CAMIRI

RESTO BAR

Cocina de raíz. Mirada actual.

Aperitivos

Gilda del sur — 3,00 €
Con mojama y queso payoyo. — unidad

Edamame a la brasa — 4,00 €
Con Tajín.

Sobao pasiego — 4,00 €
Con anchoa del Cantábrico, crema de ricotta y miso. — unidad

Croqueta de la casa — 3,20 €
Preguntar por nuestra croqueta del mes. — unidad

Empanada criolla — 4,50 €
Clásica empanada argentina de ternera. — unidad

Figatell ibérico ahumado al olivo — 6,50 €
Con crema de foie y majado de cacahuete. — 2 unidades

Pan

Hogaza de masa madre tostada — 3,00 €

Ración de mantequilla ahumada al olivo — +1,00 €

Crescentine — 3,50 €
Pan tradicional de la región de Módena (norte de Italia).

Entrantes

Patatas bravas 7,00 €
Con salsa ahumada y alioli de ajos asados.

Torrezno de Soria D.O. 8,00 €

Carpaccio de carabineros 19,00 €
Con aceite de sus cabezas, tierra de olivas negras, cebolla encurtida y kimchi.

La ensaladilla de mi madre 9,00 €
Con torreznitos crujientes y encurtidos.

Burrata 12,90 €
Con escalivada de verduritas de la huerta, tierra de olivas negras, cacahuetes fritos y aceite de aromáticas.

Oreja adobada crujiente 9,00 €
Con encurtidos y salsa de chipotle.

Puerros a baja temperatura 12,00 €
Con mayonesa trufada y lascas de almendras tostadas.

Pimientos de piquillo 8,00 €
Confitados y ahumados a la brasa.

Berenjena asada y frita 13,00 €
Con salsa romesco.

Boniato asado 10,00 €
Con crema de ricotta y tomate seco.

Provolone gratinado 9,50 €
Con tomates cherry deshidratados y caramelizados con vinagre balsámico, acompañado de crescentine fritos.

Lengua de vaca a la brasa 11,00 €
Con escabeche texturizado de la huerta y crema láctica de oveja.

Chorizo criollo a la brasa 11,00 €
Con chimichurri y salsa criolla, acompañado de crescentine fritos.

Mollejas de ternera a la brasa 13,00 €
Con salsa provenzal y limón asado.

Principales

Pepito de solomillo de ternera premium A la brasa, con mantequilla avellanada y tartufo, acompañado de patatas fritas.		13,00 €
Hamburguesa Black Angus a la brasa 200 g. Doble cheddar madurado, panceta curada y salsa secreta umami, acompañada de patatas fritas.		15,00 €
Pata de pulpo a la brasa Con salpicón de marisco y emulsión de romesco.		24,00 €
Canelón de puchero valenciano Con velouté de su fondo y queso curado de oveja.		16,00 €
Entraña de ternera añeja		21,00 € 300 g
Lomo alto de vaca (ojo de bife)	300 g 500 g	26,00 € 37,00 €
Chuletón de vaca Más de 40 días de maduración.		65,00 € kg

Todas nuestras carnes se elaboran a la brasa y se ahúman al olivo en kamado (barbacoa japonesa), acompañadas de chimichurri.

Guarniciones

Patatas fritas	5,00 €
Escalivada de verduras	6,00 €
Pimientos de piquillo Confitados y ahumados a la brasa.	8,00 €
Boniato asado	7,00 €

Postres

Muerte por chocolate — 8,00 €

Con sal Maldon, crema de avellanas caramelizadas, crumble de jengibre y canela y helado de vainilla.

Torrija de pan brioche — 8,00 €

Infusionada en especias de curry Madras, acompañada de crumble y helado de vainilla.

Tarta de queso al horno — 7,00 €

Tiramisú de dulce de leche y mascarpone — 7,00 €

Con cacahuete garrapiñado.

Flan de maíz en texturas — 6,50 €

Con toffee de miso.

