

Gilda Camarasa con nuestra salsa aperitivo

(P) 2,20 €/uni

Anchoa 00 del Cantábrico

con pan con tomate (G-P) 3,60 €/uni

Croqueta de cecina eco de Cal Tomàs

y puerro (G-L-O) 2,90 €/uni

Croqueta de pollo a la catalana

(G-FS-L-O) 2,90 €/uni

Patatas bravas con romesco picante

y alioli escalivado (FS-O-G) 6,90 €

Cubano Camarasa (Tapa Illa ganadora 2025)

Pan de croissant, pulled pork, queso fundido, pepinillo y mostaza (G-L-O-MS-SO2) 12,90 €

Tempura de gamba y verduras

con salsa sweet chili y mayo sriracha (G-CM-O) 16,50 €

Taco de ventresca de atún soasada

con hummus de berenjena, cebolla encurtida y ralladura de lima (P-S) 8,50 €

Tosta de steak tartar

con solomillo cortado a cuchillo (G-P-O-MS) 8,90 €

Entrantes

Crema o gazpacho del día

9,20 €

Burrata con trío de tomates

higos, piñones y albahaca (L-FS) 14,90 €

Ensalada de bacalao y habitas

con aguacate, berros, cereza y vinagreta de mostaza (P-MS) 19,50 €

Ensaladilla rusa Camarasa

con huevo frito y jamón ibérico (O) 14,50 €

Ensalada Imperial

Lechugas, ventresca de atún, zanahoria, tomates y gildas (P-SO2) 13,90 €

Tartar de atún rojo y aguacate

con mango y mayo de kimchi (P-O-G) 19,90 €

Tiradito de corvina

con su leche de tigre, moniato y quicos (P-FS) 18,90 €

Timbal de verduras con idiazábal

y crema de piquillos (L) 14,90 €

Wok de judía verde

simeji, con pollo a baja temperatura, soja y cacahuete (FS-SY) 15,50 €

Principales

Arroz a la brasa de la semana

(P-CM) 21,90 €

Rigatoni al pesto rosso

con berenjena y stracciatella (L-G-FS) 14,90 €

Lubina a la brasa con pisto de frutas

menta fresca y lima (P) 20,50 €

Huevos rotos con gambas y velo de

panceta

con patatas fritas y piparras (O-CM-G) 17,20 €

Albóndigas con sepia

y cigalas (G-L-O-CM) 18,90 €

Solomillo a la brasa

con patatas fritas y pimientos del padrón (L-G) 23,90 €

Costillas rebozadas de cabrito

con cogollos a la brasa a la vinagreta (G-MS-P-O) 24,50 €

¡Pregúntanos por nuestras sugerencias y pescados del día!

Postres

Pavlova de frutos rojos

con nata, confitura y fruta fresca
(O-L) 6,90 €

Carrot cake

pastel de zanahoria (L-O-G-FS) 7,50 €

Brownie con helado de vainilla

(G-FS-O-L) 7,50 €

Cheesecake de la semana

(L-O-G) 7,50 €

Trufas artesanas

(L) 5,00 €/4 uni

Macedonia Camarasa

6,50 €

Tatin de manzana con helado de vainilla

(G-FS-L) 7,90 €

Helado de chocolate con aceite, sal y pan

(G-L) 6,90 €

Helado de café con Baileys

(O-L) 6,90 €

Yogur con frutos rojos

(L) 4,90 €

Vinos y espumosos

Blancos

Lalos 2023

Bodega M.Bosch. Verdejo. D.O Rueda
4,70 € copa - 23,50 € botella

Colors 2023

Cérvoles. Macabeo, chardonnay y
albariño
DO Costers del Segre. Ecológico.
4,50 € copa - 22,90 € botella

Pazo Castrelo 2023

Bodega Carsalo. Albariño. D.O Rias
Baixas.
4,90 € copa - 24,90 € botella

Rosados

Muga 2023

Bodegas Muga. Garnacha. DO Rioja.
4,20 € copa - 20,90 € botella

¡Pregunta por nuestros vinos del mes!

