

**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 . . . . .	42,00
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, antxoa 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 kurruskariarekin . . . . .	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 . . . . .	42,00
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 kurruskariarekin 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, onddo 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 alergía izanez gero, jakinarazi menua eskatzerakoan.  
% 10 BEZa eta zerbitzua barne.

**CASA CÂMARA**

1884