

CASA CÂMARA

1884

CASA CÂMARA

1884

ENTRÉES

⊗ Jambon de gland 100% race ibérique Encinares del Sur, D.O.P. Los Pedroches . . .	22,00
⊗ Salade tiède de poivrons doux, accompagnée d'endives, d'anchois et de ventrèche de thon blanc	17,00
Foie mi-cuit avec confiture de figues et petits toasts.	22,00
⊗ Salpicon de homard atlantique	24,00
⊗ Soupe de poissons et de fruits de mer	17,00
⊗ Poulpe à Feira, assaisonné au paprika de la Vera et à l'huile d'olive vierge	20,00
⊗ Poivrons verts garnis de fruits de mer sur sauce américaine (4 unités)	19,00
Oeufs brouillés aux champignons et petits légumes croustillants	18,00
Palourde fine galicienne en sauce verte	26,00
⊗ Pétoncles grillées.	16,00
⊗ Crevette fraîche blanc de Huelva grillées	20,00
Artichauts frais de Tudela accompagnés de crevettes et palourdes fines de Galice en sauce verte	21,00
"Pochas" de Navarre aux palourdes, pétoncles et poulpe.	24,00

⊗ Sans gluten. Plats adaptés pour les patients coeliaques.
Remarquez quand appliquer le menu si quelqu'un est allergique à un aliment.

CASA CÂMARA

1884

POISSONS ET FRUITS DE MER

Sole meunière avec garniture de ratatouille de légumes	26,00
⊗ Sole à la plancha avec garniture de ratatouille de légumes	25,00
⊗ Merlu à la plancha avec garniture de ratatouille de légumes	21,00
Dos de merlu à la koxkera.	21,00
⊗ Joles de merlu au pil-pil.	23,00
Morue ajoarriero avec homard et de crevettes	24,00
Crabe dormeur farci à la donostiarra, gratinée.	22,00
⊗ Turbot rôti accompagné de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (pour 2 personnes)	64,00
⊗ Lotte rôtie accompagnée de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (pour 2 personnes)	54,00
⊗ Homard atlantique rôti dans son jus ou cuit (400 g).	33,00
⊗ Langouste atlantique rôtie dans son jus ou cuite (350 g)	44,00
⊗ Grillade de fruits de mer à la plancha avec d'une poêlée d'ail haché de: homard (1/2), langoustines (2 unités), grosse crevettes (2 unités), crevettes (4 unités), pétoncles (2 unités), palourdes et étrille (pour 1 personne). . .	48,00
⊗ Paella aux fruits de mer (pour 2 personnes)	54,00

VIANDES

Bifteck de surlonge de vache accompagné de pommes de terre frites et de poivron du piquillo.	20,00
Bifteck de surlonge de vache, foie et réduction de Pedro Ximénez accompagnés de champignons confits et de pommes de terre frites (tournedos Rossini)	24,00
Pigeon ragoût aux champignons et pomme en sauce aux canneberges et au chocolat.	22,00

CASA CÂMARA

1884

STARTERS

⊗ 100% Iberian breed acorn-fed ham Encinares del Sur ,D.O.P. Los Pedroches	22,00
⊗ Warm salad with bell peppers, endives, anchovies and tuna belly.	17,00
Foie mi-cuit with fig jam and toasties	22,00
⊗ Atlantic lobster salpicon.	24,00
⊗ Fish and seafood soup.	17,00
⊗ A Feira octopus, dressed with La Vera paprika and virgin olive oil	20,00
⊗ Green peppers stuffed with seafood on American sauce (4 units).	19,00
Mushroom scrambled eggs with egg yolk and crunchy vegetables	18,00
Galician fine clams in parsley sauce	26,00
⊗ Grilled scallops	16,00
⊗ Grilled fresh white prawns from Huelva	20,00
Fresh artichokes from Tudela with prawns and fine Galician clams in parsley sauce	21,00
“Pochas” from Navarre with clams, scallops and octopus	24,00

⊗ Gluten free. Dishes suitable for celiac patients.
Notice when applying the menu, if someone is allergic to any kind of food.

CASA CÂMARA

1884

FISH AND SEAFOOD

Sole meunière with vegetable ratatouille garnish.	26,00
⊗ Grilled sole with vegetable ratatouille garnish	25,00
⊗ Grilled hake with vegetable ratatouille garnish	21,00
Hake fillet 'koxkera' style	21,00
⊗ Hake cheeks in pil-pil sauce.	23,00
Cod 'ajovarriero' style with lobster and king prawn	24,00
Donostia-style crumbled brown crab, au gratin	22,00
⊗ Roasted turbot with clams and king prawns, laminated garlic and chilli pepper in olive oil (for 2 people).	64,00
⊗ Roasted monkfish with clams and king prawns, laminated garlic and chilli pepper in olive oil (for 2 people).	54,00
⊗ Grilled or boiled Atlantic lobster (400 g)	33,00
⊗ Grilled or boiled spiny Atlantic lobster (350 g)	44,00
⊗ Grilled seafood with refried minced garlic of: lobster (1/2), dublin bay prawns (2 units), king prawns (2 units), prawns (4 units), scallops (2 units), clams and velvet crab (for 1 person)	48,00
⊗ Seafood paella (for 2 people)	54,00

MEATS

Beef sirloin with chips and piquillo peppers	20,00
Beef sirloin with foie and Pedro Ximénez reduction accompanied by confit mushrooms and chips (tournedos Rossini).	24,00
Stewed pigeon with mushrooms and apple in cranberry and chocolate sauce	22,00

VAT 10% included.

CASA CÂMARA

1884

DESSERTS FAITS MAISON

Lait frit au sucre et à la cannelle avec glace.	7,50
Glace artisanale à l'Armagnac.	6,50
Pain perdu avec glace.	7,50
⊗ Sorbet artisanal au citron, seul ou au cava	6,00
Tiramisu à l'essence de toffee et au Baileys	6,50
Tarte aux pommes sur base de pâte feuilletée avec glace	6,50
Tarte aux framboises, figues et amandes avec glace.	6,50
Tarte au fromage frais au four accompagnée de fruits des bois avec glace.	6,50

⊗ Sans gluten. Plats adaptés pour les patients coeliaques.
Remarquez quand appliquer le menu si quelqu'un est allergique à un aliment.

10% TVA compris.

CASA CÂMARA

1884

HOMEMADE DESSERTS

'Leche frita' with sugar, cinnamon and ice cream	7,50
Homemade ice cream with Armagnac	6,50
French toast with ice cream	7,50
⊗ Homemade lemon sorbet, with or without cava.	6,00
Tiramisú with toffee essence and Baileys.	6,50
Apple pie on puff pastry base with ice cream	6,50
Raspberry, fig and almond cake with ice cream.	6,50
Oven-baked fresh cheese cake with berries and ice cream.	6,50

⊗ Gluten free. Dishes suitable for celiac patients.
Notice when applying the menu, if someone is allergic to any kind of food.

VAT 10% included.

CASA CÂMARA

1884