Girona con beicon, cebolla confitada, queso Edam, lechuga y tomate	21,50 €

CARTA INFANTIL

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

PLATOS PRINCIPALES

Rodaballo Patata y cebolla al horno con tomates cherry confitados	32,00 €
Salmón Patata y cebolla al horno con tomates cherry confitados	26,50 €
Solomillo de vaca madurado Patatas y pimientos del Padrón	34,50 €
Costilla de cerdo BBQ Patatas y pimientos del Padrón	24,00 €

Seleccionamos cuidadosamente los ingredientes de nuestros platos, dando prioridad a los productos de proximidad y a la colaboración con productores locales. En el caso del pescado, seguimos criterios de pesca sostenible.

GUARNICIONES

Puré de patatas	7,50 €
Patatas fritas	7,50 €
Judía verde salteada con ajos y guindilla	7,50 €
Champiñones al horno	7,50 €

POSTRES

Trufas de chocolate con naranja margarita helada	7,50 €
Barrita de chocolate blanco con yogur y frambuesas	7,50 €
Tarta de queso con frutos rojos	8,50 €
Lemon Pie	8,50 €

CARTA DE NOCHE

Healthy wrap Wrap de aguacate con queso de Burgos, pesto, brotes verdes, semillas tostadas y quinoa	14,50 €
Wrap de pollo Wrap de pechuga de pollo, rúcula, tomate confitado y mayonesa de mostaza	14,50 €
Sándwich de rosbif Pan de cereales, rosbif, mayonesa de mostaza y rúcula	14,50 €
Sándwich de atún Pan de cereales, lechuga, huevo duro, mayonesa y atún	14,50 €

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