



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 1800 | 15

Tequila 1800 Silver, 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)

Bao de pato Pekín | 8,9
encurtidos y mayonesa de menta (G-S-SY-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)

Piparras frescas fritas | 16
con jamón ibérico LV (G)

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

DE LA HUERTA

Ensalada de tomate de temporada | 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
con pollo a l'ast, manzana granny smith, bacon
Rooftop Smokehouse y parmesano 24 meses DOP
(L-G-P-SO2-MS)

Crema o Gazpacho del día | 9,9
elaborado con producto de temporada

Espárrago blanco con salsa tártara | 18
y huevas de trucha (O-P-SO2-MS)

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



CRUDOS

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

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

Tartar de atún | 21,50
bluefin, con ponzu, mango y
mayonesa de wasabi (P-G-
O-MS)

Ceviche de corvina | 29
con maíz chulpe, choclo y
aguacate (P-A)

Carpaccio de gambas | 18
con frambuesas, aguacate y
granny smith (CM-P)

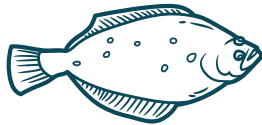
DEL MAR

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)



Bacalao a la brasa | 25,5
con escalivada y polvo de kalamata (P)

Caballa en escabeche | 16,5
con ajoblanco, uvas y encurtidos (P-SO2-FS)

Pulpo a la brasa | 22,50
con salsa umami, patatas baby a la mantequilla
y pico de gallo (CM-S-L)

Arroz de mar | 22,5
con gambas, mejillones y calamares (CM-P-A-
SO2-O)

CARNES

Canelón de rabo de buey | 22,5
(L-SO2-G)

1/2 pollo al ast | 14,9
con salsa Camarasa* (L-FS-SO2)
*Sólo al mediodía

Arroz a la brasa | 20,5
de magret de pato, su jamón y alioli de naranja
(SO2-O)

Entrecot de vaca Simmental | 36
20 días dry aged 250 gr con su guarnición

Cochinillo deshuesado con vieiras | 28
salsa mar y montaña, manzana caramelizada y
cremoso de céleri
(L-CM-P-SO2)

Entrecot de vaca vieja | 59
especial "Luismi" 500 gr con su guarnición
Para compartir

Onglet Black Angus a la brasa | 19,9
con salsa Café de París y parmentier (L-SO2-MS)

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