Menú infantil — 12,00 €

A elegir:

Hamburguesa con queso y bacon y patatas fritas.

Súper nuggets caseros de pollo con patatas fritas.

Postre: bola de helado con Nutella.

CAMIRI

RESTO BAR

Cocina de raíz. Mirada actual.

Small bites

Southern-style Gilda — 3,00 €
With cured tuna and Payoyo cheese. — each

Chargrilled edamame — 4,00 €
With Tajín seasoning.

Sobao pasiego butter cake — 4,00 €
With Cantabrian anchovy, ricotta cream and miso. — each

House croquette — 3,20 €
Ask about our croquette of the month. — each

Argentinian beef empanada — 4,50 €
Traditional Argentinian beef pastry. — each

Olive-wood-smoked Ibérico figatell — 6,50 €
With foie cream and crushed peanut dressing. — 2 pieces

Bread

Toasted sourdough bread — 3,00 €

Portion of olive-wood-smoked butter — +1,00 €

Crescentine — 3,50 €
Traditional bread from Modena, northern Italy.

Starters

Patatas bravas With smoky sauce and roasted garlic aioli.	7,00 €
Soria D.O. crispy pork belly	8,00 €
Scarlet prawn carpaccio With prawn-head oil, black olive crumb, pickled onion and kimchi.	19,00 €
My mother’s Spanish potato salad With crispy pork belly bites and pickles.	9,00 €
Burrata With roasted garden vegetables, black olive crumb, fried peanuts and herb oil.	12,90 €
Crispy marinated pig’s ear With pickles and chipotle sauce.	9,00 €
Slow-cooked leeks With truffle mayonnaise and toasted almond flakes.	12,00 €
Piquillo peppers Confit and smoked over the grill.	8,00 €
Roasted and fried aubergine With romesco sauce.	13,00 €
Roasted sweet potato With ricotta cream and sun-dried tomato.	10,00 €
Provolone gratin With dried cherry tomatoes caramelised with balsamic vinegar, served with fried crescentine bread.	9,50 €
Chargrilled beef tongue With a textured vegetable escabeche and sheep’s milk cream.	11,00 €
Chargrilled chorizo criollo With chimichurri and salsa criolla, served with fried crescentine bread.	11,00 €
Chargrilled veal sweetbreads With Provençal sauce and roasted lemon.	13,00 €

Main courses

Premium beef fillet sandwich — 13,00 €

Chargrilled, with browned butter and truffle, served with chips.

Chargrilled Black Angus burger — 15,00 €

200 g. Double mature cheddar, cured pork belly and our secret umami sauce, served with chips.

Chargrilled octopus tentacle — 24,00 €

With seafood salpicón salad and romesco emulsion.

Valencian stew cannelloni — 16,00 €

With a velouté made from its stock and aged sheep’s cheese.

Mature beef skirt steak — 21,00 €

300 g

Beef rib-eye steak

300 g	26,00 €
500 g	37,00 €

Bone-in rib steak — 65,00 €

Aged for over 40 days.

kg

All our meats are chargrilled and smoked over olive wood in a kamado (Japanese barbecue), served with chimichurri.

Side dishes

Chips — 5,00 €

Roasted vegetables — 6,00 €

Piquillo peppers — 8,00 €

Confit and smoked over the grill.

Roasted sweet potato — 7,00 €

Desserts

Death by chocolate — 8,00 €

With Maldon salt, caramelised hazelnut cream, ginger and cinnamon crumble and vanilla ice cream.

Brioche torrija — 8,00 €

Spanish-style French toast infused with Madras curry spices, served with crumble and vanilla ice cream.

Baked cheesecake — 7,00 €

Dulce de leche and mascarpone tiramisu — 7,00 €

With candied peanuts.

Sweetcorn flan with contrasting textures — 6,50 €

With miso toffee.

Children’s menu — 12,00 €

Choose one:

Burger with cheese and bacon, served with chips.

Super homemade chicken nuggets with chips.

Dessert: a scoop of ice cream with Nutella.