

## Entrantes

### Anchoa 00 del Cantábrico

con pan con tomate (G-P) 2,90 €/uni

### Croqueta de cecina eco de Cal Tomàs

y puerro (G-L-O) 2,50 €/uni

### Croqueta de pollo a la catalana

(G-FS-L-O) 2,50 €/uni

### Patatas bravas con romesco picante

y alioli (FS-O-G) 4,90 €

### Buñuelos de bacalao

con mayonesa de pimentón y sriracha

(G-O-L-P) 9,20 €

### Bao de invierno

Butifarras, setas, cherry, frambuesa y mayonesa de lima (G-SO2-O) 4,90 €/uni

### Hummus de berenjena con salsa de yogur

menta y pan de pita (SY-S-FS-G) 8,20 €

### Taco de costilla de cerdo a baja temperatura

con boniato, salsa de aguacate y piña 4,20 €

### Boquerones fritos

con mayonesa de tinta de calamar y lima (CM-P-SO2) 9,90 €

### Huevos estrellados con foie poelée

(O) 13,90 €

## Naturaleza

### Tartar de atún con aguacate y pera

con helado de maracuyá (P-SY-S) 16,90 €

### Poke de salmón con aguacate y mango,

edamame, arroz basmati, cebolla y pepino encurtidos (SY-S-P-SO2) 12,90 €

### Ensalada verde con feta, tomates cherry y

aceituna kalamata,

quinoa a la naranja y cebolla tierna (L-SO2) 9,90 €

### Crema de la semana

8,20 €

### Burrata con aguacate y cherrys a la brasa,

frutos rojos calabacín marinado y piñones (L-FS-SO2) 12,90 €

### Tomate de temporada con ventresca,

cebolla, aceituna muerta y piparras (P-SO2) 14,90 €

### Ensalada de garbanzos con shiitakes al miso,

moniato, calabaza, huevo a baja temperatura nueces y cilantro (O-SY-FS-SO2) 9,20 €

### Salteado de langostinos y verduras

con curry, arroz basmati, brotes y cacahuetes (CM-P-S-A-FS) 11,90 €

## Fuego y brasa

### Gyozas de verduras y setas

con caldo asiático y menta (G-SY-S) 12,90 €

### Trinxat de la Cerdanya

9,90 €

### Tagliatelle con ragú de ibérico Joselito,

alcachofas y trufa (A-SO2-G) 13,90 €

### Roast beef con cebollas glaseadas

crema de nabo y salsa de carne (L-SO2-A) 13,90 €

### Albóndigas guisadas con setas

patata y gamba roja (P-CM-G-O-L) 16,90 €

**¡Pregunta por nuestras sugerencias de la semana!**

### Arroz a la brasa de la semana s/m

### Salmón con verduras al jengibre

y crema cítrica de zanahoria y chirivía (P) 13,50 €

### Bacalao "a la llauna" con alubias del ganxet y

espárragos trigueros

(P) 16,90 €

### Rustido de Navidad de pollo de "pagès" y cigalas

(G-CM-P-SO2-A-FS) 20,50 €

### Pluma Ibérica con puerros a baja temperatura,

patatas a lo pobre y salsa de carne (SO2) 19,90 €

### Picaña black angus a la brasa

con berenjena aliñada y chimichurri 18,90 €

### Hamburguesa de la semana s/m

## Entrants

### **Anxova 00 del Cantàbric**

amb pa amb tomàquet (G-P) 2,90 €/uni

### **Croqueta de cecina eco de Cal Tomàs**

i porro (G-L-O) 2,50 €/uni

### **Croqueta de pollastre a la catalana**

(G-FS-L-O) 2,50 €/uni

### **Patates braves amb romesco picant**

i allioli (FS-O-G) 4,90 €

### **Bunyols de bacallà amb maionesa de pebre**

vermell i srratxa

(G-O-L-P) 9,20 €

### **Bao d'hivern**

Botifarres, bolets, xerris, gerds i maionesa de llima (G-SO2-O) 4,90 €/uni

### **Hummus d'albergínia amb salsa de iogurt,**

menta i pa de pita (SY-S-FS-G) 8,20 €

### **"Taco" de costella de porc a baixa temperatura**

amb moniato, salsa d'alvocat, ceba i pinya 4,20 €

### **Seitons fregits**

amb maionesa de tinta de calamar i cítrica (CM-P-SO2) 9,90 €

### **Ous estrellats amb foie poelée**

(O) 13,90 €

## Natura

### **Tàrtar de tonyina amb alvocat i pera**

amb gelat de maracuja (P-SY-S) 16,90 €

### **Poke de salmó amb alvocat i mango,**

edamame, arròs basmati, ceba i cogombre encurtit (SY-S-P-SO2) 12,90 €

### **Amanida verda amb feta, tomàquets xerri i**

olives kalamata,

quinoa a la taronja i ceba tendra (L-SO2)

