

CAMIRI

ENTRANTES

fríos

BURRATA

tomate soasado, crema de pistachos y aceite de albahaca

12,5€ / con guanciaie +3€

ENSALADILLA CREMOSA CAMIRI

gambas, guanciaie, mahonesa de atún y crema de mantequilla
avellanada y yema de huevo

9€

AJADA DE BACALAO

ajoarriero a nuestro estilo, con chutney de mango, lascas de
almendras y tierra de olivas negras deshidratadas

8,5€

CARPACCIO DE GAMBÓN

con emulsión de sus cabezas, mahonesa de kimchi y culis de
mango

14€

CAMIRI

ENTRANTES calientes

LAS BRAVAS DE MIRI

patatas bravas salteadas en salsa de tomate, un toque de curry rojo y alioli estilo thai

6,9€

PROVOLONE

gratinado con cherry's confitados y pesto de pistachos

9,5€

LA EMPANADA CRIOLLA

la más clásica de todas

3,5€/ud

CROQUETA CAMIRI

sorpréndete por la croqueta del día

3,2€/ud

BERENJENA ASADA Y AHUMADA

con crema láctica de ajos asados, perejil y kimchi con tierra de olivas negras

11€

MOLLEJITAS DE TERNERA

a la provenzal

10,5€

PUERRO CONFITADO Y ASADO

con mahonesa trufada y lascas de almendras, (cocción a baja temperatura 8h)

12€

CAMIRI

Platos principales

ENTRAÑA A LA PIEDRA
clásico corte argentino 300gr
17€

BIFE DE CHORIZO
lomo alto de ternera
21€ 300gr / 36€ 500gr

KEFTA
Desde los Balcanes hacia Argentina.
(pincho de ternera black angus macerado con hierbas frescas y lacado con aceite de chimichurri sobre cremoso de pimientos asados y salsa criolla)
16€

CHORIPÁN CAMIRI
chorizo criollo, patata paja, mahonesa con chimichurri y salsa criolla
10,9€

CANELÓN DE OSOBUCO
cocinado a baja temperatura con bechamel trufada, cremoso de calabaza asada y salsa teriyaki
15€

LA HAMBURGUESA
200gr black angus
doble cheddar, panceta de doble curación, cebolla caramelizada y salsa secreta
14€

BRIOCHE DE PULLED PORK
a baja temperatura en cerveza tostada y togarashi, salsa de yema curada y mostaza de Dijón con nube de parmesano
15€

CAMIRI

Tartar

FUET IBÉRICO

con mahonesa de guacamole y piparras

10€

SALMÓN UNAGI

tomates en texturas, kewpie y pan tostado con mantequilla trufada

16€

ATÚN ROJO

chilli ponzu, patatas paja y huevo frito

16€

Pan y guarniciones

GUARNICIONES

solo irán acompañado de nuestros platos principales

3,9€

VERDURAS ASADAS

PATATAS FRITAS

PARMENTIER TRUFADO

PANES

3€

CRESCENTINE

Panecillos artesanales fritos

PAN DE PUEBLO

rodajas de pan pueblo tostado

POSTRES

MUERTE POR CHOCOLATE

pistachos y helado de vainilla

6,5€

TARTA DE DULCE DE LECHE

con cacahuete garrapiñado

6,5€

TARTA MELOSA DE QUESO

pregunta por nuestra tarta del día

6,5€

LA TORRIJA

de pan brioche al ras al hanout y leche de coco con helado de vainilla

(Reservar con 20 minutos de antelación)

7€

POSTRES LÍQUIDOS

COCONUT SPICY

Ron de coco, ron dorado, zumo de piña, zumo de naranja valenciana,

fruta de la pasión y coco natural

13€

PISCO MATE

EL PISCO QUE VIAJÓ DE PERÚ HACIA ARGENTINA

Pisco infusionado con yerba mate y corteza de naranja, zumo de lima

natural, sirope de azúcar, clara de huevo y un toque de angostura

13€