

CASA CÂMARA

1884

CASA CÁMARA

1884

ENTRANTES

- ⊗ Jamón de bellota 100% ibérico 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
- Calamares frescos fritos en aceite de oliva 18,00
- ⊗ Pimientos rojos rellenos de bacalao, napados con muselina de piquillo 17,00
- Revuelto de hongos con yema de huevo y verduritas crujientes 18,00
- Almeja Fina gallega en salsa verde 26,00
- ⊗ Surtido de marisco (berberechos, navajas, zamburiñas, gambas y mejillón de roca) 25,00
- ⊗ Berberechos frescos salteados en salsa verde con txakoli 19,00
- ⊗ Navajas gallegas de buceo a la plancha. 19,00
- ⊗ Zamburiñas a la plancha 16,00
- ⊗ Gambas frescas blancas de Huelva a la plancha. 20,00

⊗ 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
⊗ 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, cigalas, langostinos, gambas, navajas, 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

CASA CÂMARA

1884

HASIERAKOAK

- ⊗ Los Pedroches ezkur-urdaiazpiko 100% 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-salpikoa 24,00
- ⊗ Arrain- eta itsaski-zopa 17,00
Txipiroi freskoak, oliba-oliotan frijituta 18,00
- ⊗ Bakailaoz betetako piper gorriak pikillo-muselinarekin napatuta 17,00
Onddo-nahaskia arrautza-gorringoarekin eta barazkitxo kurruskariekin. 18,00
Galiziar txirla finak saltsa berdean 26,00
- ⊗ Askotariko itsaskiak (berberetxoak, itsas datilak, zamburiñak,
ganbak eta muskuiluak) 25,00
- ⊗ Berberetxo freskoak baratxuri eta perrexilaz salteatuta txakolinarekin 19,00
- ⊗ Galizian urpekariak arrantzatutako datilak plantxan 19,00
- ⊗ Zamburiñak plantxan 16,00
- ⊗ Huelvako ganba zuri freskoak plantxan 20,00

⊗ 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
⊗ 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 erreta edo egosita (400 gr)	33,00
⊗ Atlantikoko otarraina bere zukuan erreta edo egosita (350 gr)	44,00
⊗ Itsaski-parrillada plantxan txikitutako baratxuri-olio errearekin: misera, zigalak, otarrainxkak, ganbak, itsas datilak, 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 lagunduta (tournedos Rossini).	24,00

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 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
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