

CASA CÂMARA

1884

CASA CÁMARA

1884

HASIERAKOAK

 Ostrak (6 ale) 24,00 €

J.D.B. Los Pedroches 'Encinares del Sur' ezkur-urdaiazpiko
100% arraza iberikoa 26,00 €

  Mi-cuit foiea piku-marmelada eta ogitxo txigortuekin 26,00 €

   Kabra-pastela maionesa eta ogitxo txigortuekin 18,00 €

      Atlantiko abakando, otarrainxka, ahvakate eta sagar-salpikioa,
gurin ketua eta ogitxo txigortuekin 28,00 €

  Tomate entsalada, hegaluze-mendrezka edo antxoarekin,
pipermina eta olio royalarekin 16,00 €

 Pipermorro-entsalada epela, endibia, antxoa eta hegaluze-mendrezkarekin . . . 18,00 €

 Á feira olagarroa, la Verako piperrauts eta oliba-olio birjinarekin onduta 25,00 €

   Galiziar txirla handiak saltsa berdean 29,00 €

  Arrain eta itsaski-zopa. 19,00 €

     Olagarro, txirla, zamburiña eta otarrainxka erregosia,
Idiazabal gazta parmentierarekin 26,00 €

     Izkiratzar eta tipulin fresko-nahaskia barazkitxo kurruskariekin 20,00 €

  Txipiroi tintaz betetako pikillo piperrak, pikillo-muselinarekin napatutak (4 ale). . 26,00 €

  Zamburiñak plantxan 23,00 €

 Huelvako ganba freskoak plantxan 29,00 €

 Zigala biziak plantxan edo egosiak 50,00 € / 350 g*

     Itsas idi txangurrua Donostiar erara gratinatuta 26,00 €

Elikadura alergia eta intolerantziak adierazi. *Moldagarria.



Glutena



Krustazeoa



Arrautza



Arraina



Soja



Esnekia



Fruitu lehorra



Mostaza



Sesamoa



Moluskua

CASA CÂMARA

1884

ARRAINAK ETA ITSASKIAK

	Legatz-kokotxak pil-pilean	27,00 €
  	Legatz-kokotxak galiziar txirla handiekin saltsa berdean	28,00 €
   	Mihi-arraina meunière erara, barazki-hornigaiarekin	34,00 €
 	Mihi-arraina plantxan, barazki-hornigaiarekin.	33,00 €
  	Itsas zapoa labean, txirla, otarrainxka eta baratxuri eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzako).	59,00 € / kg*
  	Erreboiloa labean, txirla, otarrainxka eta baratxuri eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzako).	78,00 € / kg*
	Bixigua labean, baratxuri eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzako). . .	88,00 € / kg*
 	Atlantiko abakandoa erreta edo egosita.	44,00 € / 400 g*
 	Atlantiko otarraina erreta edo egosita	60,00 € / 400 g*
 	Itsaski-paella (2 lagunentzako).	58,00 €
    	Itsaski eta arrain zarzuela (lagun batentzako): itsas zapoa, zigalak, izkiratzarra, gamba gorriak, txirlak, bieira eta olagarroa . .	49,00 €
  	Itsaski-parrillada plantxan baratxuri-olio errearekin (lagun batentzako): abakandoa (1/2), zigalak (2 ale), otarrainxkak (2 ale), ganbak, zamburiñak, txirlak eta nekora	59,00 €

HARAGIAK

Behi-azpizuna foie eta Pedro Ximénez erredukzioarekin, onddo konfitatu eta patata frijituz lagunduta (tournedos Rossini)	27,00 €
Behi txuleta patata frijituekin eta pikillo piperrekin (2 lagunentzako)	48,00 € / kg*

HORNIGAIK, PLATER NAGUSIETARAKO

Letxuga tipulinarekin	4,50 €
  Patata erreak	5,50 €
Pikillo piperrak erreak	8,00 €



CASA CÁMARA

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, Egin jaunari erosi zion. Gaur egun jangela betetzen duen gun 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 beranduxeago. 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 y con un toldo más tarde. Era el año 1884, era el inicio de Casa Cámara.

CASA CÂMARA

1884