CAMIRI

RESTO BAR

Cocina de raíz. Mirada actual.

ENTRANTES

Patatas bravas Camiri — 6,90€
Con mojo picón elaborado en casa

Gilda del sur — 3,00€
Con mojama de atún y queso PAYOYO

Croqueta Camiri — 3,20€
Pregunta por la croqueta del día

Empanada criolla — 3,90€
Clásica empanada argentina de ternera picada

Torrezno de Soria — 8,00€
Con gremolata de naranja y limón

La ensaladilla de mi madre — 9,00€
Con mayonesa de atún, torreznito y emulsión de yema curada

Chorizo criollo asado en BBQ japonesa al olivo — 10,00€
Con salsa de chimichurri y criolla
acompañada de crescentines

Mollejitas de ternera — 11,00€
A la provenzal

Carpaccio de gambón — 13,00€
Con mayo kimchi y aguachile
de melocotón y lima

Ensalada Burrata — 12,90€
De temporada

Puerro confitado a baja temperatura (24h de cocción) — 12,00€
Con mayonesa tostada y lascas
de almendras tostadas

Berenjena asada al carbón y frita — 13,00€
Con romescu y avellanas caramelizadas

Boniato asado en BBQ japonesa al olivo — 12,00€
Liofilizados y caramelizados en vinagre balsámico,
acompañado de crescentines liofilizados

Provolone gratinado con cherrys — 9,50€
Con tomates cherry caramelizados
y vinagre balsámico

PRINCIPALES

Hamburguesa de black angus (200 g) — 14,00€
Doble cheddar, panceta curada,
salsa ahumada de chimichurri, encurtidos.
Acompañada de patatas fritas

Canelón de ossobuco de vaca — 16,00€
Cocinado a baja temperatura
con su jugo

Kefta de ternera especiada — 16,00€
Pincho de ternera (200 g) marinada con
especias argentinas y pimentón de la vera,
con salsa romescú, dressing de yogurt griego
y pepinillos

Entraña de ternera añeja (300 g) — 19,00€
Asada al olivo y a la piedra

Lomo alto de vaca seleccionada (300 g) — 24,00€
A la brasa de olivo

Lomo alto de vaca seleccionada (500 g) — 36,00€
A la brasa de olivo y a la piedra

Todas nuestras carnes van acompañadas
de salsa chimichurri casera
y ahumadas en BBQ japonesa al olivo.

GUARNICIONES

Guarnición de patatas — 4,00€
Con hierbas de la terre

Guarnición de verduras — 4,00€
De temporada

PAN

Hogaza artesanal de masa madre — 3,00€

Mantequilla ahumada — +1,00€

Crescentine · pan tradicional de Módena — 3,50€
Pequeños panes italianos fritos, servidos calientes.

INFANTIL

Super Nuggets caseros con patatas fritas — 10,00€
Preguntar por nuestra segunda
opción de temporada
Consultar al personal

POSTRES

Muerte por chocolate ..... 7,50€
Con sal Maldon, avellanas caramelizadas,
crumble de jengibre y helado de vainilla

Tarta de queso al horno ..... 6,50€
Elaboración del día

Tiramisú ..... 6,50€
De dulce de leche y mascarpone con
cacahuate garrapiñado con miel

Torrija de brioche ..... 7,50€
Infusionada en ras el hanout, con
crumble de jengibre y helado de vainilla

MENÚ DEGUSTACIÓN

7 pases con aperitivo de bienvenidia,
un viaje por nuestra carta y nuestras
sugerencias de temporada.
(Precio por persona)

32,00 €
Bebida no incluida

Nuestros Menú Degustación, se modificará si hay alguna intolerancia
y/o alergia y siempre por RESERVA PREVIA
para asegurar el mejor servicio

RESERVAS
610 086 800

RESERVATIONS
963 365 979