

CASA CÂMARA

1884

ENTRÉES

⊗ Huîtres galiciennes	23,00
⊗ Jambon de gland 100% race ibérique Encinares del Sur, D.O.P. Los Pedroches . . .	24,00
Foie mi-cuit avec confiture de figues et petits toasts	26,00
Gâteau de rascasse avec mayonnaise et petits toasts	18,00
⊗ Salpicon de homard atlantique	24,00
⊗ Salade de tomates fermières avec ventrèche de thon ou anchois, piment et huile royale	15,00
⊗ Salade tiède de poivrons doux, accompagnée d'endives, d'anchois et de ventrèche de thon blanc	17,00
Croquettes (12 unités)	16,00
Calamars frais frits à l'huile d'olive	18,00
⊗ Poulpe à feira, assaisonné au paprika de la Vera et à l'huile d'olive vierge.	21,00
Palourde fine galicienne en sauce verte	24,00
⊗ Soupe de poissons et de fruits de mer	18,00
Haricots blancs "pochas" aux palourdes, pétoncles et poulpe	24,00
Oeufs brouillés aux crevettes rouges géantes à la ciboulette fraîche et petits légumes croustillants	18,00
⊗ Poivrons verts farcis de fruits de mer, sur sauce américaine (4 unités)	19,00
⊗ Pétoncles grillées	20,00
⊗ Crevette fraîche rouge de Huelva grillées	20,00
⊗ Langoustines vivantes grillées ou cuites (350 g)	30,00
Crabe dormeur farci à la donostiarra, gratiné	23,00

⊗ Sans gluten. Convient aux coeliaques.
Avertir des allergies et des intolérances alimentaires.

10% TVA compris.

CASA CÂMARA

1884

POISSONS ET FRUITS DE MER

⊗ Joles de merlu au pil-pil.	24,00
⊗ Calamars dans leur encre accompagnée de riz blanc	22,00
Morue ajoarriero avec homard et de crevettes	24,00
Sole meunière avec garniture de riz et légumes.	28,00
⊗ Sole à la plancha avec garniture de riz et légumes.	27,00
⊗ Lotte rôtie accompagnée de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (pour 2 personnes, 1 kg)	54,00
Lotte en sauce de homard accompagnés de riz blanc	27,00
⊗ Turbot rôti accompagné de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (pour 2 personnes, 1 kg)	70,00
⊗ Dorade rose rôti accompagnée de poêlée d'ail laminé et piment (pour 2 personnes, 1 kg)	80,00
⊗ Homard atlantique rôti dans son jus ou cuit (400 g)	40,00
⊗ Langouste atlantique rôtie dans son jus ou cuite (350 g)	54,00
⊗ Grillade de fruits de mer à la plancha avec une poêlée d'ail haché (pour 1 personne): homard (1/2), langoustines (2 unités), grosse crevettes (2 unités), crevettes (4 unités), pétoncles (2 unités), palourdes et étrille	52,00
⊗ Paella aux fruits de mer (pour 2 personnes)	54,00

VIANDES

Bifteck de surlonge de vache, foie et réduction de Pedro Ximénez accompagnés de champignons confits et de frites (tournedos Rossini)	26,00
Chuleta de boeuf Premium accompagné de frites et de poivron du piquillo (pour 2 personnes, 1 kg)	48,00

⊗ Sans gluten. Convient aux coeliaques.
Avertir des allergies et des intolérances alimentaires.

10% TVA compris.

CASA CÂMARA

1884

STARTERS

⊗ Galician oysters.	23,00
⊗ 100% Iberian breed acorn-fed ham Encinares del Sur ,D.O.P. Los Pedroches	24,00
Foie mi-cuit with fig jam and toasties	26,00
Scorpionfish with mayonnaise and toasties	18,00
⊗ Atlantic lobster salpicon.	24,00
⊗ Farmhouse tomato salad with tuna belly or anchovy, chilli and royal oil	15,00
⊗ Warm salad with bell peppers, endives, anchovies and tuna belly.	17,00
Croquettes (12 units).	16,00
Fresh squid fried in olive oil.	18,00
⊗ A feira octopus, dressed with la Vera paprika and virgin olive oil	21,00
Galician fine clams in parsley sauce	24,00
⊗ Fish and seafood soup.	18,00
White beans “pochas” with clams, scallops and octopus	24,00
Cardinal prawn and spring onion scrambled eggs with crunchy vegetables.	18,00
⊗ Green peppers stuffed with seafood, on américaine sauce (4 units).	19,00
⊗ Grilled scallops	20,00
⊗ Grilled fresh red prawns from Huelva.	20,00
⊗ Grilled or cooked alive Dublin Bay prawns (350 g)	30,00
Donostia-style crumbled brown crab, au gratin	23,00

⊗ Gluten free. Suitable for celiacs.
Warn food allergies and intolerances.

VAT 10% included.

CASA CÂMARA

1884

FISH AND SEAFOOD

⊗ Hake cheeks in pil-pil sauce.	24,00
⊗ Squids in their own ink and accompanied by white rice	22,00
Cod 'ajoarriero' style with lobster and king prawn	24,00
Sole meunière with rice and vegetables	28,00
⊗ Grilled sole with rice and vegetables	27,00
⊗ Roasted monkfish with clams and king prawns, laminated garlic and chilli pepper in olive oil (for 2 people, 1 kg)	54,00
Monkfish in lobster sauce accompanied by white rice	27,00
⊗ Roasted turbot with clams and king prawns, laminated garlic and chilli pepper in olive oil (for 2 people, 1 kg)	70,00
⊗ Roasted red seabream with laminated garlic and chilli pepper in olive oil (for 2 people, 1 kg)	80,00
⊗ Roasted or boiled Atlantic lobster (400 g)	40,00
⊗ Roasted or boiled spiny Atlantic lobster (350 g)	54,00
⊗ Grilled seafood with refried minced garlic (for 1 person): lobster (1/2), dublin bay prawns (2 units), king prawns (2 units), prawns (4 units), scallops (2 units), clams and velvet crab	52,00
⊗ Seafood paella (for 2 people)	54,00

MEATS

Beef sirloin with foie and Pedro Ximénez reduction accompanied by confit mushrooms and french fries (tournedos Rossini).	26,00
Premium beef chuleta with french fries and piquillo peppers (for 2 people, 1 kg) . .	48,00

⊗ Gluten free. Suitable for celiacs.
Warn food allergies and intolerances.

VAT 10% included.

CASA CÂMARA

1884

DESSERTS FAITS MAISON

Pain perdu au sucre et à la cannelle accompagnée de glace.	7,50
Lait frit au sucre et à la cannelle accompagnée de glace.	7,50
Glace artisanale à l'Armagnac.	7,50
⊗ Sorbet artisanal au citron, seul ou au cava	6,50
Tiramisu à l'essence de toffee et au Baileys	7,50
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

⊗ Gluten free. Suitable for celiacs.
Warn food allergies and intolerances.

VAT 10% included.

CASA CÂMARA

1884

HOMEMADE DESSERTS

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

⊗ Gluten free. Suitable for celiacs.
Warn food allergies and intolerances.

VAT 10% included.