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