



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 1800 | 15

Tequila 1800 Silver, 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)

Bao d'ànec Pequín | 8,9
adobats i maionesa de menta (G-S-SY-O)

"Piparras" fresques fregides | 16
amb pernil ibèric (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 torradetes (G-L-SO2)

DE L'HORT

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

Crema o gaspatxo del dia | 9,9
Elaborat amb producte de temporada

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

Espàrrec blanc amb salsa tàrtara | 18
i ous de truita (O-P-AO2-MS)

Amanida Cèsar Camarasa | 15,9
Amb pollastre a l'ast, poma granny smith
bacon Rooftop Smokehouse i parmesà 24
mesos DOP (L-G-P-SO2-MS)

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



CRUUS

Steak tàrtar | 19,9
"Luismi" vaca premium
(G-O-MS)

Ostra al natural | 6,9
Fine de Claire N°2 (CM)

Tàrtar de tonyina | 21,50
bluefin, amb ponzu, mango i
maionesa de wasabi (P-G-O-
MS)

"Ceviche" de corbina | 29
amb blat "chulpe" cruixent,
boniato i alvocat (P-A)

Carpaccio de gambes | 18
amb gerds, alvocat i granny
smith (CM-P)

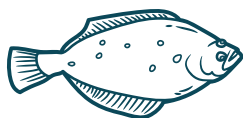
DEL MAR

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)



Bacallà a la brasa | 25,5
amb escalivada y pols d'oliva kalamata (P)

Verat en escabetx | 16,5
amb "ajoblanco", raïm i encurtits (P-SO2-FS)

Pop a la brasa | 21,5
amb salsa umami, patates baby a la mantega i
picada fresca (CM-S-L)

Arròs de mar | 22,5
amb gambes, musclos i calamars (CM-P-A-SO2-O)

CARNS

Caneló de cua de bou | 22,5
(G-L-SO2)

Arròs a la brasa | 20,5
de magret d'ànec, el seu pernil i allioli de taronja
(SO2-O)

Garrinet desossat amb vieires | 28
amb salsa mar i muntanya, poma
caramel·litzada i cremós de céleri
(L-CM-P-SO2)

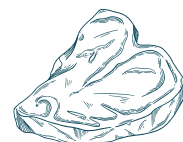
Onglet Black Angus a la brasa | 19,9
amb salsa Cafè de París i parmentier (L-SO2-MS)

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