

EL CAMAROTE

LO BÁSICO

⚓ Plato de paletilla ibérica con pan tumaca	17,00 €
⚓ Media ración de paletilla ibérica con pan tumaca	14,00 €
⚓ Plato de embutidos (cecina angus, paletilla ibérica, queso manchego y chorizo) con pan tumaca	20,00 €
⚓ Ración de queso manchego curado (el mejor del mundo 2015)	8,00 €
⚓ Ración de queso cabrales con dulce	8,00 €

PARA PICAR

⚓ Ensalada templada "El Camarote" (pregúntenos por ella)	15,00 €
⚓ Croquetas de jamón ibérico	12,00 €
⚓ Croquetas de quisquilla (camarón)	14,00 €
⚓ Variado de croquetas 5 de jamón y 5 de quisquilla	13,00 €
⚓ Chistorra de Navarra, patatas y pimientos	14,00 €
⚓ " " " más dos huevos fritos	16,00 €
⚓ Nuestras alcachofas con setas, trigueros y tomate a la plancha, en su aceite	16,00 €
⚓ Setas asturianas a la plancha con foie	17,00 €

ARROCES (por encargo)

⚓ Uno con lomo bajo de frisona y chistorra (min 2 pax)	13,00 €/ración
⚓ Y otro con almejas (min 2 pax)	17,00 €/ración

PESCADOS Y MARISCOS

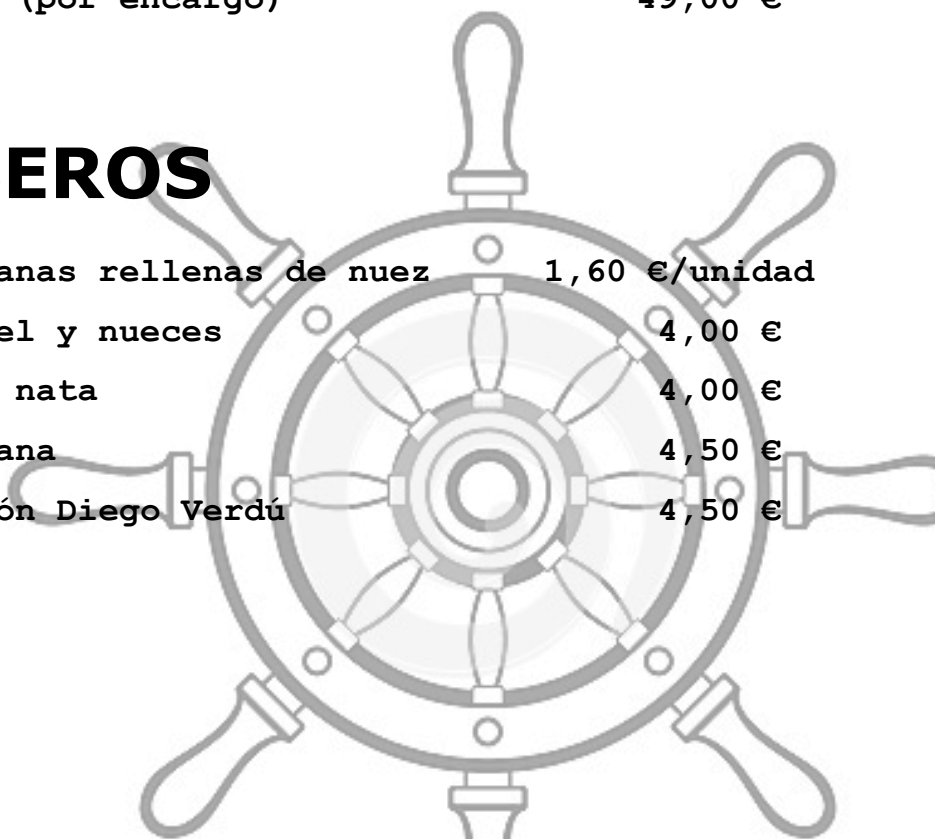
⚓ Calamares frescos a la andaluza	20,00 €
⚓ Fritos de merluza del pinchu XL	19,00 €
⚓ Bocartes de temporada fritos con panceta ibérica	14,00 €
⚓ Pescados y mariscos en fin de semana y según mercado	s/m

CARNES

⚓ Entrecot. Lomo bajo de raza frisona (300 grs. aprox.) con patatas y piparras	18,00 €
⚓ Entrecot. Lomo bajo de raza frisona (500 grs. aprox.) con patatas y piparras	22,00 €
⚓ Plato de chorizo frito picante con dos huevos, panceta ibérica y patatas	11,00 €
⚓ Cachopines de ternera con jamón ibérico, patatas y piparras	17,00 €
⚓ Cuarto de lechazo asado (por encargo)	49,00 €

POSTRES CASEROS

⚓ Mini casadiellas asturianas rellenas de nuez	1,60 €/unidad
⚓ Cremoso de limón con miel y nueces	4,00 €
⚓ Tarta fría de queso con nata	4,00 €
⚓ Tarta de manzana asturiana	4,50 €
⚓ Corte de helado de turrón Diego Verdú	4,50 €



