

CAMAROTE

De brasa y mar



El camarote es el secreto mejor guardado de un barco;
el rincón donde el marinero custodia sus mayores tesoros.

En Camarote, cocinamos con esa misma devoción.
Reunimos lo mejor del mar y de la tierra para tratarlo
con mimo y servirlo sin prisa.

Aquí, el océano no se limita a decorar el paisaje:
es el alma de cada plato.

Bienvenido a tu lugar en el barco.

*The cabin is a ship's best-kept secret;
the corner where the sailor keeps his greatest treasures.*

*At Camarote, we cook with that same devotion.
We bring together the best of the sea and the land,
treating it with care and serving it at a leisurely pace.*

*Here, the ocean is not merely a backdrop:
it is the soul of every dish.*

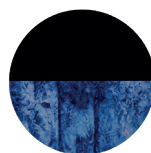
Welcome to your place on the ship.

Entrantes fríos / Cold starters

Ensaladilla rusa cremoso de yema y sashimi de atún <i>Creamy egg-yolk Russian salad with tuna sashimi</i>	18
Mazamorra con tartar de corvina, gel de lima y crujiente de kikos <i>Mazamorra with sea bass tartare, lime gel and crispy kikos</i>	19
Steak tartar de solomillo tradicional y tostas de pan frito <i>Traditional sirloin steak tartare and fried bread toasties</i>	21
Anchoas del Cantábrico sobre tostada con mantequilla clarificada <i>Cantabrian anchovies on toast with clarified butter</i>	15
Ceviche de corvina con leche de tigre, batata, cebolla morada y maíz tostado <i>Sea bass ceviche with leche de tigre, sweet potato, red onion and toasted sweetcorn</i>	17
Tomate de temporada con sal marina y ventresca de atún <i>Seasonal tomatoes with sea salt and tuna belly</i>	15
Roll de bogavante con mayonesa cítrica, manzana verde y pan brioche <i>Lobster roll with citrus mayonnaise, green apple and brioche bread</i>	24

Entrantes calientes / Hot starters

Vieira con speck crujiente, crema de guisante y trufa fresca de temporada <i>Scallop with Crispy Speck, Pea Puree, and Fresh Seasonal Truffle</i>	22
Tataki de presa ibérica con cremoso de queso parmesano y cebolla frita <i>Iberian pork shoulder tataki with a creamy Parmesan sauce and fried onions</i>	18
Cazuela de mejillones y almejas al vino blanco <i>Mussel and clam casserole in white wine</i>	19
Croquetas artesanales del chef <i>The chef's handmade croquettes</i>	2.30/ud

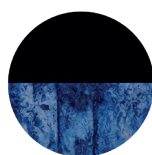


Principales / Mains

Pescado del día crujiente con mayonesa de leche de tigre y pico de gallo fresco <i>Crispy fish of the day with 'leche de tigre' mayonnaise and fresh pico de gallo</i>	26
Pulpo a la brasa con puré parmentier y chips de papa <i>Grilled octopus with parmentier potato puree and potato crisps</i>	23
Corvina con salsa champagne e hinojo fresco <i>Seabass with champagne sauce and fresh fennel</i>	25
Chateaubriand de centro de solomillo con papas fritas caseras, salsa bernesa y salsa pimienta (min. 2 personas) <i>Chateaubriand centre-cut sirloin with homemade chips, Béarnaise sauce and peppercorn sauce (Min. 2 People)</i>	28 p.p

Arroces y pastas / Rice and pasta

Paella del senyoret marisco limpio (min. 2 personas) <i>Paella del senyoret (seafood rice with peeled shellfish) Min. 2 People</i>	27 p.p
Paella de arroz negro con calamar ahumado al horno (min. 2 personas) <i>Black Rice Paella with Baked Smoked Squid (Min. 2 People)</i>	26 p.p
Spaghettoni con almejas, ajo, guindilla y botarga rallada <i>Spaghettoni with clams, garlic, chilli and grated bottarga</i>	24
Risotto de boletus y trufa <i>Boletus mushroom and truffle risotto</i>	23

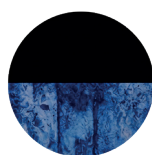


Desde nuestra brasa / From our charcoal grill

Pescado del día <i>Fish of the day</i>	Precio de mercado <i>Market price</i>
Langostinos salvajes a la brasa <i>Chargrilled Wild King Prawns</i>	29
Lomo alto de Black Angus madurado (Cortes Premium Aprox 350gr) <i>Aged Black Angus Ribeye (Premium Cut Approx. 350g)</i>	25
Chuleton de Simmental (Cortes Premium) <i>Simmental bone-in ribeye (Premium Cuts)</i>	69 / kg

Guarniciones y salsas / Side dishes and sauces

Salsas: Pimienta verde, Champiñones, Bernesa, Tártara <i>Sauces: Peppercorn, Mushroom, Béarnaise, Tartare</i>	2.5
Ensalada de hojas ecológicas <i>Organic green leaf salad</i>	5.5
Parrillada mixta de verdura de temporada <i>Mixed grilled seasonal vegetable</i>	9.5
Papas fritas naturales <i>Homemade chips</i>	5
Papas arrugadas <i>Papas arrugadas (Canarian wrinkled potatoes)</i>	6



Postres / Desserts

Tiramisú de limón <i>Lemon tiramisu</i>	8
Tarta de queso majorero <i>Majorero cheese cheesecake</i>	8
Brownie de chocolate con frutos rojos y helado de vainilla <i>Chocolate brownie with forest fruits and vanilla ice cream</i>	8
Nuestra selección de quesos <i>Our cheese selection</i>	13
Surtido de helados variados <i>Assorted ice cream selection</i>	3