9,90 €

### **Crema de la setmana**

8,20 €

### **Burrata amb alvocat a la brasa amb xerris i fruits vermells**

carbassó marinat i pinyons (L-FS-SO2) 12,90 €

### **Tomàquet de temporada amb ventresca,**

ceba, olives mortes i xiscles (P-SO2) 14,90 €

### **Amanida de cigrons amb shiitakes al miso,**

moniato, carabassa, ou a baixa temperatura, nous i coriandre (O-SY-FS-SO2) 9,20 €

### **Saltat de llagostins i verdures**

amb curri, arròs basmati i cacahuets (CM-P-S-A-FS) 11,90 €

## Foc i Brasa

### **"Gyozas" de verdures i bolets**

amb brou asiàtic i menta (G-SY-S) 12,90 €

### **Trinxat de la Cerdanya**

9,90 €

### **Tagliatelle amb ragú ibèric Joselito,**

fonoll cítric i alfàbrega (A-SO2-G) 13,90 €

### **Roast beef amb ceba glacejada**

crema de nap i salsa de carn (L-SO2-A) 13,90 €

### **Mandonguilles guisades amb ceps de**

temporada

patata i gamba vermella (P-CM-G-O-L) 16,90 €

**Pregunta pels nostres suggeriments de la setmana!**

### **Arròs a la brasa de la setmana s/m**

### **Salmó amb verdures al gingebre**

i crema cítrica de pastanaga i xirivia (P) 13,50 €

### **Bacallà a la llauna amb mongetes del ganxet i**

espàrregs de marge

(P) 16,90 €

### **Ploma Ibèrica amb porros a baixa temperatura,**

patates a l'estil pobre i salsa de carn (SO2) 19,90 €

### **Rostit de Nadal de pollastre de pagès amb**

escamarlans

(G-CM-P-SO2-A-FS) 20,50 €

### **Picana black angus a la brasa**

amb albergínia amanida i "chimichurri" 18,90 €

### **Hamburguesa de la setmana s/m**

# Camarasa

#CAMARASAEVERYDAY

## Bites

---

### **Anchovies "00"**

with bread with tomato (G-P) 2,90 €/uni

### **Chicken croquette with raisins**

and pine nuts (G-FS-L-O) 2,50€/unit

### **Smoked cured meat and leek croquette**

(G-L-O) 2,5€/unit

### **Bravas fries with spicy romesco**

and alioli sauce (FS-O-G) 4,90€

### **Cod fritters with paprika and sriracha**

### **mayonnaise**

(G-O-L-P) 9,20 €

### **Winter inspired bao**

"Botifarra", mushrooms, cherries, raspberries and lime mayonnaise (C-SO2-O) 4,90 €/uni

### **Eggplant hummus with coconut yogurt sauce**

and pita bread (SY-S-FS-G) 8,20 €

### **Pork ribs "taco" with avocado sauce,**

sweet potato and pineapple 4,20 €

### **Fried anchovies**

with squid ink and citrus mayonnaise (CM-P-SO2) 9,90 €

### **Scrambled eggs with foie poelée**

(O) 13.90€

## Greens

---

### **Tuna tartar with avocado, pear**

and passion fruit ice-cream (P-SY-S) 16,90 €

### **Salmon Poke bowl with avocado and mango**

edamame, pickled cucumber, onion, basmati rice (P-SY-SO2-S) 12,90 €

### **Green salad with feta, cherry tomato,**

### **kalamata olives**

quinoa and green onion

(L-SO2) 9,90 €

### **Sautéed prawn and vegetables,**

with basmati rice, curry, sprouts and peanuts (CM-P-S-A) 11,90 €

### **Puree of the week**

8,20€

### **Burrata with grilled avocado with cherries and red fruits**

with marinated zucchini and pine nuts (L-FS-SO2) 12,90 €

### **Tomato salad with tuna,**

pickled peppers, onion and black olives (P-SO2)