Tintos

Muga Crianza 2021

Bodegas Muga. DO. Tempranillo, garnacha y
graciano. DO Rioja.
5,50 € copa - 29,90 € botella

Dido 2022

Bodega Venus "La universal". Garnacha. DO
Montsant. Orgánico.
5,50 € copa - 27,00 € botella

Hito 2023

Bodega Cepa 21. Tempranillo. DO Ribera del
Duero.
5,10 € copa - 24,90 € botella

Espumosos

Raventós Blanc de Blancs 2022

De Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia.
5,90 € copa - 25,50 € botella

Raventós de Nit 2022

De Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia.
26,90 € botella

Gilda Camarasa amb la nostra salsa aperitiu
(P) 2,20 €/uni

Anxova 00 del Cantàbric
amb pa amb tomàquet (G-P) 3,60 €/uni

Croqueta de cecina eco de Cal Tomàs
i porro (G-L-O) 2,90 €/uni

Croqueta de pollastre a la catalana
(G-FS-L-O) 2,90 €/uni

Patates braves amb romesco picant
i allioli escalivat (FS-O-G) 6,90 €

Cubà Camarasa (Tapa Illa guanyadora 2025)

Pa de croissant, pulled pork, formatge fos, cogombret i mostassa (G-L-O-MS-SO2) 12,90 €

Tempura de gamba i verdures
amb salsa sweet chili i maionesa sriratxa (G-CM-O) 16,50 €

Tac de ventresca de tonyina soasada
amb hummus d'albergínia, ceba adobada i ratlladura de llima (P-S) 8,50 €

Torrada de steak tàrtar
amb filet tallat a ganivet (G-P-O-MS) 8,90 €

Entrants

Crema o gaspatxo del dia
9,20 €

Burrata amb trio de tomàquets
figues, pinyons i afàbrega (L-FS) 14,90 €

Amanida de bacallà i favetes
amb alvocat, créixens, cirera i vinagreta de mostassa (P-MS) 19,50 €

Amanida russa Camarasa
amb ou ferrat i pernil ibèric (O) 14,50 €

Amanida Imperial
Enciams, ventresca de tonyina, pastanaga, tomàquets i gildes (P-SO2) 13,90 €

Tàrtar de tonyina vermella i alvocat
amb mango i maionesa kimchi (P-O-G) 19,90 €

"Tiradito" de corbina
amb la seva llet de tigre, moniato i quicos (P-FS) 18,90 €

Timbal de verdures amb idiazábal
i crema de piquillos (L) 14,90 €

Wok de mongeta verda
simeji, pollastre a baixa temperatura, soja i cacahuets (FS-SY) 14,90 €

Principals

Arròs a la brasa de la setmana
(P-CM) 21,90 €

Rigatoni al pesto rosso
amb albergínia i straciatella (L-G-FS) 14,90 €

Lubina a la brasa amb samfaina de fruites
menta fresca i llima (P) 20,50 €

Ous trencats amb gambes i vel de cansalada
amb patates fregides i piparres (O-CM-G) 17,20 €

Mandonguilles amb sípia
i escamarlans (G-L-O-CM) 18,90 €

Filet a la brasa
amb patates fregides i pebrots del padró (L-G) 23,90 €

Costelles arrebossades de cabrit
amb cabdells a la brasa a la vinagreta (G-MS-P-O) 24,50 €

Pregunta'ns pels nostres suggeriments i peix del dia!

Postres

Pavlova de fruits vermells

amb nata, confitura i fruita fresca (O-L) 6,90 €

Carrot cake

pastís de pastanaga i nous (L-O-G-FS) 7,50 €

Brownie amb gelat de vainilla

(G-FS-O-L) 7,50 €

Cheesecake de la setmana

(L-O-G) 7,50 €

Trufes artesanes

(L) 5,00 €/ 4 uni

Macedònia Camarasa

6,50 €

Tatin de poma amb gelat vainilla

(G-FS-L) 7,90 €

Gelat de xocolata amb oli, sal i pa

(G-L) 6,90 €

Gelat de cafè amb Baileys

(O-L) 6,90 €

Iogurt amb fruits vermells

(L) 4,90 €

Vins i escumosos

Vi Blanc

Lalos 2023

Celler M.Bosch. Verdejo. D.O Roda 4,70 € copa - 23,50 € ampolla

Colors 2023

Cérvoles. Macabeu, chardonnay i albarinyo
DO Costers del Segre. Ecològic.
4,50 € copa - 22,90 € ampolla

Pazo Castrelo 2023

Celler Carsalo. Albarinyo. D.O Rias Baixas.
4,90 € copa - 24,90 € ampolla

Vi Rosat

Muga 2023

Bodegas Muga. Garnatxa. DO Rioja.
4,20 € copa - 20,90 € ampolla

Vi Negre

Muga Crianza 2021

Bodegas Muga. Ull de llebre, garnatxa i morastell. DO Rioja.
5,50 € copa - 29,90 € ampolla

Dido 2022

Bodega Venus "La universal". Garnatxa. DO Montsant. Orgànic.
5,50 € copa - 27,00 € ampolla

Hito 2023

Bodega Cepa 21. Ull de llebre. DO Ribera del Duero.
5,10 € copa - 24,90 € ampolla

Escumosos

Raventós Blanc de Blancs 2022

De Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia.
5,90 € copa - 25,50 € botella

Raventós de Nit 2022

De Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia.
26,90 € botella

¡Pregunta por nuestros vinos del mes!

