

SERVICE EN CHAMBRE



Profitez de l’expérience gastronomique de Camiral sans quitter votre chambre. Découvrez une sélection de plats imaginés par notre chef exécutif primé, David Vives, inspirés de la cuisine catalane et des saveurs méditerranéennes.

Nous privilégions les produits de proximité et travaillons avec des producteurs locaux qui partagent notre engagement en faveur de la qualité et du respect de l’environnement. Nous sélectionnons nos poissons selon des critères de pêche durable et notre café selon des critères de durabilité et de consommation responsable, en accordant une attention particulière à chaque détail pour vous offrir une expérience gastronomique à votre rythme.

SALADES, PÂTES ET SANDWICHS

Jambon ibérique Bellota (80 g)	29,00 €
Croquettes de jambon ibérique	11,50 €
Salade verte Sucrines, tomate confite, tomates cerises, oignon tendre, radis, pickles et œuf dur	15,20 €
Salade César au poulet Romaine, sauce César, croûtons et bacon	18,00 €
Crème de légumes aux légumes sautés et croûtons à l’ail	15,50 €
Sélection de pâtes : <i>penne ou tagliatelle</i> au parmesan sauce bolognaise ou napolitaine	18,50 €
Camiral Club Sandwich Poulet à la braise, bacon, édam, tomates, œufs brouillés et mayonnaise à la moutarde	18,50 €
Sandwich chaud au filet de bœuf Poivrons verts frits et oignon confit	18,50 €
Hamburger de veau de Gérone Bacon, oignon confit, édam, laitue et tomate	21,50 €

CARTE ENFANTS

Omelette nature Toasts de fougasse grillés à la tomate et huile d’olive	8,50 €
Demi-portion de penne à la bolognaise ou à la napolitaine	10,50 €
Saumon à la plancha aux légumes sautés	16,00 €
Poulet pané et pommes frites	16,00 €

PLATS PRINCIPAUX

Turbot Pommes de terre et oignons au four et tomates cerises confites	32,00 €
Saumon Pommes de terre et oignons au four et tomates cerises confites	26,50 €
Filet de bœuf maturé Pommes de terre et poivrons de Padrón	34,50 €
Côte de porc barbecue Pommes de terre et poivrons de Padrón	24,00 €

Nous sélectionnons avec soin les ingrédients de nos plats, en privilégiant les produits de proximité et la collaboration avec les producteurs locaux. Nos poissons sont sélectionnés selon des critères de pêche durable.

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre	7,50 €
Pommes frites	7,50 €
Haricots verts sautés à l’ail et au piment	7,50 €
Champignons de Paris au four	7,50 €

DESSERTS

Truffes aux chocolat Margarita à l’orange glacée	7,50 €
Barre de chocolat blanc au yaourt et aux framboises	7,50 €
Gâteau au fromage aux fruits rouges	8,50 €
Lemon Pie	8,50 €

CARTE NOCTURNE

<i>Healthy wrap</i> Wrap à l’avocat au fromage de Burgos, pesto, pousses vertes, graines grillées et quinoa	14,50 €
<i>Wrap poulet</i> Wrap au blanc de poulet, roquette, tomate confite et mayonnaise à la moutarde	14,50 €
<i>Sandwich au rosbif</i> Pain aux céréales, rosbif, mayonnaise à la moutarde et roquette	14,50 €
<i>Sandwich au thon</i> Pain au céréales, laitue, œuf dur, mayonnaise et thon	14,50 €

Si vous souhaitez en savoir davantage sur les allergènes de la carte, veuillez vous adresser à un membre de l’équipe. TTC.