



# LA CARTA

CUINA DE PRODUCTE, FOC I BRASA

HORARI: De 12 h a 22.30 h

## *Comencem amb un còctel?*

### **Belvedere Bloody Mary | 15**

Vodka Belvedere, suc de tomàquet, llimona natural, sal i pebre, perrins i picant al gust.

### **Negroni | 15**

Roku gin, vermut dolç i campari.

### **Manhattan | 15**

Jim Beam bourbon, vermut vermell i angostura bitter.

### **Dry Martini | 15**

Roku gin i vermut blanc extra dry.

### **Grey Goose Espresso Martini | 15**

Vodka Grey Goose, cafè expresso i licor de cafè.

### **Mojito Camarasa | 15**

Ron Brugal Blanco extra dry, sucre, llima natural, herbabona i mango fresc.

### **Margarita José Cuervo | 15**

Tequila José Cuervo Especial, licor de taronja i suc de llimona.

### **Berries Vodka | 15**

Vodka Grey Goose, gerds, mora, nabiu, suc de llima, syrup i gínger Beer.

### **Pisco Sour | 15**

Pisco quebranta, suc de llimona natural i syrup.

### **Aperol Spritz | 10**

### **Chandon Garden Spritz | 9**



### **Le Quintinye | 6,5**

Vermut blanc i negre

### **Izaguirre | 4,9**

Vermut negre

### **Royal Rouge | 5,9**

Vermut negre

*Camarasa*

## FROMAGERIE / XARCUTERIA

**Taula de formatges | 18-26**  
sel·lecció  
mitja/sencera

**Roquetes de Parmesano**  
**Reggiano | 10,9**  
DOP 24 mesos (L)

**Formatge del dia | 15**  
(L-G)

**Salmó fumat | 28**  
Carpier - 150 g (G-P)

**Pernil ibèric | 29,9**  
de bellota LV  
tallat a mà

**Mortadel·la de**  
**Bolonia | 14**  
(L)

**Cecina de Wagyu | 29**

**Taula d'embotits**  
**Ibèrics | 18,9**  
(llom, xoriço, pernil)

## PER PICAR

**Anxoà 00 del Cantàbric | 4,9**  
amb pa de coca i tomàquet de penjar  
(G-P)

**Croqueta de pollastre | 2,9**  
a la catalana con panses i pinyons  
(G-FS-L-O)

**Croqueta de pernil ibèric | 2,9**  
LV (G-L-O)

**Amanida Russa | 14,9**  
amb ventresca i piparres (O-P-SO2)

**Braves | 6,9**  
amb allioli i salsa picant (G-O-FS)

**Brioix de calamars | 13,9**  
amb allioli d'all negre i llima (L-O-G-CM)

**Provolone a la brasa | 16,5**  
amb sobrassada Xesc Reina i pa Alma (L-G)

**Servei de pa de pagès / pa de coca amb**  
**tomàquet(G) | 3,9**  
**\*disponible pa sense gluten**

## DE L'HORT

**Crema de carbassa rostida | 9,9**  
amb formatge gruyère

**Enciam romana | 8,9**  
amb ceba tendra (SO2)

**Tomàquet de temporada | 18,5**  
amb ceba tendra, ventresca i piparra  
(SO2-P)

**Rovellons medalló a la brasa | 22**

**Amanida de burrata | 15,9**  
amb alvocat, taronja, magrana i salsa thai  
de mango (L-G-SO2)

**Amanida Cèsar Camarasa | 15,9**  
(L-G-P-SO2-MS)

**Verdures de temporada a la brasa | 14**  
amb romesco (FS-G-SO2)

**Ceps a la llauna | 23**  
amb ous i cansalada  
Maldonado



## CRUUS

### Ostra Speciale | 6,9

de Claire N°2(CM)

### Steak tartar | 19,9

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

### Tartar de tonyina | 21,5

Bluefin amb ponzu,  
mango i maionesa de  
wasabi (P-G-O-MS)

### Ceviche de corvina | 23,9

amb llet de tigre de blat de  
moro i xips de plàtan (P-A)

## DEL MAR

### Caviar Beluga Camarasa | 155

amb blinis 50g (P)

### Musclos a la brasa | 16,9

amb salsa marinera (CM)

### Calamar de platja | 14

a la andalusa amb maïosoja i llima (G-CM-SO2-SY)

### Rap en tempura | 24,9

amb gambes i maionesa de kimchi (P-CM-O-G)



### Ou a la romana | 18,9

amb tallarines de sèpia, carxofes, rossinyols i  
niu de patata (G-CM-O)

### Bacallà amb escalivada | 25

salsa miso de pebrots i sèsam garrapinyat  
(P-S-SY-MS)

### Pop "anticuchero" | 21,5

amb cremós de moniato i allioli d'all negre  
(L-CM-O)

### Arròs de mar | 22,5

amb calamar, gamba vermella i musclos (CM-P-A-SO2)

## CARNS

### Magret a la brasa | 19,5

amb figues, ceba tendra i salsa hoisin (SY-MS)

### Onglet a la brasa | 19,9

amb salsa cafè parís i verdures a la brasa (L-SO2-MS)

### Caneló de cua de bou | 22,5

amb ceps (G-L-SO2)

### Arròs a la brasa | 23,5

de confit d'ànec, bolets i allioli de pera (SO2-O)

### 1/2 pollo a l'ast | 14,9

amb salsa Camarasa\* (L-FS-SO2)

*\*Només al migdia*

### Entrecot de vaca Simmental | 36

20 dies dry aged 250 gr amb la seva guarnició

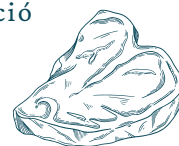
### Entrecot de vaca vella | 59

especial "Luismi" 500 gr amb la seva guarnició

*Per compartir*

### Llom baix wagyu japonès A5 250g | 120

amb la seva guarnició



**AL·LÈRGENS:** G-GLUTEN, CM-CRUSTACIS/MOL-LUSCS,  
L-LACTOSA, O-OU, P-PEIX, FS-CACAHUETS I FRUITS  
SECS, A-API, S-SÈSAM, SO2-SULFITS, SY-SOJA, MS-  
MOSTASSA, AL-TRAMUSSOS



@camarasafruits  
@camarasa.fmacia