



# 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.

### **Mezcalita | 15**

Tequila 1800 silver, soda de pomelo, lima.

### **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*

Supl. Terraza 0,90€/pp

## 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)

**Croqueta de pollo | 2,9**  
a la catalana con pasas y piñones (G-FS-L-O)

**Croqueta de jamón ibérico LV | 2,9**  
(G-L-O)

**Ensaladilla Rusa | 14,9**  
con ventresca y piparras (O-P-SO2)

**Foie micuit Rougie 75 g | 25**  
con tostaditas (G-L-SO2)

**Bravas | 6,9**  
con alioli y romesco picante (G-O-FS)

**Brioche de calamares | 13,8**  
con alioli de ajo negro y lima (L-O-G-CM)

**Alcachofas fritas | 11,5**  
con salsa romesco (FS-G)

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

**\*disponible pan sin gluten**

### DE LA HUERTA

**Ensalada de tomate Raf | 18,5**  
con cebolla tierna, ventresca y piparra (SO2-P)

**Ensalada de burrata | 15,9**  
con aguacate, naranja, granada y salsa thai de  
mango (L-G-SO2)

**Ensalada Cesar Camarasa | 15,9**  
(L-G-P-SO2-MS)

**Escalivada con anchoas del Cantábrico | 15,6**  
y queso feta (P-L)

**Crema de calabaza asada | 9,9**  
con queso gruyère (L)

**Guisantes lágrima del Maresme | 26,5**  
con butifarra negra y blanca y huevo a baja  
temperatura (O)

**Colmenillas a la crema con foie | 26,5**  
(L - SO2)

**Verduras de temporada a la brasa | 14,5**  
con hummus y picadillo fresco (G-SO2)

**Rigatoni con trufa Tuber Melanosporum | 22**  
salsa de queso pecorino y guanciale (L-G)



## CRUDOS

### Ostra Speciale | 6,9

de Claire N°2(CM)

### Steak tartar | 19,9

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

### Tartar de atún | 21,5

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

*Disfruta de tu plato con un suplemento de trufa Tuber Melanosporum por +10,5€ (5gr)*

## DEL MAR

### Caviar Beluga Camarasa | 155

con blinis 50g (P)

### Mejillones a la brasa | 16,9

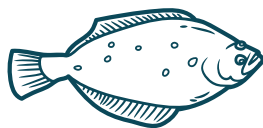
con salsa marinera (CM)

### 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, setas y nido  
de patata (G-CM-O)

### Bacalao a la llauna | 25,5

con alubias del "ganxet" (P-CM)

### 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

### 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)

### "Cap i pota" Camarasa | 16,5

con yema de huevo (FS-G-O)

### Magret a la brasa | 19,5

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

### Onglet Black Angus a la brasa | 19,9

con salsa Café de París y parmentier (L-SO2-MS)

### 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

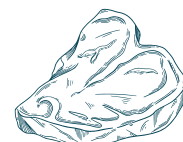
### Entrecot de vaca vieja | 59

especial "Luismi" 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