

LOUNGE BAR



Al Lounge Bar de Camiral, et convidem a relaxar-te i gaudir d’una proposta gastronòmica que combina sabors mediterranis, tapes per compartir i una acurada selecció de vins i licors.

Apostem pels productes de proximitat i col · laborem amb productors locals que comparteixen el nostre compromís amb la qualitat i el respecte per l’entorn. Seleccionem el peix seguint criteris de pesca sostenible i escollim cafè d’origen responsable, cuidant cada detall perquè puguis gaudir d’una experiència autèntica, al teu ritme.

TAPES

Olives 8	6,50 €
Varietats grossal - Kalamata - Lolitas	
Pa de coca 6	6,50 €
torrat, amb tomàquet i oli d’oliva verge extra	
Pernil ibèric de gla (80 g)	29,50 €
Terrina de foie (70g) 6 · 8	19,50 €
amb confitura de figues, nous i torradetes	
Anxoves de l’Escala El Xillu 2 · 8	17,50 €
amb olives farcides d’anxova	
Formatge Fermió 5 · 6	15,50 €
amb pa carasau	
Croquetes de pernil ibèric 5 · 6 · 10	11,50 €
Croquetes de pollastre rostit 5 · 6 · 10	11,50 €
Pop fregit 1 · 3 · 6 · 7 · 11	20,50 €
amb patates, maonesa i pebre vermell fumat	
Aletes de pollastre fregides 8 · 11 · 12	10,50 €

SANDVITXOS I HAMBURGUESES

Camiral Club Sandwich 1 · 5 · 6 · 7	18,50 €
amb pollastre a la brasa, bacó, formatge edam, tomàquet, ous remenats i maionesa de mostassa	
Club Sandwich 2 · 5 · 6 · 8	18,50 €
amb salmó marinat, alvocat, tomàquet, crema de formatge, espinacs i cogombrets	
Hamburguesa de vedella de Girona 1 · 5 · 6 · 7	21,50 €
amb bacó, ceba confitada, formatge edam, enciam i tomàquet	
Pepito de filet de vaca 2 · 6 · 11	18,50 €
amb pebrots verds fregits i ceba confitada	

ENTRANTS

Amanida de formatge de cabra 5 · 8	16,50 €
Enciams variats, cirerols, tomàquet confitat, olives, llavors i formatge de cabra	
Amanida d’endívies 5 · 8 · 9	16,50 €
amb formatge Blau Ceretà, pera i nous	
Hummus de cigrons 10 · 12	14,50 €
amb crudités, olives i sèsam	
Carpaccio de bacallà 2 · 8	18,50 €
amb verdures envinagrades i olivada	

PRINCIPALS

Nyoquis de patata 3 · 5 · 6 · 9	18,50 €
amb llagostins i salsa pesto	
Tortel · lini de ricotta i espinacs 5 · 6 · 10	16,50 €
amb pollastre i salsa napolitana	
Donburi de pollastre 8 · 9	22,50 €
amb arròs, carbassó a la brasa, canonges, cirerols i pera. Salsa chimichurri i avellanes torrades	
Donburi de tonyina 2 · 3 · 11 · 12	26,00 €
amb arròs, col fermentada, ruca, ceba tendra, alga nori cruixent i gerds. Vinagreta oriental amb sèsam torrat	

SANDVITXOS INFANTILS

Mini d’espàtlla ibèrica de gla 6	12,50 €
Mini de fuet 6	8,00 €
Biquini de pernil dolç i formatge 5 · 6	8,00 €
Mini de pollastre a la brasa, enciam i tomàquet 6	10,50 €

POSTRES

Trufes de xocolata 5 · 11	7,50 €
amb taronja i margarita glaçada	
Bunyols 1 · 5 · 6 · 9 · 11	7,50 €
farcits de crema de xocolata i avellanes	
Torrades de Santa Teresa 1 · 5 · 6	7,50 €
amb gelat de llet fresca i mel	
Barreta de xocolata blanca 1 · 5 · 6 · 9 · 11	7,50 €
amb iogurt i gerds	
Gelats i sorbets	6,50 €
Gelats: Xocolata 11 Vainilla 1 · 5 Vainilla amb cookies 5 · 6 · 11 Coco	
Sorbets: Maduixa Gerds Mango Fruita de la passió Llimona	

A la nostra cuina prioritzem els ingredients de proximitat i la col · laboració amb productors locals, seleccionant cada producte amb cura i respecte pel seu origen.

1 · Ou	4 · Maris	7 · Mostassa	10 · Api
2 · Peix	5 · Làctic	8 · Sulfits	11 · Soja
3 · Crustacis	6 · Gluten	9 · Fruita seca	12 · Sèsam

Si necessites més informació sobre els al · lèrgens de la carta, contacta, si et plau, amb un membre de l’equip. IVA inclòs.