

CASA CÂMARA

1884

ENTRÉES

⊗ Jambon ibérique de bellota los Pedroches.	20,00
⊗ Salade tiède de poivrons doux, accompagnée d'endives, d'anchois et de ventrèche de thon blanc	16,00
⊗ Salade mixte.	8,00
Gâteau de rascasse, petits toasts et mayonnaise	14,00
Foie mi-cuit et petits toasts	17,00
⊗ Salpicon de homard atlantique	18,00
⊗ Soupe de poissons et de fruits de mer	13,00
⊗ Crème de fruits de mer avec une touche de crème et crevette frite.	11,00
⊗ Coquilles sur oignon poché, gratinées au jambon, à l'ail et au persil	17,00
⊗ Coques fraîches à la plancha	19,00
⊗ Couteaux galiciens de plongée à la plancha	19,00
Calamars frais frits à l'huile d'olive	16,00
⊗ Poulpe à Feira, assaisonné au paprika de la Vera et à l'huile d'olive vierge	19,00
⊗ Ragoût galicien de poulpe aux moules	20,00
⊗ Poivrons du piquillo de Lodosa à l'ail émulsionnés dans leur jus	9,00
⊗ Poivrons garnis de morue, nappés de mousseline de poivron.	15,00
⊗ Poivrons verts garnis de fruits de mer sur sauce américaine	15,00
⊗ Jaune d'œufs brouillés aux champignons et petits légumes croustillants.	16,00

⊗ Sans gluten. Plats adaptés pour les patients coeliaques.
Remarque quand appliquer le menu si quelqu'un est allergique à un aliment.

POISSONS

⊗ Sole Meunière accompagnée de riz et de légumes.	24,00
⊗ Sole à la plancha accompagnée de riz et de légumes	24,00
Merlu pané accompagné de riz et de légumes	19,00
⊗ Merlu à la plancha accompagné de riz et de légumes.	21,00
Dos de merlu à la koxkera.	21,00
⊗ Joles de merlu au pil-pil.	22,00
⊗ Turbot rôti accompagné de moules et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (2 pers)	54,00
⊗ Lotte rôtie accompagnée de moules et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (2 pers)	48,00
Morue ajoarriero accompagnée de homard et de crevettes	23,00
Dos de morue au pil-pil	23,00
⊗ Homard atlantique rôti dans son jus ou cuit (400 g)	33,00
⊗ Langouste atlantique rôtie dans son jus ou cuite (350 g)	44,00
⊗ Grillade (individuelle) à la plancha accompagnée d'une poêlée d'ail haché de : homard, langoustines, crevettes, gambas, couteaux, moules et étrille	42,00
Moule fine galicienne en sauce verte	25,00
⊗ Crevette fraîche rouge de Huelva à la plancha (190 g)	19,00
⊗ Langoustine d'Islande à la plancha ou cuite (350 g)	23,00
Calamars à la plancha accompagnés de petits légumes croustillants et d'une poêlée d'ail et de tomate	20,00
Araignée de mer émietée à la donostiarra, gratinée	22,00
⊗ Paella aux fruits de mer (2 personnes)	53,00

VIANDES

Bifteck de surlonge de vache accompagné de pommes de terre frites et de poivron du piquillo	20,00
Bifteck de surlonge de vache, foie et réduction de Pedro Ximénez accompagnés de champignons confits et de pommes de terre frites (tournedos Rossini)	22,00
⊗ Escargots à la Biscayenne	16,00

STARTERS

⊗ Los Pedroches Iberian acorn-fed ham	20,00
⊗ Warm salad with morrón peppers, accompanied by chicory with anchovy and tuna belly.	16,00
⊗ Mixed salad	10,00
Scorpionfish with toasties and mayonnaise	14,00
Foie mi-cuit with toasties	17,00
⊗ Atlantic lobster salad	18,00
⊗ Fish and seafood soup.	13,00
⊗ Seafood cream with a hint of cream and fried prawn	11,00
⊗ Scallops on sautéed onion, au gratin with ham, garlic and parsley	17,00
⊗ Fresh grilled cockles	20,00
⊗ Grilled Galician diver-harvested razor clams	20,00
Fresh squid fried in olive oil.	16,00
⊗ A Feira octopus, dressed with La Vera paprika and virgin olive oil	19,00
⊗ Galician octopus and clam stew	20,00
⊗ Lodosa piquillo peppers with garlic, emulsified in their juice	9,00
⊗ Peppers stuffed with cod, covered in piquillo pepper muslin	15,00
⊗ Green peppers stuffed with seafood on American sauce	15,00
⊗ Scrambled egg yolk with mushrooms and crunchy vegetables	16,00