"Gilda" guindilla pepper

(P) 2,20 €/uni

"00" Anchovie

with bread with tomato (G-P) 3,60 €/uni

Chicken croquette with raisins

and pine nuts (G-FS-L-O) 2,90€/unit

Smoked meat and leek croquette

(G-L-O) 2,90 €/uni

Bravas fries with spicy romesco

and roasted alioli sauce (FS-O-G) 6,90 €

Cubano Camarasa (2025 Tapa Illa winner)

Croissant bread, pulled pork, melted cheese, pickle, and mustard (G-L-O-MS-SO2) 12,90 €

Shrimp and vegetable tempura

with sweet chili sauce and sriracha mayo (G-CM-O) 16,50 €

Seared tuna belly taco

with eggplant hummus, pickled onion, and lime (P-S) 8,50 €

Steak tartare toast

with knife-cut sirloin (G-P-O-MS) 8,90 €

Starters

Cream or gazpacho of the day

9,20 €

Burrata and tomatoes salad

with figs, basil and pine nuts (FS-L) 14,90 €

Cod and Broad Bean Salad

with avocado, watercress, cherry, and mustard vinaigrette (P-MS) 19,50 €

Camarasa Russian Salad

with fried egg and Iberian ham (O) 14,50 €

Imperial Salad

Lettuce, tuna belly, carrots, tomatoes, and gildas (P-SO2) 13,90 €

Red tuna and avocado tartar

with mango and kimchi mayo (P-O) 19,90 €

Sea bass tiradito

with tiger's milk, sweet potato, and peanuts (P-FS) 18,90 €

Vegetable timbale with Idiazabal

sauce and piquillo pepper cream (L) 14,90 €

Green bean wok

simeji, low temperature chicken, soya and peanuts (FS-SY) 14,90 €

Fire and grill

Rice of the week

(P-CM) 21,90 €

Rigatoni al pesto rosso

with eggplant and stracciatella (L-G-FS) 14,90 €

Grilled sea bass with fruit ratatouille

fresh mint and lime (P) 20,50 €

Scrambled eggs with shrimp and a veil of pancetta

with fries and piparras (O-CM-L) 17,20 €

Meatballs with cuttlefish

and crayfish (L-O-C-M) 18,90 €

Grilled sirloin

with fries and Padrón peppers (L-G) 23,90 €

Breaded goat ribs

with grilled lettuce hearts in vinaigrette (G-MS-P-O) 24,50 €

Ask about our suggestions and fish of the day!

Desserts

Red fruit pavlova

with cream, jam and fresh fruit (O-L) 6,90 €

Carrot cake

With walnuts (G-FS-L-O) 7,50 €

Cheesecake of the week

(L-G-O) 6,50 €

Brownie with vanilla ice cream

(G-FS-L-O) 7,50 €

Artisan chocolate truffles

(L) 5,00 €/ 4 uni

Camarasa's fruit salad

6,50 €

Apple tatin

with vanilla ice cream

(G-FS-L) 7,90 €

Chocolate ice cream with salt, oil and bread

(G-L) 6,90 €

Coffee ice cream with Baileys

(L-O) 6,90 €

Yogurt with berries

(L) 4,90 €

Wines

White wine

Lalos 2023

M. Bosch Winery. Verdejo. D.O Rueda

4,70 € glass - 23,50 € bottle

Colors 2023

Cérvoles. Macabeo, chardonnay and albariño

DO Costers del Segre. Ecological.

4,50 € glass - 22,90 € bottle

Pazo Castrelo 2023

Carsalo Winery. Albariño. DO Rias Baixas.

4,90 € glass - 24,90 € bottle

Rosé

Muga 2023

Bodegas Muga. Grenache. DO Rioja

4,20 € glass - 20,90 € bottle

Ask about our wines of the month!

Red wine

Muga Crianza 2021

Bodegas Muga. DO. Tempranillo,

grenache, graciano. DO Rioja.

5,50 € glass - 29,90 € bottle

Dido 2022

Bodega Venus "La universal". Grenache.

DO Montsant. Organic.

5,50 € glass- 27,00 € bottle

Hito 2023

Bodega Cepa 21. Tempranillo. DO Ribera del Duero.

5,10 € glass - 24,90 € bottle

Sparkling wine

Raventós Blanc de Blancs 2022

De Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia.

5,90 € glass - 25,50 € bottle

Raventós de Nit 2022

De Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia

26,90 € bottle