

CASA CÂMARA

1884

CASA CÂMARA



1884








ENTRÉES


 Huîtres (6 unités) 24,00 €


Jambon de gland 100% race ibérique 'Encinares del Sur' A.O.P. Los Pedroches . 26,00 €

  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, grosse crevettes, avocat et pomme avec du beurre fumé et petits toasts 28,00 €






 Salade de tomate avec ventrèche de thon ou anchois, piment et huile royale. . . 16,00 €






 Salade tiède de poivrons doux avec endives, anchois et ventrèche de thon blanc 18,00 €




 Poulpe á feira, assaisonné au paprika de la Vera et à l'huile d'olive vierge. . . . 25,00 €



   Palourde fine galicienne en sauce verte 29,00 €

   Soupe de poisson et fruit de mer 19,00 €

     Ragout de poulpe, palourde, pétoncle, grosse crevette au parmentier de fromage Idiazabal 26,00 €



     Oeufs brouillés aux crevettes rouges géantes à la ciboulette fraîche et petits légumes croustillants 20,00 €

   Poivrons piquillos farcis avec calamar à l'encre, nappés de mousseline de piment de piquillo (4 unités) 26,00 €

  Pétoncles grillées. 23,00 €

 Crevette fraîche de Huelva grillées 29,00 €

 Langoustines vivantes grillées ou cuites 50,00 € / 350 g*

     Crabe dormeur farci à la donostiarra gratiné. 26,00 €

Indiquer des allergies et des intolérances alimentaires. *Adaptable.



Gluten



Crustacé



Oeuf



Poisson



Soja



Laitier



Fruit sec



Moutarde



Sésame















Mollusque

CASA CÂMARA

1884

POISSONS ET FRUITS DE MER

	Joues de merlu au pil-pil.	27,00 €
 *	Joues de merlu aux palourdes fines galiciens en sauce verte.	28,00 €
 *	Sole meunière avec garniture de légumes	34,00 €
 *	Sole grillé avec garniture de légumes.	33,00 €
 *	Lotte rôtie avec de palourdes, de crevettes et poêlée d'ail et piment (pour 2 personnes).	59,00 € / kg*
 *	Turbot rôti avec de palourdes, de crevettes et poêlée d'ail et piment (pour 2 personnes).	78,00 € / kg*
	Dorade rose rôti avec de poêlée d'ail et piment (pour 2 personnes).	88,00 € / kg*
 *	Homard Atlantique rôti ou cuit.	44,00 € / 400 g*
 *	Langouste Atlantique rôti ou cuit	60,00 € / 400 g*
	Paella aux fruits de mer (pour 2 personnes)	58,00 €
	'Zarzuela' ragout de poisson et fruits de mer (pour 1 personne): lotte, langoustines, carabinero grosse crevette, crevettes rouges, palourdes, coquille Saint-Jacques et poulpe.	49,00 €
 *	Grillade de fruits de mer avec poêlée d'ail (pour 1 personne): homard (1/2), langoustines (2 unités), grosse crevettes (2 unités), crevettes, pétoncles, palourdes et étrille	59,00 €

VIANDES

Bifteck de surlonge de vache, foie et réduction de Pedro Ximénez accompagnés de champignons confits et de frites (tournedos Rossini).	27,00 €
Côte de vache accompagné de frites et de poivrons du piquillo (pour 2 personnes)	48,00 € / kg*

GARNITURES POUR LES PLATS PRINCIPAUX

Laitue avec oignon de printemps	4,50 €
 * Pommes de terre rôties	5,50 €
Poivrons du piquillo rôties.	8,00 €



CASA CÁMARA

1884

EN FAMILLE DEPUIS 1884

IN THE FAMILY SINCE 1884



PABLO CÁMARA

Les origines du restaurant Cámara remontent au moment où Pablo Cámara est nommé secrétaire de la mairie de Pasai Donibane en 1850. La maison, un bâtiment du XVIIe siècle, fut achetée à M. Eginu. L'espace qu'occupe aujourd'hui la salle à manger était utilisé pour décharger le poisson apporté par les «arrantzales» de la ville et la « Venta » ou criée se trouvait devant l'entrée actuelle du restaurant. Lorsque le déchargement du poisson s'est déplacé vers une autre partie de la ville, Pablo Cámara a fait construire le vivier qui se trouve toujours au centre de la salle à manger et a commencé à fournir des repas et des collations à base de fruits de mer et de poissons. Peu à peu, ils ont commencé à couvrir ce terrain, d'abord avec une simple vigne et plus tard avec un auvent. C'était l'année 1884, c'était le début de la Casa Cámara.

PABLO CÁMARA

The origins of the restaurant Cámara go back to when Pablo Cámara came to occupy the position of secretary to the city council of Pasai Donibane in 1850. He bought the house, a 17th century building, from Mr. Eginu. The space now occupied by the dining room was used to unload the fish brought by the “arrantzales” from the village and the building of the “Venta” or fish market was in front of the current entrance of the restaurant. When the unloading of fish was moved to another place in the village, Pablo Cámara built the fish hatchery that currently stands in the center of the dining room and began to provide meals and snacks based on seafood and fish. Gradually the land began to be covered, first with a simple vine and later with an awning. It was the year 1884, the beginning of Casa Cámara.

CASA CÂMARA

1884