

CASA CÂMARA

1884

ENTRANTES

⊗ Jamón ibérico de bellota los Pedroches	20,00
⊗ Ensalada templada de pimientos morrones, acompañada de endivias con anchoa y ventresca de bonito.	16,00
⊗ Ensalada mixta	8,00
Pastel de cabrroca con tostaditas y mahonesa.	14,00
Foie mi-cuit con tostaditas	17,00
⊗ Salpicón de bogavante atlántico	18,00
⊗ Sopa de pescados y mariscos	13,00
⊗ Crema de mariscos con un toque de nata y gamba frita	11,00
⊗ Vieiras sobre cebolla poché, gratinadas con jamón, ajo y perejil	17,00
⊗ Berberechos frescos a la plancha	19,00
⊗ Navajas gallegas de buceo a la plancha.	19,00
Calamares frescos fritos en aceite de oliva	16,00
⊗ Pulpo a Feira, aliñado con pimentón de la Vera y aceite de oliva virgen	19,00
⊗ Guiso gallego de pulpo con almejas	20,00
⊗ Pimientos del piquillo de Lodosa al ajillo emulsionados en su jugo	9,00
⊗ Pimientos rellenos de bacalao, napados con muselina de piquillo.	15,00
⊗ Pimientos verdes rellenos de marisco sobre salsa americana	15,00
⊗ Revuelto de hongos con yema y verduritas crujientes	16,00

⊗ Sin gluten. Platos aptos para personas celiacas.
Advierta al solicitar el menú si usted o alguien que le acompaña es alérgico a algún tipo de alimento.

PESCADOS

⊗ Lenguado Meunière con guarnición de arroz y verduras	24,00
⊗ Lenguado a la plancha con guarnición arroz y verduras	24,00
Merluza rebozada con guarnición arroz y verduras	19,00
⊗ Merluza a la plancha con guarnición arroz y verduras.	21,00
Lomo de merluza a la koxkera	21,00
⊗ Cocochas de merluza al pil-pil	22,00
⊗ Rodaballo asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (2 pers).	54,00
⊗ Rape asado con almejas y langostinos, refrito de ajo laminado y guindilla (2 pers)	48,00
Bacalao ajoarriero con bogavante y langostino	23,00
Lomo de bacalao al pil-pil.	23,00
⊗ Bogavante atlántico asado en su jugo o cocido (400 gr)	33,00
⊗ Langosta atlántica asada en su jugo o cocida (350 gr)	44,00
⊗ Parrillada (individual) a la plancha con refrito de ajo picado de: bogavante, cigalas, langostinos, gambas, navajas, almejas y nécora	44,00
Almeja Fina gallega en salsa verde	25,00
⊗ Gamba fresca roja de Huelva a la plancha (190 gr)	19,00
⊗ Cigala de Islandia a la plancha o cocida (350 gr)	23,00
Chipirones a la plancha con verduritas crujientes y refrito de ajo y tomate	20,00
Txangurro desmigado a la donostiarra, gratinado	22,00
⊗ Paella de marisco (2 personas).	53,00

CARNES

Solomillo de vaca con patatas fritas y pimiento del piquillo	20,00
Solomillo de vaca con foie y reducción de Pedro Ximénez acompañado de hongos confitados y patatas fritas (Turnedó Rossini)	22,00
⊗ Caracoles a la Vizcaína	16,00

HASIERAKOAK

⊗ Los Pedroches ezkur-urdaiazpiko iberikoa	20,00
⊗ Pipermorro-entsalada epela, endibia, antxo eta hegaluze-mendrezkarekin	16,00
⊗ Entsalada mistoa	8,00
Kabra-pastela, ogitxo txigortu eta maionesarekin	14,00
Mi-cuit foiea ogitxo txigortuekin	17,00
⊗ Atlantikoko misera-salpikoa	18,00
⊗ Arrain- eta itsaski-zopa	13,00
⊗ Itsaski-krema, esne-gain eta ganba frijitu ukituarekin	11,00
⊗ Bieirak tipula potxatuaren gainean, urdaiazpiko, baratxuri eta perrexilarekin gratinatuta	17,00
⊗ Berberetxo freskoak plantxan	19,00
⊗ Galizian urpekariek arrantzatutako datilak plantxan	19,00
Txipiroi freskoak, oliba-oliotan frijituta	16,00
⊗ Olagarroa galiziar erara, La Verako piperrauts eta oliba-olio birjinarekin onduta	19,00
⊗ Olagarro- eta txirla-gisatua galiziar erara.	20,00
⊗ Lodosako pikillo piperrak baratxuriarekin, beren zukuan emultsionatuta	9,00
⊗ Bakailaoz betetako piperrak pikillo-muselinarekin napatuta	15,00
⊗ Itsaskiz betetako piper berdeak saltsa amerikarraren gainean	15,00
⊗ Onddo-nahaskia gorringo eta barazkitxo kurruskariekin	16,00

⊗ Glutenik gabe. Zeliakoentzat egokiak diren platerak.
Norbaitek edozein elikagaiari alergiaz izanez gero, jakinarazi menua eskatzerakoan.

