

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.



CAMAROTE

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
- Mejillones gallegos a la plancha con ajo y perejil
- 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€)

25 €

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.

CAMAROTE

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€)

28 €

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.

CAMAROTE

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€)

34 €

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)