14,90€

### **Chickpea salad with sautéed shiitake with miso,**

sweet potato, pumpkin, egg, walnuts and coriander (O-SY-FS-SO2) 9,20 €

## Fire and grill

---

### **Vegetable and mushrooms gyozas,**

with asian broth and mint (G-SY-S) 12,90 €

### **"Trinxat de la Cerdanya"**

Mashed potatoes and cabbage 9,90 €

### **Tagliatelle with Joselito iberian ragout,**

citric fennel and basil (A-SO2-G) 13,90 €

### **Roasted beef with glazed onions,**

with turnip puree and meat sauce (L-SO2-A) 13,90 €

### **Stewed meatballs with seasonal boletus,**

potato and red shrimp (P-CM-G-O-L) 16,90 €

### **Rice of the week s/m**

### **Cod "a la llauna" with "mongeta del ganxet" and wild asparagus**

(P) 16,90 €

### **Salmon with sautéed vegetables with ginger**

and citric carrot sauce and parsnip (P) 13,50 €

### **Christmas Chicken stew with norway lobster**

(G-CM-P-SO2-A-FS) 20,50 €

### **Iberian meat with slow cooked leek,**

potatoes "a lo pobre" and meat sauce (SO2) 19,90 €

### **Grilled black angus picaña**

with seasoned aubergine and chimichurri 18,90 €

### **Burger of the week s/m**

**Ask about our daily specials!**

# Postres

---

## Macedònia Camarasa

4,90 €

## Gelat en homenatge al Dr. Padrós

de cítrics i verdures amb ginebra 5,50 €

## Gelat de xocolata amb oli, sal i pa

(G-L) 6,50 €

## Helado de café con Baileys

(O-L) 5,50 €

## Iogurt amb sucre, mel o fruits vermells

(L) 4,90 €

## Tatin de poma amb gelat de pinyons

(G-FS-L) 5,90 €

## Lemon pie

Pastís de llimona amb merenga (L-G-O-FS)

5,50 €

## Carrot cake

pastís de pastanaga i nous (L-O-G-FS) 4,90 €

## Brownie amb gelat de vainilla

(G-F-FS-O) 5,90 €

## Cheesecake amb fruits vermells

(L-O-G) 5,50 €

## Red velvet

(L-O-G-FS) 5,50 €

**I si et ve de gust una fruita de la botiga, no dubtis en demanar-la!**

# Vins i escumosos

---

## Vi blanc

### Piedra sobre lías 2020

Piedra Bodega y Viñedos. Verdejo. DO

Rueda 4,10 € copa - 20,90 € ampolla

### Bàrbara Forés 2020

Bodega Bàrbara Forés. Garnatxa . DO Terra

Alta. 3,90 € copa - 17,90 € ampolla

### Pazo Señorans 2020

Pazo Señorans Bodegas y Viñedos.

Albarinyo. DO Rías Baixas. 4,20 € copa -

20,90 € ampolla

### Colors 2020

Cérvoles. Macabeu, chardonnay i albarinyo

DO Costers del Segre. Ecològic

4'10 € copa - 19,90 € ampolla

### Les Argiles 2020

D'Orto Vins. Macabeu i garnatxa. DO

Monstant. 3,90 € copa - 18,90 € ampolla

## Vi rosat

### Muga 2020

Bodegues Muga. Garnatxa. DO Rioja.

3,80 € copa - 17,80 € ampolla

## Vi negre

### Muga Crianza 2017

Bodegas Muga. Ull de llebre, garnatxa i morastell.

DO Rioja. 5,10 € copa - 25,90 € ampolla

### Dido 2019

Bodega Venus "La universal". Garnatxa. DO

Montsant. Orgànic. 4,90 € copa - 24,90 € ampolla

### Finca Resalso 2019

Bodegues Emilio Moro. Ull de llebre. DO Ribera

del Duero 4,10 € copa - 20,90 € ampolla

### Colors 2018

Cérvoles. Garnatxa, cabernet Sauvignon i merlot.

DO Costers del Segre. Ecològic

4'10 € copa - 19'90 € ampolla

### L'Efecte Volador 2019

Vinyes Singulares. Garnatxa i Carinyena. DO

Montsant. 3,90 € copa - 18,90 € ampolla

## Escumosos

### Raventós Blanc de Blancs 2018

De Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia.

4'90 copa - 22'90 € ampolla

### Raventós de Nit 2018

De Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia

4'90 € copa - 22'90 € ampolla

# Desserts

---

## Fruit salad Camarasa

4,90 €

## Ice-cream Dr. Padrós

Vegetables and citrus ice-cream with gin  
5,50 €

## Chocolate ice-cream with salt, oil and bread

(G-L) 6 €

## Coffee ice cream with Baileys

(L-O) 5,50 €

## Yogurt with sugar, honey or red berries

(L) 4,90 €

## Apple Tatin with pine nuts ice-cream

(G-FS-L) 5,90 €

## Lemon pie

Lemon pie with meringue (O-G-L-FS) 5,50 €

## Carrot cake

With walnuts (G-FS-L-O) 4,90 €

## Brownie with vanilla ice-cream

(G-FS-L-O) 5,90 €

## Cheesecake with berries

(L-G-O) 5,50 €

## Red velvet

(L-O-G-FS) 5,50€

And if you want some fruits from our shop, just ask us :)

