



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.

Mezcalita | 15

Tequila 1800 silver, soda d'aranja, llima.

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

Supl. Terrassa 0,90€/pp

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

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

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

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

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

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

Carxofes fregides | 11,5
amb salsa romesco (FS-G)

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

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

Foie micuit Rougie 75 gr | 25
amb torraderes (G-L-SO2)

DE L'HORT

Amanida de tomàquet Raf | 18,5
amb ceba tendra, ventresca i piparra (P-SO2)

Crema de carbassa rostida | 9,9
amb formatge gruyère (L)

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

Pèsols llàgrima del Maresme | 26,5
amb butifarra negra i blanca i ou a baixa
temperatura (O)

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

Múrcoles a la crema amb foie | 26,5
(L-SO2)

Escalivada amb anxoves del Cantàbric | 15,6
i formatge feta (P-L)

Verdures de temporada a la brasa | 14,5
amb humnus i picadeta fresca (S-G)

Rigatoni amb tòfona Tuber Melanosporum | 22
salsa de formatge pecorino i guanciale (L-G)



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)

*Gaudeix del teu plat amb un suplement de tòfona *Tuber Melanosporum* per +10,5€ (5gr)*

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 a la llauna | 25,5

amb mongetes del ganxet(P-CM)

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

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)

Cap i pota Camarasa | 16,5

amb rovell d'ou (FS-G-O)

Magret a la brasa | 19,5

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

Onglet Black Angus a la brasa | 19,9

amb salsa Cafè de París i parmentier (L-SO2-MS)

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