1884

1884

### ENTRANTES

Ostras (6 unidades)
Jamón de bellota 100% raza ibérica 'Encinares del Sur' D.O.P. Los Pedroches 26,00 t
Foie mi-cuit con mermelada de higos y tostaditas
Pastel de cabrarroca con mahonesa y tostaditas
Salpicón de bogavante Atlántico, langostino, aguacate y manzana, acompañado de mantequilla ahumada y tostaditas
Ensalada de tomate con ventresca de bonito o anchoa, guindilla y aceite royal . 16,00 a
Ensalada templada de pimientos morrones con endivias, anchoa y ventresca de bonito
Pulpo á feira, aliñado con pimentón de la Vera y aceite de oliva virgen 25,00 4
Almeja fina gallega en salsa verde
Sopa de pescado y marisco
Estofado de pulpo, almeja, zamburiña y langostino, con parmentier de queso Idiazabal
Revuelto de carabineros y cebolleta fresca con verduritas crujientes 20,00 a
Pimientos del piquillo rellenos de chipirón en su tinta, napados con muselina de piquillo (4 unidades)
Zamburiñas a la plancha
Gambas frescas de Huelva a la plancha
Cigalas vivas a la plancha o cocidas
Txangurro de buey de mar gratinado a la donostiarra

Indicar alergias e intolerancias alimentarias. \*Adaptable.





















### 1884

## PESCADOS Y MARISCOS

	Kokotxas de merluza al pil-pil
*	Kokotxas de merluza con almeja fina gallega en salsa verde
	Lenguado a la meunière con guarnición de verduras
<b>*</b>	Lenguado a la plancha con guarnición de verduras
* *	Rape asado con almejas, langostinos y refrito de ajo y guindilla (para 2 personas)
* * *	Rodaballo asado con almejas, langostinos y refrito de ajo y guindilla (para 2 personas)
	Besugo asado con refrito de ajo y guindilla (para 2 personas) 88,00 $\in$ / kg*
	Bogavante Atlántico asado o cocido
	Langosta Atlántica asada o cocida
	Paella de marisco (para 2 personas)
	Zarzuela de marisco y pescado (para 1 persona): rape, cigalas, carabinero, gambas rojas, almejas, vieira y pulpo
	Parrillada de marisco a la plancha con refrito de ajo (para 1 persona): bogavante (½), cigalas (2 unidades), langostinos (2 unidades), gambas, zamburiñas, almejas y nécora
	CARNES
	Solomillo de vaca con foie y reducción de Pedro Ximénez acompañado de hongos confitados y patatas fritas (tournedos Rossini)
	Chuleta de vaca con patatas fritas y pimientos del piquillo (para 2 personas)
	GUARNICIONES PARA PLATOS PRINCIPALES
	Lechuga con cebolleta
<b>O *</b>	Patatas asadas
	Pimientos del piquillo asados



1884

#### FAMILIAN 1884AZ GEROZTIK

EN FAMILIA DESDE 1884



### PABLO CÁMARA

Cámara jatetxearen jatorria aspaldikoa da, 1850ean Pablo Cámara Pasai Donibaneko udaletxean idazkari lanetara etorri zen. Etxea, XVII. mendeko eraikina berau, Egino jaunari erosi zion. Gaur egun jangela betetzen duen gune hori herriko arrantzaleek ekartzen zuten arrainaren deskargarako erabiltzen zen, eta salmentarako eraikin edota arrain etxabea, jatetxearen egungo sarreraren aurrean kokatua zegoen. Arrain deskarga herriko beste lekura aldatu zenean, Pablo Cámarak gaur egun jangelaren erdigunean dagoen haztegia eraiki zuen eta itsaski eta arrainez osatutako otordu eta askari zerbitzuak ematen hasi zen. Pixkanaka eremu hura estaltzen hasi zen. lehenik aihen-belar soil batez eta karpaz beranduxeaao. 1884 urtea zen. Casa Cámararen sorrera.

#### PABLO CÁMARA

Los orígenes del restaurante Cámara se remontan a cuando Pablo Cámara, vino a ocupar cargo de secretario al ayuntamiento de Pasai Donibane en 1850. La casa, un edificio del siglo XVII, se la compró al señor Egino. El espacio que hoy en día ocupa el comedor, era utilizado para descarga del pescado que traían los "arrantzales" del pueblo y el edificio de la "Venta" o lonja de pescado estaba frente a la actual entrada del restaurante. Cuando la descarga de pescado se desplazó a otro lugar del pueblo, Pablo Cámara construyó el vivero que se mantiene actualmente en el centro del comedor y comenzó a dar servicios de comidas y meriendas a base de marisco y pescado. Poco a poco se comenzó a cubrir aquel terreno, primero con una simple enredadera v con un toldo más tarde. Era el año 1884, era el inicio de Casa Cámara.