

CASA CÂMARA

1884

MENÚS PARA GRUPOS

CASA CÁMARA

1884

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias.

MENÚ 1.

Escoger con antelación los mismos 3 entrantes de los 8 para todos los comensales:

- Pastel de cabrarroca con mahonesa y tostaditas.
- Revuelto de carabineros y cebolleta fresca con verduritas crujientes.
- Foie mi-cuit con mermelada de higos y tostaditas.
- Pulpo a Feira, aliñado con pimentón de la Vera y aceite de oliva virgen.
- Brick de hongos y manzana con foie y reducción de Pedro Ximénez.
- Brick de vieiras con salsa de azafrán y piña.
- Ensalada templada de pimientos morrones, acompañada de endivias con anchoa y ventresca de bonito.
- Salpicón de bogavante atlántico.

Plato principal a escoger con antelación por cada comensal:

- Rape asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (para 2 personas).
- Rape en salsa de bogavante.
- Merluza a la plancha con guarnición de arroz y verduras.
- Lomo de merluza a la koxkera.
- Bacalao ajoarriero con bogavante y langostinos.
- Cordero asado (mínimo para 2 personas).
- Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos del piquillo.

Postre a escoger:

- Milhojas de crema y nata. Para todos los comensales y encargado junto con el menú.
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante.

Café o infusión.

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Heredad Santamaría (Tinto crianza Rioja).
- La casa (Blanco Rueda).
- Castillo de Monjardín (Rosado).
- Alzueta (Sidra).
- Agua.

58,00 euros (10% IVA y 5% de descuento incluido)

CASA CÁMARA

1884

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias. Este menú requiere consultar disponibilidad (día/comensales).

MENÚ 2.

Entrantes variados:

¼ Pastel de cabrarroca con mahonesa y tostaditas.

¼ Ensalada templada de pimientos morrones, acompañada de endivias con anchoa y ventresca de bonito.

¼ Revuelto de hongos con yema de huevo y verduritas crujientes.

Plato principal:

Parrillada de marisco a la plancha con refrito de ajo picado de: bogavante, cigalas, langostinos, gambas, navajas, almejas y nécora (para 1 persona).

Postre a escoger:

- Milhojas de crema y nata. Para todos los comensales y encargado junto con el menú.
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante.

Café o infusión.

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Heredad Santamaría (Tinto crianza Rioja).
- La casa (Blanco Rueda).
- Castillo de Monjardín (Rosado).
- Alzueta (Sidra).
- Agua.

63,00 euros (10% IVA y 5% de descuento incluido)

CASA CÁMARA

1884

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias.

MENÚ 3.

Un grupo de entrantes a escoger: para todos los comensales.

- ¼ Pastel de cabrarroca con mahonesa y tostaditas.
- ¼ Revuelto de carabineros y cebolleta fresca con verduritas crujientes.
- ¼ Gambas frescas rojas de Huelva a la plancha.
- Brick de hongos y manzana con foie y reducción de Pedro Ximénez.
- o -
- ¼ Foie mi-cuit con mermelada de higos y tostaditas.
- Brick de vieiras con salsa de azafrán y piña.
- ¼ Ensalada templada de pimientos morrones, acompañada de endivias con anchoa y ventresca de bonito.
- ¼ Almeja Fina gallega en salsa verde.

Plato principal a escoger con antelación por cada comensal:

- Rape asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (para 2 personas).
- Rape en salsa de bogavante.
- Merluza a la plancha con guarnición de arroz y verduras.
- Lomo de merluza a la koxkera.
- Solomillo de vaca con foie y reducción de Pedro Ximénez acompañado de hongos confitados y patatas fritas (turnedó Rossini).
- Bogavante atlántico asado en su jugo o cocido (400 g).

Postre a escoger:

- Milhojas de crema y nata. Para todos los comensales y encargado junto con el menú.
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante.

Café o infusión.

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Heredad Santamaría (Tinto crianza Rioja).
- La casa (Blanco Rueda).
- Castillo de Monjardín (Rosado).
- Alzueta (Sidra).
- Agua.

62,00 euros (10% IVA y 5% de descuento incluido)

* La opción de elegir bogavante tiene un suplemento de 8,00 euros con respecto al precio del menú.

CASA CÁMARA

1884

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias.

MENÚ 4.

Entrantes variados:

- ¼ Pastel de cabrarroca con mahonesa y tostaditas.
- ¼ Revuelto de carabineros y cebolleta fresca con verduritas crujientes.
- Brick de hongos y manzana con foie y reducción de Pedro Ximénez.
- ¼ Txangurro de buey de mar gratinado a la donostiarra.