ARRAINAK

⊗ Meunière mihi-arraina arroz- eta barazki-hornigaiarekin	24,00
⊗ Mihi-arraina plantxan arroz- eta barazki-hornigaiarekin	24,00
Legatza arrautza-irinetan pasatuta arroz- eta barazki-hornigaiarekin	19,00
⊗ Legatza plantxan arroz- eta barazki-hornigaiarekin	21,00
Legatz-solomoa koxkera erara.	21,00
⊗ Legatz-kokotxak pil-pilean	22,00
⊗ Erreboilo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)	54,00
⊗ Itsasapo errea, txirla, otarrainxka eta xaflatutako baratxuri- eta pipermin-olio errearekin (2 lagunentzat)	48,00
Ajoarriero bakailaoa misera eta otarrainxkekin.	23,00
Bakailao-solomoa pil-pilean	23,00
⊗ Atlantikoko misera bere zukuan erreta edo egosita (400 g)	33,00
⊗ Atlantikoko otarraina bere zukuan erreta edo egosita (350 g)	44,00
⊗ Parrillada plantxan txikitutako baratxuri-olio errearekin (lagun batentzat): misera, zigalak, otarrainxkak, ganbak, datilak, txirlak eta nekora	44,00
Galiziako txirla finak saltsa berdean	25,00
⊗ Huelvako ganba gorri freskoak plantxan (190 g)	19,00
⊗ Islandiako zigalak plantxan edo egosita (350 g)	23,00
Txipiroiak plantxan barazkitxo kurruskariekin eta baratxuri- eta tomate-olio errearekin	20,00
Donostiar erara prestatutako txangurru papurtua gratinatuta	22,00
⊗ Itsaski-paella (2 lagunentzat)	53,00

HARAGIAK

Behi-azpizuna pikillo piper eta patata frijituekin	20,00
Behi-azpizuna foie eta Pedro Ximénez erredukzioarekin, ondo konfitatu eta patata frijituz lagunduta (Turnedó Rossini)	22,00
⊗ Barraskiloak Bizkaiko erara.	16,00

POSTRES CASEROS

- ⊗ Queso de Idiazábal ahumado con membrillo 6,50
- Leche frita con azúcar y canela 6,50
- ⊗ Natillas artesanas de yema de huevo. 6,50
- ⊗ Pudín Reineta acompañado de natilla 6,50
- ⊗ Mousse de chocolate 6,00
- ⊗ Bavaois de vainilla con chocolate caliente o sirope de caramelo. 6,50
- Helado artesano al Armagnac. 6,50
- Tarta de manzana sobre base de hojaldre. 6,50
- Tarta de frambuesa con nueces 6,50
- Torrijas con helado 6,50
- ⊗ Sorbete artesano de limón, solo o con cava 6,00
- Tiramisú a la esencia de toffe con Baileys 6,50
- Bizcocho con merengue relleno de mousse de nata y queso con frutas 6,50
- Tarta de queso fresco al horno con frutas del bosque 6,50

⊗ Sin gluten. Platos aptos para personas celiacas.
Advierta al solicitar el menú si usted o alguien que le acompaña es alérgico a algún tipo de alimento.
I.V.A. 10 % y servicio incluido.

ETXEKO POSTREAK

- ⊗ Idiazabal gazta ketua irasagarrarekin 6,50
- Esne-torrada azukre eta kanelarekin 6,50
- ⊗ Arrautza-gorringoarekin artisau erara prestatutako arrautzesnea 6,50
- ⊗ Reineta pudinga arrautzesnearekin 6,50
- ⊗ Txokolatezko moussea 6,00
- ⊗ Banillazko bavaois txokolate beroarekin edo karamelu-zioparekin 6,50
- Artisau-izozkia Armagnacaz 6,50
- Sagar-tarta hostore-oinarriaren gainean 6,50
- Mugurdi-tarta intxaurrekin 6,50
- Ogi-torradak izozkiarekin 6,50
- ⊗ Limoizko artisau-sorbetea, bere horretan edo cavarekin 6,00
- Tiramisua toffee-esentzia eta Baileysarekin 6,50
- Esne-gain eta gazta-mousseaz betetako bizkotxo merenge eta frutekin 6,50
- Gazta fresko tarta labean egina basafrutekin 6,50

⊗ Glutenik gabe. Zeliakoentzat egokiak diren platerak.
Norbaitek edozein elikagaiari alergiaz izanez gero, jakinarazi menua eskatzerakoan.
% 10 BEZa eta zerbitzua barne.

CASA CÂMARA

1884