

MENÚS DE GRUP

Mínim 8 persones



CAMAROTE

Un somni fet realitat al nostre propi barri, després de tres anys d'esforç i dedicació, neix CAMAROTE amb una il·lusió especial, ja que es troba al mateix barri que ens va veure créixer. Mantenint la filosofia de l'empresa, que es centra en oferir peixos i mariscos de qualitat, introduïm un toc casolà a través d'un menú diari inspirat en la cuina mediterrània.





MENÚ TAPEO



PER COMPARTIR

Olives trencades estil Camarote
Pa de coca amb tomàquet
Croquetes de pernil ibèric
Les patates més braves
La típica amanida russa
Seitons de platja
Gambes a l'all
Pinxets moruns en adob
Xipirons enfarinats

POSTRES

Postre casolà
Tiramisú cremós (supl. 3€)
Pastís de formatge amb salsa de fruites del bosc (supl. 3€)
Coulant de xocolata (supl. 3€)
Gelats artesans (supl. 3€)

27 €

PREU PER PERSONA, INCLOU:

Copa de cervesa, refresc o aigua, 1 ampolla de vi blanc o negre (L'Arnot Terra Alta) o Sangria cada 3 persones. Postres o Café.



MENÚ CLOSCADA



PER COMPARTIR

Olives trencades estil Camarote
Pa de coca amb tomàquet
Croquetes de pernil ibèric
Les patates més braves
La típica amanida russa

Fritura:

Xipirons enfarinats, seitons de platja, reixos a l'andalusa,
gambeta de vidre i pebrots del padró..

Closcada:

Gamba vermella, gambot a la planxa, cigaletes de la costa,
navalles i musclos de temporada.

POSTRES

Postre casolà
Tiramisú cremós (supl. 3€)
Pastís de formatge amb salsa de fruites del bosc (supl. 3€)
Coulant de xocolata (supl. 3€)
Gelats artesans (supl. 3€)

32 €

PREU PER PERSONA, INCLOU:

Copa de cervesa, refresc o aigua, 1 ampolla de vi blanc o negre (L'Arnot Terra Alta)
o Sangria cada 3 persones. Postres o Café.



MENÚ MARINERO



PARA COMPARTIR

Olives trencades estil Bocarte
Pa de coca amb tomàquet
Amanida de formatge de cabra i vinagreta de mel
Seitons de platja
La típica amanida russa
Musclos gallecs a la planxa amb all i julivert

A ESCOLLIR

Arròs a la marinera (mín. 2 persones)
Fideuà de marisc (mín. 2 persones)
Sípia a la planxa amb patates
Llobarro a la donostiarra
Secret ibèric amb patates
Entrecot de Girona de 400 gr. (supl. 3€)
Bacallà a la "llauna" (supl. 3€)
Arròs caldós de llamàntol (mín. 2 persones, supl. 4€)

POSTRES

Postre casolà
Tiramisú cremós (supl. 3€)
Pastís de formatge amb salsa de fruites del bosc (supl. 3€)
Coulant de xocolata (supl. 3€)
Gelat artesà (supl. 3€)

37 €

PREU PER PERSONA, INCLOU:

Copa de cervesa, refresc o aigua, 1 ampolla de vi blanc o negre (L'Arnot Terra Alta) o Sangria cada 3 persones. Postres o Café.



Tot el que no estigui contemplat en els menús es pagarà a part.

Els menús estaran disponibles a partir de 8 persones.

La capacitat total de comensals a CAMAROTE és de
70 a l'interior de la sala i 20 a la terrassa..

Per a qualsevol consulta, no dubti en posar-se
en contacte amb nosaltres:

Carrer dels Nou Pins, 36
08016 Barcelona

info@grupoangelita.com
T. 933 538 819

www.grupoangelita.com/camarote

 [el_camarote](https://www.instagram.com/el_camarote)