Plato principal:

- ½ Rape asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla.
- ½ Solomillo de vaca con foie y reducción de Pedro Ximénez acompañado de hongos confitados y patatas fritas (turnedó Rossini).

Postre a escoger:

- Milhojas de crema y nata. Para todos los comensales y encargado junto con el menú.
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante.

Café o infusión.

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Heredad Santamaría (Tinto crianza Rioja).
- La casa (Blanco Rueda).
- Castillo de Monjardín (Rosado).
- Alzueta (Sidra).
- Agua.

65,00 euros (10% IVA y 5% de descuento incluido)

CASA CÁMARA

1884

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias. Este menú requiere consultar disponibilidad (día/comensales).

MENÚ 5.

Entrantes variados:

- ¼ Jamón de bellota 100% ibérico los Pedroches.
- ¼ Foie mi-cuit con mermelada de higos y tostaditas.
- ¼ Gambas frescas rojas de Huelva a la plancha.
- ¼ Almeja Fina gallega en salsa verde.
- Brick de vieiras con salsa de azafrán y piña.

Plato principal a escoger con antelación por cada comensal:

- Rodaballo asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (para 2 personas).
- Lubina asada con refrito de ajo laminado y guindilla (para 2 personas).
- Besugo asado con refrito de ajo laminado y guindilla (para 2 personas).
- Rape asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (para 2 personas).
- Rape en salsa de bogavante.
- Lenguado a la plancha o meunière con guarnición de arroz y verduras.

Postre a escoger:

- Milhojas de crema y nata. Para todos los comensales y encargado junto con el menú.
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante.

Café o infusión.

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Heredad Santamaría (Tinto crianza Rioja).
- La casa (Blanco Rueda).
- Castillo de Monjardín (Rosado).
- Alzueta (Sidra).
- Agua.

72,00 euros (10% IVA y 5% de descuento incluido)

CASA CÁMARA

1884

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias.

MENÚ 6.

Entrantes variados:

- ¼ Jamón de bellota 100% ibérico los Pedroches.
- ¼ Foie mi-cuit con mermelada de higos y tostaditas.
- ¼ Pimientos verdes rellenos de marisco sobre salsa americana.
- Cigalas de Islandia a la plancha (350 g).
- ½ Bogavante atlántico asado en su jugo o cocido (250 g).

Plato principal a escoger con antelación por cada comensal:

- Rape asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (para 2 personas).
- Rape en salsa de bogavante.
- Lomo de merluza a la koxkera.
- Solomillo de vaca con foie y reducción de Pedro Ximénez acompañado de hongos confitados y patatas fritas (turnedó Rossini).
- Lenguado a la plancha o meunière con guarnición de arroz y verduras.

Postre a escoger:

- Milhojas de crema y nata. Para todos los comensales y encargado junto con el menú.
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante.

Café o infusión.

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Heredad Santamaría (Tinto crianza Rioja).
- La casa (Blanco Rueda).
- Castillo de Monjardín (Rosado).
- Alzueta (Sidra).
- Agua.

85,00 euros (10% IVA y 5% de descuento incluido)

CASA CÁMARA

1884

Menú para grupos de 10 personas como mínimo. Imprescindible reservar y concertar menú completo con diez días de antelación. Menú adaptable a intolerancias alimenticias.

MENÚ 7.

Entrantes variados:

- 1/4 Percebes gallegos.
- 1/4 Gambas frescas rojas de Huelva a la plancha.
- Nécora cocida (1 unidad).
- Cigalas de Islandia a la plancha (350 g).
- 1/4 Cocochas fritas.
- 1/4 Txangurro de buey de mar gratinado a la donostiarra.

Plato principal:

Bogavante atlántico asado en su jugo o cocido (400 g)

Postre a escoger:

- Milhojas de crema y nata. Para todos los comensales y encargado junto con el menú.
- Postre a elegir de la carta el mismo día de la comida o cena en el restaurante.

Café o infusión.

Bebida a escoger (el precio incluye 1 botella por cada 2 comensales):

- Heredad Santamaría (Tinto crianza Rioja).
- La casa (Blanco Rueda).
- Castillo de Monjardín (Rosado).
- Alzueta (Sidra).
- Agua.

88,00 euros (10% IVA y 5% de descuento incluido)

CASA CÂMARA

1884