

CASA CÂMARA

1884

CASA CÁMARA

1884

ENTRANTES

⊗ Jamón de bellota 100% raza ibérica Encinares del Sur, D.O.P. Los Pedroches	22,00
⊗ Ensalada templada de pimientos morrones, acompañada de endivias con anchoa y ventresca de bonito	17,00
Foie mi-cuit con mermelada de higos y tostaditas	22,00
⊗ Salpicón de bogavante atlántico	24,00
⊗ Sopa de pescados y mariscos	17,00
⊗ Pulpo a Feira, aliñado con pimentón de la Vera y aceite de oliva virgen	20,00
⊗ Pimientos verdes rellenos de marisco sobre salsa americana (4 unidades)	19,00
Revuelto de hongos con yema de huevo y verduritas crujientes	18,00
Almejas fina gallega en salsa verde	26,00
⊗ Zamburiñas a la plancha	16,00
⊗ Gambas frescas blancas de Huelva a la plancha	20,00
Alcachofas frescas de Tudela con langostinos y almejas fina gallega en salsa verde	21,00
Pochas de Navarra con almejas, zamburiñas y pulpo	24,00

⊗ Sin gluten. Platos aptos para personas celiacas.
Advierta al solicitar el menú si usted o alguien que le acompaña es alérgico a algún tipo de alimento.

CASA CÁMARA

1884

PESCADOS Y MARISCOS

Lenguado meunière con guarnición de pisto y verduras.	26,00
⊗ Lenguado a la plancha con guarnición de pisto y verduras.	25,00
⊗ Merluza a la plancha con guarnición de pisto y verduras	21,00
Lomo de merluza a la koxkera	21,00
⊗ Cocochas de merluza al pil-pil	23,00
Bacalao ajoarriero con bogavante y langostino	24,00
Txangurro de buey de mar gratinado a la donostiarra.	22,00
⊗ Rodaballo asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (para 2 personas).	64,00
⊗ Rape asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (para 2 personas).	54,00
⊗ Bogavante atlántico asado en su jugo o cocido (400 g).	33,00
⊗ Langosta atlántica asada en su jugo o cocida (350 g).	44,00
⊗ Parrillada de marisco a la plancha con refrito de ajo picado de: bogavante (1/2), cigalas (2 unidades), langostinos (2 unidades), gambas (4 unidades), zamburiñas (2 unidades), almejas y nécora (para 1 persona)	48,00
⊗ Paella de marisco (para 2 personas).	54,00

CARNES

Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos del piquillo	20,00
Solomillo de vaca con foie y reducción de Pedro Ximénez acompañado de hongos confitados y patatas fritas (turnedó Rossini)	24,00
Paloma guisada con hongos y manzana en salsa de arándanos y chocolate	22,00

CASA CÂMARA

1884

HASIERAKOAK

⊗ D.O.P. Los Pedroches Encinares del Sur ezkur-urdaiazpiko 100% arraza iberikoa	22,00
⊗ Pipermorro-entsalada epela, endibia, antxoa eta hegaluze-mendrezkarekin	17,00
Mi-cuit foiea piku-marmelada eta ogitxo txigortuekin	22,00
⊗ Atlantikoko abakando-salpikioa	24,00
⊗ Arrain- eta itsaski-zopa	17,00
⊗ Olagarroa galiziar erara, La Verako piperrauts eta oliba-olio birjinarekin ondua.	20,00
⊗ Itsaskiz betetako piper berdeak saltsa amerikarraren gainean (4 ale)	19,00
Onddo-nahaskia arrautza-gorringoarekin eta barazkitxo kurruskariekin.	18,00
Galiziar txirla handiak saltsa berdean	26,00
⊗ Zamburiñak plantxan	16,00
⊗ Huelvako ganba zuri freskoak plantxan	20,00
Tudelako orburu freskoak, otarrainxkak eta galiziar txirla handiekin saltsa berdean	21,00
Nafarroako potxak txirlekin, zamburiñekin eta olagarroarekin.	24,00

⊗ Glutenik gabe. Zeliakoentzat egokiak diren platerak.
Norbaitek edozein elikagaiari alergia izanez gero, jakinarazi menua eskatzerakoan.

CASA CÂMARA

1884

ARRAINAK ETA ITSASKIAK

Mihi-arraina meunière eran, barazki-pistoko goarnizioarekin.	26,00
⊗ Mihi-arraina plantxan, barazki-pistoko goarnizioarekin	25,00
⊗ Legatza plantxan, barazki-pistoko goarnizioarekin	21,00
Legatz-solomoa koxkera erara	21,00
⊗ Legatz-kokotxak pil-pilean	23,00
Ajoarriero bakailaoa misera eta otarrainxkekin.	24,00
Donostiar erara prestatutako itsas idi txangurru papurtua	22,00
⊗ Erreboiloa labean, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzako).	64,00
⊗ Itsas zapoa labean, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzako).	54,00
⊗ Atlantikoko abakandoa bere zukuan errea edo egosia (400 gr)	33,00
⊗ Atlantikoko otarraina bere zukuan errea edo egosia (350 gr)	44,00
⊗ Itsaski-parrillada plantxan txikitutako baratxuri-olio errearekin: abakandoa (1/2), zigalak (2 ale), otarrainxkak (2 ale), ganbak (4 ale), zamburiñak (2 ale), txirlak eta nekora (lagun batentzako).	48,00
⊗ Itsaski-paella (2 lagunentzako).	54,00

HARAGIAK

Behi-azpizuna patata frijituekin eta pikillo piperrekin	20,00
Behi-azpizuna foie eta Pedro Ximénez erredukzioarekin, onddo konfitatu eta patata frijituz lagundua (tournedos Rossini)	24,00
Uso gisatua sagar eta ondoekin, ahabia eta txokolatzeko saltsan.	22,00

CASA CÁMARA

1884

POSTRES CASEROS

Leche frita con azúcar, canela y helado	7,50
Helado artesano al Armagnac	6,50
Torrijas con helado	7,50
⊗ Sorbete artesano de limón, solo o con cava	6,00
Tiramisú a la esencia de toffe con Baileys	6,50
Tarta de manzana sobre base de hojaldre con helado.	6,50
Tarta de frambuesa, higos y almendras con helado	6,50
Tarta de queso fresco y frutas del bosque al horno con helado	6,50

⊗ Sin gluten. Platos aptos para personas celiacas.
Advierta al solicitar el menú si usted o alguien que le acompaña es alérgico a algún tipo de alimento.

I.V.A. 10 % incluido.

CASA CÂMARA

1884

ETXEKO POSTREAK

Esne-torrada azukre, kanela eta izozkiarekin	7,50
Artisau-izozkia Armagnacaz	6,50
Ogi-torradak izozkiarekin	7,50
⊗ Limoizko artisau-sorbetea, bere horretan edo cavarekin	6,00
Tiramisua toffee-esentzia eta Baileysarekin	6,50
Sagar-tarta hostore-oinarriaren gainean izozkiarekin	6,50
Mugurdi, piku eta almendra tarta izozkiarekin	6,50
Gazta fresko tarta labean egina basafritu eta izozkiarekin	6,50

⊗ Glutenik gabe. Zeliakoentzat egokiak diren platerak.
Norbaitek edozein elikagaiari alergia izanez gero, jakinarazi menua eskatzerakoan.
% 10 BEZa barne.

CASA CÂMARA

1884