

LA CARTA

COCINA DE PRODUCTO, FUEGO Y BRASA

HORARIO: De 12 h a 22.30 h

Camarasa

FROMAGERIE / CHARCUTERÍA

Tabla de quesos selección media / entera	15-22€
Roquetas de Parmesano Reggiano DOP 24 meses (L)	10,90 €
Queso del día(L-G)	12 €
Tabla de ahumados Carpier (G-P)	28 €
Jamón ibérico de bellota La Valla cortado a mano	25 €
Mortadela de Boloña (L)	8,90 €
Cecina de Wagyu	28 €
Tabla de Ibéricos (lomo, chorizo y jamón)	16,90 €

SUGERENCIAS

Níscalos a la brasa 19,90 €

Boletus edulis a “la llauna” con velo de panceta ibérica 18,90 €

Brioche de carrillera de ternera, crème fraîche, mayonesa de hinojo y cebolla encurtida (G-L-O-SO2) 10,50€

Arroz de mar (P-CM) 22,50€

Arroz de costilla a baja temperatura, entraña y setas de temporada (SO2) 22,50 €

Ideal para compartir. Langosta a la ibicenca (600-700 g), con huevos fritos con “puntilla” y patatas crujientes (CM-O-G) 75€

Salmón a la brasa con pack choi especiado y crema céleri (P-L-S) 17,50 €

BOCADOS

Anchoa 00 del Cantábrico con pan de coca y tomate de colgar (G-P)	3,95 €/uni
Croqueta de pollo a la catalana con pasas y piñones (G-FS-L-O)	2,70 €/uni
Croqueta de jamón ibérico (G-L-O)	2,90 €/uni
Ostra Poget Super Spéciale Normandie (CM)	5,50 €/uni
Montadito de foie a la brasa con escalivada (G)	9,90 €
Caviar Beluga con blinis 0,50gr (G-P)	155 €

PARA PICAR

Brioche de calamares con mayonesa de ajo negro y lima (G-O-CM) 9,50 €

Bravas con alioli y nuestra salsa picante (G-O) 6,50 €

Ensalada rusa con ventresca de atún y piparras (O-P-SO2) 13,50 €

Mejillones a la brasa (CM) 14,90 €

Calamar en la andaluza con lima y mayonesa de ajo negro (G-P-L) 12 €

Servicio de pan de payés / pan de coca con tomate (G) 3,50 €
*disponible pan sin gluten

Steak tartar "Luismi" vaca premium (G-O-M) 19,90 €

Tartar de atún bluefin con mango y algas (P-SY-S-G) 19,50 €

Tartar de corvina salvaje nikkei y guacamole (CM-SO2-P-G) 17,90 €

Carpaccio de gambas con aguacate, manzana y frambuesa (CM) 18,90 €

Tocinillo de cielo: Foie, higos y yema (O-SO2) 13,90 €

NATURALEZA

Gazpacho de tomate de Barbastro (SO2) 7 €

Txuleton de tomate rosa con cebolla tierna, ventresca de atún y piparras (P-SO2) 15,90 €

Canelón de calabacín de brandada de bacalao, confitura de piquillos Y kalamata (L-P) 14,90 €

Tataki de atún bluefin con sandía y salsa asiática (S-G-SY-P) 19,50 €

Burrata con tomates, frutas de verano y aceite de albahaca (L) 14,90 €

Verduras a la brasa con salsa romesco (FS-SO2-G) 13,90 €

BRASA Y ROTISSERIE

Pulpo a la brasa con parmentier de patata (CM-G-L-FS) 19,80 €

Bacalao al carbón con sanfaina al estilo árabe (P) 18,80 €

El canelón XL de asado (G-L-SO2) 16,90 €

1/2 pollo al ast con salsa Camarasa* (L-FS-SO2) 13,50 €
*Sólo mediodía

Entrecot de vaca Simmental 20 días dry aged
250 gr con su guarnición (G) 36 €

Para compartir Entrecot de vaca vieja especial "Luismi" 500 gr con su guarnición (G) 59 €