

CASA CÂMARA

1884

MENUS POUR GROUPES

MENU 1.

Choisir à l'avance 3 entrées identiques pour tous les convives parmi les 8 entrées proposées:

- Gâteau de rascasse, petits toasts et mayonnaise
- Jaune d'œufs brouillés de crevettes rouges géantes à la ciboulette fraîche
- Foie mi-cuit et petits toasts
- Poulpe à Feira, assaisonné au paprika de la Vera et à l'huile d'olive vierge
- Brick aux champignons et à la pomme au foie gras et réduction de Pedro Ximénez
- Brick aux coquilles Saint-Jacques et sa sauce au safran et à l'ananas
- Salade tiède de poivrons doux, accompagnée d'endives, d'anchois et de ventrèche de thon blanc
- Salpicon de homard atlantique

Plat qui doit être choisi à l'avance par chaque convive :

- Lotte rôtie accompagnée de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (2 personnes)
- Merlu pané accompagné de riz et de légumes
- Dos de merlu à la koxkera
- Morue ajoarriero accompagnée de homard et de crevettes
- Agneau rôti (minimum 2 personnes)
- Bifteck de surlonge de vache accompagné de pommes de terre frites et de poivron du piquillo

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

50,00 euros (10 % TVA comprise)

-
Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires.

MENU 2.

Entrées variées :

- 1/4 de gâteau de rascasse, petits toasts et mayonnaise
- 1/4 de salade tiède de poivrons doux, accompagnée d'endives, d'anchois et de ventrèche de thon blanc
- 1/4 de jaune d'œufs brouillés aux champignons et petits légumes croustillants

Plat :

Grillade (individuelle) à la plancha accompagnée d'une poêlée d'ail haché de : homard, langoustine, crevettes, gambas, couteaux, palourdes, calamars et merlu

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

56,00 euros (10 % TVA comprise)

Ce menu requiert de consulter la disponibilité (jour/convives).

-
Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires.

MENU 3.

Un groupe d'entrées au choix : pour tous les convives.

- ¼ de gâteau de rascasse, petits toasts et mayonnaise
- ¼ de jaune d'œufs brouillés de crevettes rouges géantes à la ciboulette fraîche
- ¼ de crevette fraîche rouge de Huelva à la plancha
- Brick aux champignons et à la pomme au foie gras et réduction de Pedro Ximénez

- ou -

- ¼ foie mi-cuit et petits toasts
- Brick aux coquilles Saint-Jacques et sa sauce au safran et à l'ananas
- ¼ de salade tiède de poivrons doux, accompagnée d'endives, d'anchois et de ventrèche de thon blanc
- ¼ de palourde fine galicienne en sauce verte

Plat qui doit être choisi à l'avance par chaque convive :

- Lotte rôtie accompagnée de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (2 personnes)
- Dos de merlu à la koxkera
- Merlu à la plancha accompagné de riz et de légumes
- Bifteck de surlonge de vache, foie et réduction de Pedro Ximénez accompagnés de champignons confits et de pommes de terre frites (tournedos Rossini)
- Homard* atlantique rôti dans son jus (350 g)

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

55,00 euros (10 % TVA comprise)

* Une majoration de prix de 7,00 euros s'applique au choix du homard par rapport au prix du menu.

-
Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires.

MENU 4.

Entrées variées :

- ¼ de gâteau de rascasse, petits toasts et mayonnaise
- ¼ de jaune d'œufs brouillés de crevettes rouges géantes à la ciboulette fraîche
- Brick aux coquilles Saint-Jacques et sa sauce au safran et à l'ananas
- ¼ d'araignée de mer émietlée à la donostiarra, gratinée

Plat :

- ½ Lotte rôtie accompagnée de palourdes, de crevettes et d'une poêlée d'ail laminé et piment
- ½ de bifteck de surlonge de vache, foie et réduction de Pedro Ximénez accompagnés de champignons confits et de pommes de terre frites (tournedos Rossini)

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

63,00 euros (10 % TVA comprise)

-
Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires.

MENU 5.

Entrées variées :

¼ de jambon ibérique de bellota los Pedroches

¼ de foie mi-cuit et petits toasts

¼ de crevette fraîche rouge de Huelva à la plancha

¼ de palourde fine galicienne en sauce verte

Brick aux coquilles Saint-Jacques et sa sauce au safran et à l'ananas

Plat qui doit être choisi à l'avance par chaque convive :

- Turbot rôti accompagné de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (2 personnes)
- Bar rôti accompagné d'une poêlée d'ail et piment (2 personnes)
- Dorade rôtie accompagné d'une poêlée d'ail et piment (2 personnes)
- Lotte rôtie accompagnée de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (2 personnes)
- Sole à la plancha ou Meunière accompagnée de riz et de légumes

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

69,00 euros (10 % TVA comprise)

Ce menu requiert de consulter la disponibilité (jour/convives)

Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires.

MENU 6.

Entrées variées :

¼ de jambon ibérique de bellota los Pedroches

¼ de foie mi-cuit et petits toasts

¼ de poivrons verts garnis de fruits de mer sur sauce américaine

Langoustine d'Islande à la plancha (2 unités)

½ de homard atlantique rôti dans son jus (250 g)

Plat qui doit être choisi à l'avance par chaque convive :

- Lotte rôtie accompagnée de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (2 personnes)
- Merlu en sauce verte avec des kokotxas et des palourdes
- Bifteck de surlonge de vache, foie et réduction de Pedro Ximénez accompagnés de champignons confits et de pommes de terre frites (tournedos Rossini)
- Sole à la plancha ou Meunière accompagnée de riz et de légumes

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

80,00 euros (10 % TVA comprise)

Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires.

CASA CÂMARA

1884

MENU 7.

Entrées variées :

- ¼ pouce-pieds
- ¼ de crevette fraîche rouge de Huelva à la plancha
- Étrille cuite (1 unité)
- Langoustine d'Islande à la plancha (2 unités)
- ¼ de kokotxas frites
- ¼ d'araignée de mer gratinée à la donostiarra

Plat :

Homard atlantique rôti dans son jus (350 g)

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

90,00 euros (10 % TVA comprise)

-
Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires.

CASA CÂMARA

1884