FISH

⊗ Sole Meunière with rice and vegetable garnish	24,00
⊗ Grilled sole with rice and vegetable garnish.	24,00
Battered hake with rice and vegetable garnish	19,00
⊗ Grilled hake with rice and vegetable garnish	21,00
Hake fillet 'koxkera' style	21,00
⊗ Hake cheeks in pil-pil sauce.	24,00
⊗ Roasted turbot with clams, king prawns and oil, laminated garlic and chilli pepper sauce (for 2)	55,00
⊗ Roasted monkfish with clams, king prawns and oil, laminated garlic and chilli pepper sauce (for 2)	53,00
Cod 'ajoarriero' style with lobster and king prawn	23,00
Cod fillet in pil-pil sauce.	23,00
⊗ Atlantic lobster roasted in its juices or boiled (400g)	33,00
⊗ Spiny Atlantic lobster roasted in its juices or boiled (350g)	44,00
⊗ Grilled dish (individual) with oil and chopped garlic sauce: lobster, crayfish, king prawns, prawns, razor clams, clams and velvet crab.	42,00
Thin Galician clams in parsley sauce	25,00
⊗ Grilled fresh red prawns from Huelva (190g).	19,00
⊗ Grilled or boiled crawfish from Iceland (350g)	23,00
Grilled baby squid with crunchy vegetables and oil, tomato and garlic sauce.	20,00
Donostia-style crumbled spider crab, au gratin	22,00
⊗ Seafood paella (for 2)	53,00

MEATS

Beef sirloin with chips and piquillo peppers	20,00
Beef sirloin with foie and Pedro Ximénez reduction accompanied by confit mushrooms and chips (Turnedó Rossini)	22,00
⊗ Biscay-style escargots	16,00

DESSERTS FAITS MAISON

- ⊗ Fromage Idiazabal fumé au coing 6,50
- Lait frit au sucre et à la cannelle. 6,50
- ⊗ Crème dessert au jaune d'œuf. 6,50
- ⊗ Pudding Reinette accompagné de crème dessert 6,50
- ⊗ Mousse au chocolat 6,00
- ⊗ Bavarois à la vanille accompagné de chocolat chaud ou de sirop au caramel 6,50
- Glace artisanale à l'Armagnac. 6,50
- Tarte aux pommes sur base de pâte feuilletée 6,50
- Tarte aux framboises et aux noix 6,50
- Pain perdu et glace 6,50
- ⊗ Sorbet artisanal au citron, seul ou au cava 6,00
- Tiramisu à l'essence de toffee et au Baileys 6,50
- Gâteau meringué garni de crème chantilly et de fromage aux fruits 6,50
- Tarte au fromage frais au four accompagnée de fruits des bois 6,50

⊗ Sans gluten. Plats adaptés pour les patients coeliaques.
Remarquez quand appliquer le menu si quelqu'un est allergique à un aliment.
10% TVA compris. Service inclus.

HOMEMADE DESSERTS

- ⊗ Smoked Idiazabal cheese with quince jelly. 6,50
- 'Leche frita' with sugar and cinnamon 6,50
- ⊗ Homemade custard made with egg yolk 6,50
- ⊗ Reineta pudding accompanied by custard. 6,50
- ⊗ Chocolate mousse 6,00
- ⊗ Vanilla bavarois with hot chocolate or caramel syrup 6,50
- Homemade ice cream with Armagnac 6,50
- Apple pie on a puff pastry base 6,50
- Raspberry and walnut cake. 6,50
- French toast with ice cream 6,50
- ⊗ Homemade lemon sorbet, with or without cava. 6,00
- Tiramisú with toffee essence and Baileys. 6,50
- Sponge cake with meringue filled with cream mousse and cheese with fruit. 6,50
- Oven-baked fresh cheese cake with berries. 6,50

⊗ Gluten free. Dishes suitable for celiac patients.
Notice when applying the menu, if someone is allergic to any kind of food.
VAT 10% and service included.

CASA CÂMARA

1884