CAMIRAL BISTRO

La propuesta gastronómica de Camiral Bistro parte del respeto por el producto y su origen. Apostamos por los ingredientes de proximidad y trabajamos con productores locales que comparten nuestra pasión por la calidad y la autenticidad.

Seleccionamos el pescado siguiendo criterios de pesca sostenible y apoyamos por un café que responde a criterios de sostenibilidad y consumo responsable. También cuidamos los pequeños detalles, como la mantequilla ahumada, que preparamos y ahumamos en nuestra cocina.

La brasa es una de las protagonistas de la carta, con una selección de carnes, pescados y guarniciones pensada para disfrutar de lo mejor de cada ingrediente.

APERITIVO CÓCTELES DE AUTOR

Tenth Muse Negroni 12 €
Martini Bianco, Campari y vodka X MUSE.
Decorado con un toque de naranja.

Cinnamon Twist 12 €
Martini Rosso, Cointreau, Seagram's, zumo de limón y jarabe de canela.
Decorado con lima deshidratada.

Vermut Camiral 12 €
Seagram's, Martini Rosso, Campari, dos gotas de Angostura y un toque de cava.
Decorado con naranja deshidratada.

Boulevardier 12 €
Campari, vermut, bourbon, esencia de naranja y agua.
Decorado con naranja.

Passion Spritz 12 €
Aperol, St-Germain, maracuyá y un toque de cava.
Decorado con romero y pomelo deshidratado.

ENTRANTES

Ensalada verde 1 · 7 · 8 15,20 €
con cogollos, tomate confitado, tomate cherry, cebolla tierna, rabanitos, verduras encurtidas y huevo duro

Ensalada César 1 · 2 · 5 · 6 · 7 · 11 18,00 €
con salmón ahumado

Crema de verdura 6 15,50 €
con verduras salteadas y picatostes de ajo

Tartar de atún 2 · 6 · 8 · 9 · 11 22,50 €
con tomate cherry, alga wakame y sésamo

Tartar de salmón 1 · 2 · 6 · 7 · 11 19,50 €
con aguacate a la brasa

Terrina de pato 6 · 8 · 9 18,50 €
con berros, verduras encurtidas y piñones

PASTA Y ARROZ

***Tagliatelle* a la puttanesca** 1 · 5 · 6 · 9 18,50 €
con ajo, tomate cherry, tomate confitado, alcaparras, olivas de Kalamata y piparras

Penne 1 · 5 · 6 18,50 €
con salsa de queso, setas y tapenade de trufa

Arroz cremoso con boletus y alcachofas 5 19,50 €

Arroz cremoso de langostinos 2 · 3 · 4 · 5 24,00 €

VEGANOS

Albóndigas de garbanzos y comino 6 · 7 · 8 · 10 19,50 €
con pisto a la pimienta verde

Tofu ahumado con habitas y guisantes 6 · 11 19,50 €

Arroz cremoso con verduras de temporada 6 · 11 19,50 €

PESCADOS

Suprema de corvina 2 26,50 €

Turnedós de rape 2 34,50 €

Trancha de rodaballo (con espina) 2 32,00 €

Suprema de salmón 2 26,50 €

Suprema de dorada 2 32,00 €

Todos los pescados se preparan a la plancha y van acompañados de una base de patata y cebolla al horno con tomates cherry confitados.

Salsa a elegir:
Bearnesa 1 · 5 · 6
Salsa de vino blanco 5 · 8
Mantequilla y limón 5

Seleccionamos nuestros pescados en colaboración con proveedores locales, priorizando la frescura, la proximidad y el respeto por las prácticas de pesca sostenible.

CARNES

Solomillo de vaca madurado 34,50 €
30 días de maduración

Lomo bajo de vaca (200 g) 28,50 €
45 días de maduración (400 g) 46,00 €

***French rack* de cordero** 37,00 €

Costilla de vaca madurada 32,50 €
60 días de maduración

Costilla de cerdo de campo 24,00 €
15 días de maduración

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 11
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 · 9

Hamburguesa de ternera de Girona 1 · 5 · 6 · 7 21,50 €
con beicon, cebolla confitada, queso Edam, lechuga y tomate

GUARNICIONES

Cogollos a la brasa 11 7,50 €
con salsa ponzu

Judía verde salteada 7,50 €
con ajos y guindilla

Champiñones al horno 7,50 €

Patatas fritas 7,50 €

Puré de patatas 7,50 €

Gratinado de patatas 5 7,50 €

Mac & cheese 1 · 5 · 6 7,50 €

Coliflor gratinada 1 · 5 · 6 7,50 €

Arroz salteado 11 7,50 €
con guisantes, maíz y zanahoria

Ensalada de rúcula, tomate cherry y parmesano 5 7,50 €

Salteado de verduras de temporada 7,50 €
con aceite de ajo y romero

MENÚ INFANTIL

Tortilla francesa 1 · 6 8,50 €
con pan de coca tostado, tomate y aceite de oliva

Media ración de penne 6 10,50 €
con salsa boloñesa o napolitana

Salmón a la plancha 2 16,00 €
con salteado de verduras

Pollo rebozado 1 · 6 16,00 €
con patatas fritas

POSTRES

Tarta de queso 1 · 5 · 6 8,50 €
con frutos rojos y sorbete de frambuesa

Pastel de fudge de chocolate 1 · 5 · 9 · 11 8,50 €
con espuma caliente de chocolate
y helado de vainilla

Profiteroles con avellanas 1 · 5 · 6 · 9 · 11 8,50 €
con salsa gianduja y avellanas caramelizadas

Flan de vainilla 1 · 5 8,50 €
con caramelo y nata

Lemon Pie 1 · 5 · 6 8,50 €

Surtido de quesos catalanes 5 · 6 · 9 16,50 €
Carrat Bauma (cabra), Mas Farró (oveja), Altejó (vaca) y Blau Ceretà (vaca)

Surtido de helados y sorbetes 6,50 €
Helados:
Chocolate 11
Vainilla 1 · 5
Vainilla con cookies 5 · 6 · 11
Coco
Sorbetes:
Fresa
Frambuesa
Mango
Limón

CÓCTELES DIGESTIVOS

Mojito de ratafia 12 €
Ratafia, Havana 3, hojas de menta, zumo de limón y Sprite.
Decorado con lima seca.

Mojito de albahaca 12 €
Havana 7, Monin Albahaca, zumo de lima, hojas de menta y Sprite.
Decorado con albahaca fresca.

Galaxy 12 €
Absolut Vodka, zumo de lima, fruta de la pasión y Cassis.
Decorado con manzana seca.

Martini Baileys flat white 12 €
Baileys, Absolut Vodka, espresso y leche espumada.
Decorado con tres granos de café.

1 · Huevo
2 · Pescado
3 · Crustáceos
4 · Marisco
5 · Lácteos
6 · Gluten
7 · Mostaza
8 · Sulfitos
9 · Frutos secos
10 · Apio
11 · Soja

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