



LA CARTA

COCINA DE PRODUCTO, FUEGO Y BRASA

HORARIO: De 12 h a 22.30 h

¿Empezamos con un cóctel?

Belvedere Bloody Mary | 15

Vodka Belvedere, zumo de tomate, limón natural, sal y pimienta, perrins y picante al gusto.

Negroni | 15

Roku gin, vermut dulce y campari.

Manhattan | 15

Jim Beam bourbon, vermut rojo y angostura bitter.

Dry Martini | 15

Roku gin y vermut blanco extra dry.

Grey Goose Espresso Martini | 15

Vodka Grey Goose, café expresso y licor de café.

Mojito Camarasa | 15

Ron Brugal Blanco extra dry, azúcar, lima natural, hierba buena y mango fresco.

Margarita José Cuervo | 15

Tequila José Cuervo Especial, licor de naranja y zumo de limón.

Berries Vodka | 15

Vodka Grey Goose, frambuesa, mora, arándano, zumo de lima, syrup y gínger Beer.

Pisco Sour | 15

Pisco quebranta, zumo de limon natural y syrup.

Aperol Spritz | 10

Chandon Garden Spritz | 9



Le Quintinye | 6,5

Vermut blanco y negro

Izaguirre | 4,9

Vermut negro

Royal Rouge | 5,9

Vermut negro

Camarasa

FROMAGERIE / CHARCUTERÍA

Tabla de quesos | 18-26

selección media /
entera

Roquetas de Parmesano

Reggiano | 10,9

DOP 24 meses (L)

Queso del día | 15

(L-G)

Salmón ahumado | 28

Carpier - 150 g (G-P)

Jamón ibérico | 29,9

de bellota LV
cortado a mano

Mortadela de

Boloña | 14

(L)

Cecina de Wagyu | 29

Tabla de Ibéricos | 18,9

(lomo, chorizo y jamón)

PARA PICAR

Anchoa 00 del Cantábrico | 4,9

con pan de coca y tomate de colgar (G-P)

Bravas | 6,9

con alioli y salsa picante (G-O-FS)

Croqueta de pollo | 2,9

a la catalana con pasas y piñones (G-FS-L-O)

Brioche de calamares | 13,8

con alioli de ajo negro y lima (L-O-G-CM)

Croqueta de jamón ibérico | 2,9

LV (G-L-O)

Provolone a la brasa | 16,5

con sobrasada Xesc Reina y pan Alma (L-G)

Ensaladilla Rusa | 14,9

con ventresca y piparras (O-P-SO2)

Servicio de pan de payés / pan de coca con
tomate (G) | 3,9

*disponible pan sin gluten

DE LA HUERTA

Crema de calabaza asada | 9,9

con queso gruyère (L)

Ensalada de burrata | 15,9

con aguacate, naranja, granada y salsa
thai de mango (L-G-SO2)

Lechuga romana | 8,9

con cebolla tierna (SO2)

Ensalada Cesar Camarasa | 15,9

(L-G-P-SO2-MS)

Tomate de temporada | 18,5

con cebolla tierna, ventresca y
piparra (SO2-P)

Verduras de temporada a la brasa | 14

con romesco (FS-G-SO2)

Níscalos a la brasa | 22

Boletus "a la llauna" | 23

con huevos y tocino
Maldonado



CRUDOS

Ostra Speciale | 6,9

de Claire N°2(CM)

Steak tartar | 19,9

"Luisimi" vaca premium
(G-O-MS)

Tartar de atún | 21,5

Bluefin con ponzu,
mango y mayonesa de
wasabi (P-G-O-MS)

Ceviche de corvina | 23,9

con leche de tigre de maíz
y chips de plátano (P-A)

DEL MAR

Caviar Beluga Camarasa | 155

con blinis 50g (P)

Mejillones a la brasa | 16,9

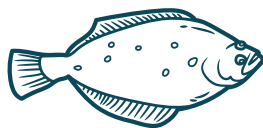
con salsa marinera (CM)

Calamar de playa | 14

a la andaluza con mayosoja y lima (G-CM-SO2-SY)

Rape en tempura | 24,9

con gambas y mayonesa de kimchi (P-CM-O-G)



Huevo a la romana | 18,9

con tallarines de sepia, alcachofas, rebozuelos y
nido de patata (G-CM-O)

Bacalao con escalivada | 25

salsa miso de pimientos y sésamo garrapiñado
(P-S-SY-MS)

Pulpo anticuchero | 21,5

con cremoso de moniato y alioli de ajo negro
(L-CM-O)

Arroz de mar | 22,5

con calamar, gamba roja y mejillones (CM-P-A-SO2)

CARNES

Magret a la brasa | 19,5

con higos, cebolla tierna y salsa hoisin(SY-MS)

Onglet a la brasa | 19,9

con salsa café parís y parmentier (L-SO2-MS)

Canelón de rabo de buey | 22,5

con setas (L-SO2-G)

Arroz a la brasa | 23,5

de confit de pato, setas y alioli de pera (SO2-O)

1/2 pollo al ast | 14,9

con salsa Camarasa* (L-FS-SO2)

**Sólo al mediodía*

Entrecot de vaca Simmental | 36

20 días dry aged 250 gr con su guarnición

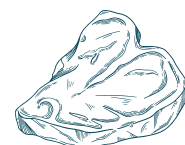
Entrecot de vaca vieja | 59

especial "Luisimi" 500 gr con su guarnición

Para compartir

Lomo bajo wagyu japonés A5 250g | 120

con guarnición



ALÉRGENOS: G-GLUTEN, CM-CRUSTÁCEOS/MOLUSCOS, L-LACTOSA, O-HUEVO, P-PESCADO, FS-CACAHUETES Y FRUTOS SECOS, A-APIO, S-SÉSAMO, SO2-SULFITOS, SY-SOJA, MS-MOSTAZA, AL-ALTRAMUCES



@camarasafruits
@camarasa.fmacia