# Wines

---

## White wine

### Piedra sobre lías 2020

Piedra Bodega y Viñedos. Verdejo. DO  
Rueda 4,10 € glass - 20,90 € bottle

### Bàrbara Forés 2020

Bodega Bàrbara Forés. Grenache . DO Terra  
Alta. 3,90 € glass- 17,90 € bottle

### Pazo Señorans 2020

Pazo Señorans Bodegas y Viñedos. Albariño.  
DO Rías Baixas. 4,20 € glass- 20,90 € bottle

### Colors 2020

Cérvoles. Maccabeo, chardonnay, albariño  
DO Costers del Segre. Ecologic  
4'10 € glass - 19,90 € bottle

### Les Argiles 2020

D'Orto Vins. Maccabeo and grenache. DO  
Monstant. 3,90 € glass - 18,90 € bottle

## Rosé

### Muga 2020

Bodegas Muga. Grenache. DO Rioja  
3,80 € glass - 17,80 € bottle

## Red wine

### Muga Crianza 2017

Bodegas Muga. DO. Tempranillo, grenache,  
graciano. DO Rioja. 5,10 € glass - 25,90 € bottle

### Dido 2019

Bodega Venus "La universal". Grenache. DO  
Montsant. Organic. 4,90 € glass- 24,90 € bottle

### Finca Resalso 2019

Bodegas Emilio Moro. Tempranillo. DO Ribera del  
Duero 4,10 € glass - 20,90 € bottle

### Colors2018

Cérvoles. Grenache, cabernet Sauvignon, merlot.  
DO Costers del Segre. Ecological  
4'10 € glass - 19'90 € bottle

### L'Efecte Volador 2019

Vinyes Singulares. Grenache and Carignan. DO  
Montsant. 3,90 € glass - 18,90 € bottle

## Sparkling wine

### Raventós Blanc de Blancs 2018

De Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia.  
4'90 € glass- 22'90 € bottle

### Raventós de Nit 2018

De Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia  
4'90 € glass - 22'90 € bottle

**Camarasa**

#CAMARASAEVERYDAY

# Postres

---

## Macedonia Camarasa

4,90 €

## Helado en homenaje al Dr. Padrós

de cítricos y verduras con ginebra 5,50 €

## Helado de chocolate con aceite, sal y pan

(G-L) 6,50 €

## Helado de café con Baileys

(O-L) 5,50 €

## Yogur con azúcar, miel o frutos rojos

(L) 4,90 €

## Tatin de manzana con helado de piñones

(G-FS-L) 5,90 €

## Lemon pie

Tarta de limón con merengue (L-G-O-FS) 5,50 €

## Carrot cake

pastel de zanahoria y nueces (L-O-G-FS) 4,90 €

## Brownie con helado de vainilla

(G-F-FS-O) 5,90 €

## Cheesecake con frutos rojos

(L-O-G) 5,50 €

## Red velvet

(L-O-G-FS) 5,50 €

**Y si te apetece alguna fruta de la tienda, no dudes en pedirla**

# Vinos y espumosos

---

## Blancos

### Piedra sobre lías 2020

Piedra Bodega y Viñedos. Verdejo. DO Rueda 4,10 € copa - 20,90 € botella

### Bàrbara Forés 2020

Bodega Bàrbara Forés. Garnacha . DO Terra Alta. 3,90 € copa - 17,90 € botella

### Pazo Señorans 2020

Pazo Señorans Bodegas y Viñedos. Albariño. DO Rías Baixas. 4,20 € copa - 20,90 € botella

### Colors 2020

Cérvoles. Macabeo, chardonnay y albariño DO Costers del Segre. Ecológico 4'10 € copa - 19,90 € botella

### Les Argiles 2020

D'Orto Vins. Macabeo y garnacha. DO Monstant. 3,90 € copa - 18,90 € ampolla

## Rosados

### Muga 2020

Bodegas Muga. Garnacha. DO Rioja. 3,80 € copa - 17,80 € botella

## Tintos

### Muga Crianza 2017

Bodegas Muga. DO. Tempranillo, garnacha y graciano. DO Rioja. 5,10 € copa - 25,90 € botella

### Dido 2019

Bodega Venus "La universal". Garnacha. DO Montsant. Orgánico. 4,90 € copa - 24,90 € botella

### Finca Resalso 2019

Bodegas Emilio Moro. Tempranillo. DO Ribera del Duero 4,10 € copa - 20,90 € botella

### Colors2018

Cérvoles. Garnatxa, cabernet Sauvignon i merlot. DO Costers del Segre. Ecológico 4'10 € copa - 19'90 € botella

### L'Efecte Volador 2019

Vinyes Singulares. Garnacha y Cariñena. DO Montsant. 3,90 € copa - 18,90 € ampolla

## Espumosos

### Raventós Blanc de Blancs 2018

De Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia. 4'90 € copa - 22'90 € botella

### Raventós de Nit 2018

De Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia 4'90 € copa - 22'90 € botella