

CASA CÂMARA

1884

MENÚS PARA GRUPOS

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias.

MENÚ 1.

Escoger con antelación los mismos 3 entrantes de los 8 para todos los comensales:

- Pastel de cabraroca con tostaditas y mahonesa
- Revuelto de carabineros con cebolleta fresca
- Foie mi-cuit con tostaditas
- Pulpo a Feira, aliñado con pimentón de la Vera y aceite de oliva virgen
- Brick de hongos y manzana con foie y reducción de Pedro Ximénez
- Brick de vieiras con salsa de azafrán y piña
- Ensalada templada de pimientos morrones, acompañada de endivias con anchoa y ventresca de bonito
- Salpicón de bogavante atlántico

Plato principal a escoger con antelación por cada comensal:

- Rape asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (2 personas)
- Merluza a la plancha con guarnición arroz y verduras
- Lomo de merluza a la koxkera
- Bacalao ajoarriero con bogavante y langostinos
- Cordero asado (mínimo 2 personas)
- Solomillo de vaca con patatas fritas y pimiento del piquillo

Postre a escoger:

- Milhojas de nata y crema. Para todos los comensales y encargado junto con el menú
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante

Café o infusión

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Tinto crianza Rioja
- Blanco Rueda
- Sidra
- Agua

50,00 euros (10% IVA incluido)

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias. Este menú requiere consultar disponibilidad (día/comensales).

MENÚ 2.

Entrantes variados:

- ¼ Pastel de cabraroca con tostaditas y mahonesa
- ¼ Ensalada templada de pimientos morrones, acompañada de endivias con anchoa y ventresca de bonito
- ¼ Revuelto de hongos con yema y verduritas crujientes

Plato principal:

Parrillada (individual) a la plancha con refrito de ajo picado de: bogavante, cigala, langostino, gambas, navajas, almejas, chipirón y merluza

Postre a escoger:

- Milhojas de nata y crema. Para todos los comensales y encargado junto con el menú
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante

Café o infusión

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Tinto crianza Rioja
- Blanco Rueda
- Sidra
- Agua

56,00 euros (10% IVA incluido)

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias.

MENÚ 3.

Un grupo de entrantes a escoger: para todos los comensales.

- ¼ Pastel de cabraroca con tostaditas y mahonesa
- ¼ Revuelto de carabineros con cebolleta fresca
- ¼ Gamba fresca roja de Huelva a la plancha
- Brick de hongos y manzana con foie y reducción de Pedro Ximénez

- o -

- ¼ Foie mi-cuit con tostaditas
- Brick de vieiras con salsa de azafrán y piña
- ¼ Ensalada templada de pimientos morrones, acompañada de endivias con anchoa y ventresca de bonito
- ¼ Almeja fina gallega en salsa verde

Plato principal a escoger con antelación por cada comensal:

- Rape asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (2 personas)
- Lomo de merluza a la koxkera
- Merluza a la plancha con guarnición arroz y verduras
- Solomillo de vaca con foie y reducción de Pedro Ximénez acompañado de hongos confitados y patatas fritas (Turnedó Rossini)
- Bogavante* atlántico asado en su jugo o cocido (350 g)

Postre a escoger:

- Milhojas de nata y crema. Para todos los comensales y encargado junto con el menú
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante

Café o infusión

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Tinto crianza Rioja
- Blanco Rueda
- Sidra
- Agua

55,00 euros (10% IVA incluido)

* La opción de elegir bogavante tiene un suplemento de 7,00 euros con respecto al precio del menú.

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias.

MENÚ 4.

Entrantes variados:

- ¼ Pastel de cabraroca con tostaditas y mahonesa
- ¼ Revuelto de carabineros con cebolleta fresca
- Brick de vieiras con salsa de azafrán y piña
- ¼ Txangurro desmigado a la donostiarra, gratinado

Plato principal:

- ½ Rape en salsa de bogavante con almejas, langostinos y refrito de ajo laminado y guindilla
- ½ Solomillo de vaca con foie y reducción de Pedro Ximénez acompañado de hongos confitados y patatas fritas (Turnedó Rossini)

Postre a escoger:

- Milhojas de nata y crema. Para todos los comensales y encargado junto con el menú
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante

Café o infusión

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Tinto crianza Rioja
- Blanco Rueda
- Sidra
- Agua

63,00 euros (10% IVA incluido)

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias. Este menú requiere consultar disponibilidad (día/comensales).

MENÚ 5.

Entrantes variados:

- ¼ Jamón ibérico de bellota Los Pedroches
- ¼ Foie mi-cuit con tostaditas
- ¼ Gamba fresca roja de Huelva a la plancha
- ¼ Almeja fina gallega en salsa verde
- Brick de vieiras con salsa de azafrán y piña

Plato principal a escoger con antelación por cada comensal:

- Rodaballo asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (2 personas)
- Lubina asada con refrito de ajo y guindilla (2 personas)
- Besugo asado con refrito de ajo y guindilla (2 personas)
- Rape asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (2 personas)
- Lenguado a la plancha o Meunière con guarnición de arroz y verduras

Postre a escoger:

- Milhojas de nata y crema. Para todos los comensales y encargado junto con el menú
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante

Café o infusión

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Tinto crianza Rioja
- Blanco Rueda
- Sidra
- Agua

69,00 euros (10% IVA incluido)

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias.

MENÚ 6.

Entrantes variados:

- ¼ Jamón ibérico de bellota Los Pedroches
- ¼ Foie mi-cuit con tostaditas
- ¼ Pimientos verdes rellenos de marisco sobre salsa americana
- Cigala de Islandia a la plancha (2 unidades)
- ½ Bogavante atlántico asado en su jugo (250 g)

Plato principal a escoger con antelación por cada comensal:

- Rape asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (2 personas)
- Merluza en salsa verde con cocochas y almejas
- Solomillo de vaca con foie y reducción de Pedro Ximénez acompañado de hongos confitados y patatas fritas (Turnedó Rossini)
- Lenguado a la plancha o Meunière con guarnición de arroz y verduras

Postre a escoger:

- Milhojas de nata y crema. Para todos los comensales y encargado junto con el menú
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante

Café o infusión

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Tinto crianza Rioja
- Blanco Rueda
- Sidra
- Agua

80,00 euros (10% IVA incluido)

CASA CÁMARA

1884

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias.

MENÚ 7.

Entrantes variados:

- 1/4 Percebes
- 1/4 Gamba fresca roja de Huelva a la plancha
- Nécora cocida (1 unidad)
- Cigala de Islandia a la plancha (2 unidades)
- 1/4 Cocochas fritas
- 1/4 Txangurro gratinado a la donostiarra

Plato principal:

Bogavante atlántico asado en su jugo (350 g)

Postre a escoger:

- Milhojas de nata y crema. Para todos los comensales y encargado junto con el menú
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante

Café o infusión

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Tinto crianza Rioja
- Blanco Rueda
- Sidra
- Agua

90,00 euros (10% IVA incluido)

CASA CÂMARA

1884