

MENÚS DE GRUPO

Mínimo 8 personas



CAMAROTE

Un sueño hecho realidad en nuestro propio barrio, tras tres años de esfuerzo y dedicación, nace CAMAROTE con una ilusión especial, ya que se encuentra en el mismo barrio que nos vio crecer. Manteniendo la filosofía de la empresa, que se centra en ofrecer pescados y mariscos de calidad, introducimos un toque casero a través de un menú diario inspirado en la cocina mediterránea.





MENÚ TAPEO



PARA COMPARTIR

Olivas partidas estilo Camarote
Pan de coca con tomate
Croquetas de jamón ibérico
Las patatas más bravas
La típica ensaladilla rusa
Boquerones de playa
Gambas al ajillo
Pinchitos morunos en adobo
Chipirones enharinados

POSTRES

Postre casero
Tiramisú cremoso (supl. 3€)
Tarta de queso con salsa de frutas del bosque (supl. 3€)
Coulant de chocolate (supl. 3€)
Helado artesano (supl. 3€)

27 €

PRECIO POR PERSONA, INCLUYE:

Copa de cerveza, refresco o agua, 1 botella de vino blanco o tinto (L'Arnot Terra Alta) o Sangria cada 3 personas. Postre o Café.



MENÚ CLOSCADA



PARA COMPARTIR

Olivas partidas estilo Camarote
Pan de coca con tomate
Croquetas de jamón ibérico
Las patatas más bravas
La típica ensaladilla rusa

Fritura:

Chipirones enharinados, boquerones de playa, rejos a la andaluza, gambita de cristal frita y pimentitos de padrón.

Closcada:

Gamba roja, gambón a la plancha, cigalitas de la costa, navajas y mejillones de temporada.

POSTRES

Postre casero
Tiramisú cremoso (supl. 3€)
Tarta de queso con salsa de frutas del bosque (supl. 3€)
Coulant de chocolate (supl. 3€)
Helado artesano (supl. 3€)

32 €

PRECIO POR PERSONA, INCLUYE:

Copa de cerveza, refresco o agua, 1 botella de vino blanco o tinto (L'Arnot Terra Alta) o Sangria cada 3 personas. Postre o Café.



MENÚ MARINERO



PARA COMPARTIR

Olivas partidas estilo Camarote
Pan de coca con tomate
Ensalada de queso de cabra y vinagreta de miel
Boquerones de playa
La típica ensaladilla rusa
Mejillones gallegos a la plancha con ajo y perejil

A ESCOGER

Arroz a la marinera (min. 2 personas)
Fideuá de mariscos (min. 2 personas)
Sepia a la plancha con patatas
Lubina a la donostiarra
Secreto ibérico con patatas
Entrecot de Girona de 400 gr. (supl. 3€)
Bacalao a la "llauna" (supl. 3€)
Arroz caldoso de bogavante (min. 2 personas, supl. 4€)

POSTRES

Postre casero
Tiramisú cremoso (supl. 3€)
Tarta de queso con salsa de frutas del bosque (supl. 3€)
Coulant de chocolate (supl. 3€)
Helado artesano (supl. 3€)

37 €

PRECIO POR PERSONA, INCLUYE:

Copa de cerveza, refresco o agua, 1 botella de vino blanco o tinto (L'Arnot Terra Alta)
o Sangria cada 3 personas. Postre o Café.



Todo lo que no esté contemplado en los menús se abonará aparte.

Los menús estarán disponibles a partir de 8 personas.

La capacidad total de comensales en CAMAROTE es de
70 interior de sala y 20 en terraza.

Para cualquier consulta no dude en ponerse
en contacto con nosotros:

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)