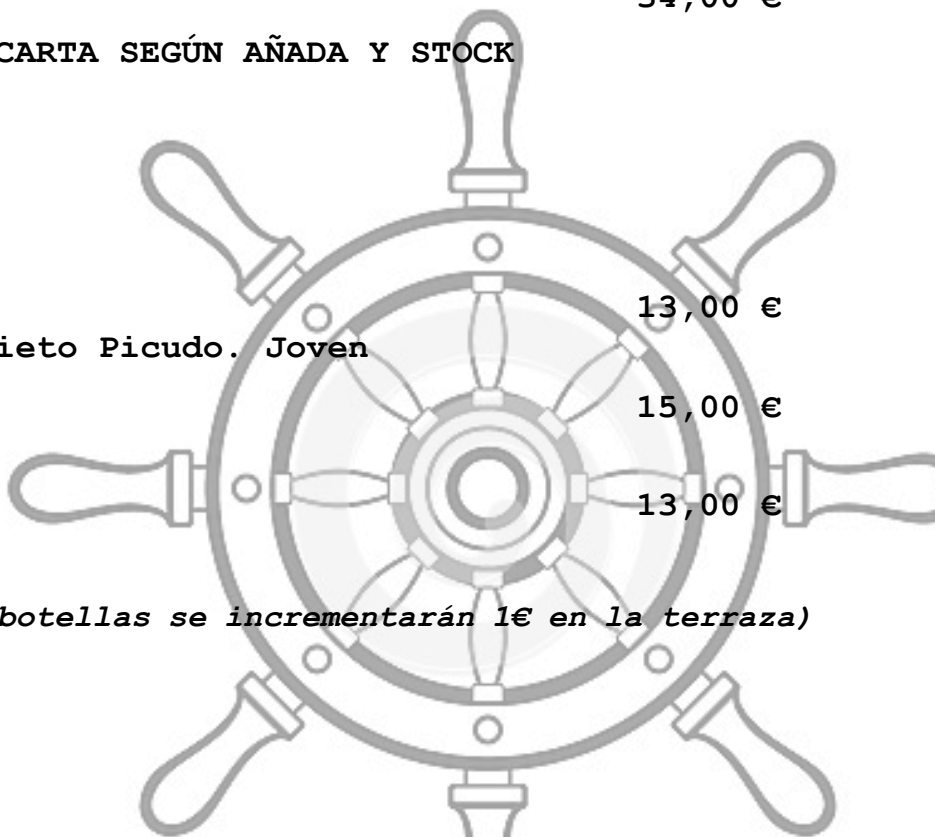
TINTOS

⚓ ALTOS IBÉRICOS (Rioja Crianza)	14,00 €
⚓ VIÑA POMAL (Rioja Crianza)	14,00 €
⚓ VIÑA IZADI CRIANZA Tempranillo (14 meses en barrica)	15,00 €
⚓ MURUA (VS) Tempranillo 100%	20,00 €
⚓ ELOY ESCUDERO (D.O. RIBERA DEL DUERO)	13,00 €
⚓ CELESTE (D.O. RIBERA DEL DUERO) 100% Tinto fino	15,00 €
⚓ LA PLANTA (RIBERA DEL DUERO)	16,00 €
⚓ FINCA RESALSO Tinto fino (4 meses en barrica)	16,00 €
⚓ EL SUEÑO (RIBERA CRIANZA)	16,00 €
⚓ CUEVA DEL MONJE (RIOJA BODEGA 200 MONJES)	24,00 €
⚓ BOSQUE DE MATAASNOS (RIBERA CRIANZA)	27,00 €
⚓ PAGO DE LOS CAPELLANES (RIBERA CRIANZA)	28,00 €
⚓ TOMÁS POSTIGO (RIBERA CRIANZA)	32,00 €
⚓ PAGO DE CARRAOVEJAS (RIBERA CRIANZA)	35,00 €
⚓ MAURO (CASTILLA-LEÓN)	34,00 €
⚓ HAY MÁS VINOS FUERA DE CARTA SEGÚN AÑADA Y STOCK	

ROSADOS

⚓ PRETO (D.O. Vinos de León) Prieto Picudo. Joven	13,00 €
⚓ SANTA DIGNA (Vino de Chile)	15,00 €
⚓ HOMENAJE (NAVARRA)	13,00 €

(El precio de los vinos por botellas se incrementarán 1€ en la terraza)



BLANCOS

⚓ VERDEO Verdejo. Joven	13,00 €
⚓ PROTONS Verdejo. Joven	15,00 €
⚓ LOLO Albariño. Joven	15,00 €
⚓ VIÑAREDO (GODELLO)	15,00 €
⚓ GODEVAL (GODELLO)	16,00 €
⚓ GRANBAZÁN AMBAR (ALBARIÑO)	17,00 €
⚓ TERRER DE LA CREU Brut Nature	15,00 €
⚓ GRAMONA IMPERIAL	26,00 €
⚓ LANSON (Champagne-Francia) Chardonnay, Pinoit Noir. Pinot Meunier (48 meses crianza en botella)	35,00 €

(El precio de los vinos por botellas se incrementarán 1€ en la terraza)

⚓ MENÚS POR ENCARGO

Se elaboran menús para empresas,
cumpleaños, eventos familiares.

TELÉFONO DE RESERVAS: 684 62 33 77

