



CAMIRAL BISTRO

Una experiència culinària basada en producte de primera qualitat i proximitat amb la utilització de la brasa. Podràs triar entre diferents carns i peixos, amb una gran selecció d'acompanyaments i plats que faran de cada àpat un moment únic.

APERITIU CÒCTELS D'AUTOR

Tenth Muse Negroni Martini Bianco, Campari i vodka X MUSE. Decorat amb un toc de taronja.	12 €
Cinnamon Twist Martini Rosso, Cointreau, Seagram's, suc de llimona i xarop de canyella. Decorat amb llima deshidratada.	12 €
Vermut Camiral Seagram's, Martini Rosso, Campari, dues gotes d'Angostura i un toc de cava. Decorat amb taronja deshidratada.	12 €
Boulevardier Campari, vermut, borbó, essència de taronja i aigua. Decorat amb taronja.	12 €
Passion Spritz Aperol, St-Germain, maracujà i un toc de cava. Decorat amb romaní i aranja deshidratada.	12 €

ENTRANTS

Amanida verda 1·7·8 amb cabdells, tomàquet confitat, cirerols, ceba tendra, ravenets, verdures envinagrades i ou dur	15,20 €
Amanida Cèsar 1·2·5·6·7·11 amb salmó fumat	18,00 €
Crema de verdura 6 amb verdures saltades i crostons d'all	15,50 €
Tàrtar de tonyina 2·6·8·9·11 amb tomàquets cirerols, alga wakame i sèsam	22,50 €
Tàrtar de salmó 1·2·6·7·11 amb alvocat a la brasa	19,50 €
Terrina d'ànec 6·8·9 amb créixens, verdures envinagrades i pinyons	18,50 €

PASTA I ARRÒS

Tagliatelle a la puttanesca 1·5·6·8 amb all, cirerols, tomàquets confitats, tàperes, olives de Kalamata i piparres	18,50 €
Penne 1·5·6 amb salsa de formatge, bolets i tapenade de tòfona	18,50 €
Arròs cremós amb ceps i carxofes 5	19,50 €
Arròs cremós de llagostins 2·3·4·5	24,00 €

VEGANS

Mandonguilles de cigrons i comí 6·7·8·10 amb samfaina amb pebre verd	19,50 €
Tofu fumat amb favetes i pèsols 8·11	19,50 €
Arròs cremós amb verdures de temporada 8·11	19,50 €

PEIXOS

Suprema de corball 2	26,50 €
Turnedó de rap 2	34,50 €
Trancha de turbot (amb espina) 2	32,00 €
Suprema de salmó 2	26,50 €
Suprema d'orada 2	32,00 €

Tots els peixos estan cuits a la planxa i van acompanyats d'una base de patata i ceba al forn amb tomàquets cirerols confitats.

Salses per escollir:

Bearnesa 1·5·8

Salsa de vi blanc 5·8

Mantega i llimona 5

CARNS

Filet de vaca madurat 30 dies de maduració	34,50 €
Llom baix de vedella 45 dies de maduració	(200 g) 28,50 € (400 g) 46,00 €
French rack de xai	37,00 €
Costella de vaca madurada 60 dies de maduració	32,50 €
Costella de porc de pagès 15 dies de maduració	24,00 €

Totes les carns estan cuites al forn de brasa i van acompanyades de pebrots de Padrón i patates al forn.

Salses per escollir:

Demi-glace 8

Salsa demi-glace amb pernil ibèric 8

Mantega d'herbes 1·5·7·8·10·11

Salsa al pebre verd 5·8

Allioli 1·8

Hamburguesa de vedella de Girona 1·5·6·7 amb bacó, ceba confitada, formatge edam, enciam i tomàquet	21,50 €
---	---------

GUARNICIONS

Cabdells a la brasa 11 amb salsa ponzu	7,50 €
Mongeta verda saltada amb alls i cirereta	7,50 €
Xampinyons al forn	7,50 €
Patates fregides	7,50 €
Puré de patates	7,50 €
Gratinat de patates 5	7,50 €
Mac & cheese 1·5·6	7,50 €
Coliflor gratinada 1·5·6	7,50 €
Arròs saltat 11 amb pèsols, blat de moro i pastanaga	7,50 €
Amanida de ruca, cirerols i parmesà 5	7,50 €
Saltejat de verdures de temporada amb oli d'all i romaní	7,50 €

MENÚ INFANTIL

Truita a la francesa 1·6 amb pa de coca torrat amb tomàquet i oli d'oliva	8,50 €
Mitja ració de penne 6 amb salsa bolonyesa o napolitana	10,50 €
Salmó a la planxa 2 amb verdures saltades	16,00 €
Pollastre arrebossat 1·6 amb patates fregides	16,00 €

POSTRES

Pastís de formatge 1·5·6 amb fruites vermelles i sorbet de gerds	8,50 €
Pastís de fudge de xocolata 1·5·9·11 amb escuma calenta de xocolata i gelat de vainilla	8,50 €
Profiteroles amb avellanes 1·5·6·9·11 amb salsa gianduia i avellanes caramel · litzades	8,50 €
Flam de vainilla 1·5 amb caramel i nata	8,50 €
Lemon Pie 1·5·6	8,50 €
Selecció de formatges catalans 5·6·9 Carrat Bauma (cabra) – Mas Farró (ovella) – Altejó (vaca) – Blau Ceretà (vaca)	16,50 €
Selecció de gelats i sorbets	6,50 €
<i>Gelats:</i>	
Xocolata 11	
Vainilla 1·5	
Vainilla amb cookies 5·6·11	
Coco	
<i>Sorbets:</i>	
Maduixa	
Gerds	
Mango	
Llimona	

CÒCTELS DIGESTIUS

Mojito de Ratafia Ratafia, Havana 3, fulles de menta, suc de llimona i Sprite. Decorat amb llima seca.	12 €
Mojito d'alfàbrega Havana 7, Monin Alfàbrega, suc de llima, fulles de menta i Sprite. Decorat amb alfàbrega fresca.	12 €
Galaxy Absolut Vodka, suc de llima, fruita de la passió i Cassis. Decorat amb poma seca.	12 €
Martini Baileys flat white Baileys, Absolut Vodka, espresso i llet escumada. Decorat amb tres grans de cafè.	12 €

1 · Ou	4 · Marisc	7 · Mostassa	10 · Api
2 · Peix	5 · Làctic	8 · Sulfits	11 · Soia
3 · Crustacis	6 · Gluten	9 · Fruïta seca	

Si necessita més informació sobre els al · lèrgens de la carta, si us plau, contacti amb un membre de l'equip. IVA inclòs.