

CASA CÂMARA

1884

MENUS POUR GROUPES

Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires.

MENU 1.

Choisir à l'avance 3 entrées identiques pour tous les convives parmi les 8 entrées proposées:

- Gâteau de rascasse, petits toasts et mayonnaise
- Jaune d'œufs brouillés de crevettes rouges géantes à la ciboulette fraîche
- Foie mi-cuit et petits toasts
- Poulpe à Feira, assaisonné au paprika de la Vera et à l'huile d'olive vierge
- Brick aux champignons et à la pomme au foie gras et réduction de Pedro Ximénez
- Brick aux coquilles Saint-Jacques et sa sauce au safran et à l'ananas
- Salade tiède de poivrons doux, accompagnée d'endives, d'anchois et de ventrèche de thon blanc
- Salpicon de homard atlantique

Plat qui doit être choisi à l'avance par chaque convive :

- Lotte rôtie accompagnée de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (2 personnes)
- Lotte aux sauce de fruits de mer
- Merlu pané accompagné de riz et de légumes
- Dos de merlu à la koxkera
- Morue ajoarriero accompagnée de homard et de crevettes
- Agneau rôti (minimum 2 personnes)
- Bifteck de surlonge de vache accompagné de pommes de terre frites et de poivron du piquillo

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

56,00 euros (10 % TVA et 5% de réduction comprise)

En raison de ses caractéristiques particulières, ce menu requiert de consulter la disponibilité tant au niveau des dates que des convives (maximum 12 personnes). Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance.

MENU 2.

Entrées variées :

- 1/4 de gâteau de rascasse, petits toasts et mayonnaise
- 1/4 de salade tiède de poivrons doux, accompagnée d'endives, d'anchois et de ventrèche de thon blanc
- 1/4 de jaune d'œufs brouillés aux champignons et petits légumes croustillants

Plat :

Grillade (individuelle) à la plancha accompagnée d'une poêlée d'ail haché de : homard, langoustine, crevettes, gambas, couteaux, palourdes, calamars et merlu

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

58,00 euros (10 % TVA et 5% de réduction comprise)

Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires.

MENU 3.

Un groupe d'entrées au choix : pour tous les convives.

- ¼ de gâteau de rascasse, petits toasts et mayonnaise
- ¼ de jaune d'œufs brouillés de crevettes rouges géantes à la ciboulette fraîche
- ¼ de crevette fraîche rouge de Huelva à la plancha
- Brick aux champignons et à la pomme au foie gras et réduction de Pedro Ximénez

- ou -

- ¼ foie mi-cuit et petits toasts
- Brick aux coquilles Saint-Jacques et sa sauce au safran et à l'ananas
- ¼ de salade tiède de poivrons doux, accompagnée d'endives, d'anchois et de ventrèche de thon blanc
- ¼ de palourde fine galicienne en sauce verte

Plat qui doit être choisi à l'avance par chaque convive :

- Lotte rôtie accompagnée de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (2 personnes)
- Lotte aux sauce de fruits de mer
- Dos de merlu à la koxkera
- Merlu à la plancha accompagné de riz et de légumes
- Bifteck de surlonge de vache, foie et réduction de Pedro Ximénez accompagnés de champignons confits et de pommes de terre frites (tournedos Rossini)
- Homard* atlantique rôti dans son jus (350 g)

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

60,00 euros (10 % TVA et 5% de réduction comprise)

* Une majoration de prix de 7,00 euros s'applique au choix du homard par rapport au prix du menu.

Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires.

MENU 4.

Entrées variées :

- ¼ de gâteau de rascasse, petits toasts et mayonnaise
- ¼ de jaune d'œufs brouillés de crevettes rouges géantes à la ciboulette fraîche
- Brick aux coquilles Saint-Jacques et sa sauce au safran et à l'ananas
- ¼ d'araignée de mer émietée à la donostiarra, gratinée

Plat :

- ½ Lotte rôtie accompagnée de palourdes, de crevettes et d'une poêlée d'ail laminé et piment
- ½ de bifteck de surlonge de vache, foie et réduction de Pedro Ximénez accompagnés de champignons confits et de pommes de terre frites (tournedos Rossini)

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

65,00 euros (10 % TVA et 5% de réduction comprise)

Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires. Ce menu requiert de consulter la disponibilité (jour/convives).

MENU 5.

Entrées variées :

- ¼ de jambon ibérique de bellota los Pedroches
- ¼ de foie mi-cuit et petits toasts
- ¼ de crevette fraîche rouge de Huelva à la plancha
- ¼ de palourde fine galicienne en sauce verte
- Brick aux coquilles Saint-Jacques et sa sauce au safran et à l'ananas

Plat qui doit être choisi à l'avance par chaque convive :

- Turbot rôti accompagné de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (2 personnes)
- Bar rôti accompagné d'une poêlée d'ail et piment (2 personnes)
- Dorade rôtie accompagnée d'une poêlée d'ail et piment (2 personnes)
- Lotte rôtie accompagnée de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (2 personnes)
- Lotte aux sauce de fruits de mer
- Sole à la plancha ou Meunière accompagnée de riz et de légumes

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

72,00 euros (10 % TVA et 5% de réduction comprise)

Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires.

MENU 6.

Entrées variées :

- ¼ de jambon ibérique de bellota los Pedroches
- ¼ de foie mi-cuit et petits toasts
- ¼ de poivrons verts garnis de fruits de mer sur sauce américaine
- Langoustine d'Islande à la plancha (2 unités)
- ½ de homard atlantique rôti dans son jus (250 g)

Plat qui doit être choisi à l'avance par chaque convive :

- Lotte rôtie accompagnée de palourdes et de crevettes, poêlée d'ail laminé et piment (2 personnes)
- Lotte aux sauce de fruits de mer
- Merlu en sauce verte avec des kokotxas et des palourdes
- Bifteck de surlonge de vache, foie et réduction de Pedro Ximénez accompagnés de champignons confits et de pommes de terre frites (tournedos Rossini)
- Sole à la plancha ou Meunière accompagnée de riz et de légumes

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

84,00 euros (10 % TVA et 5% de réduction comprise)

CASA CÂMARA

1884

Menu pour groupes de 10 personnes minimum. Il est impératif de réserver et de convenir du menu complet dix jours à l'avance. Menu adaptable aux intolérances alimentaires.

MENU 7.

Entrées variées :

¼ pouce-pieds

¼ de crevette fraîche rouge de Huelva à la plancha

Étrille cuite (1 unité)

Langoustine d'Islande à la plancha (2 unités)

¼ de kokotxas frites

¼ d'araignée de mer gratinée à la donostiarra

Plat :

Homard atlantique rôti dans son jus (350 g)

Dessert au choix :

- Millefeuille à la chantilly et à la crème. Pour tous les convives et à commander avec le menu
- Dessert à choisir dans la carte le jour du déjeuner ou du dîner au restaurant

Café ou infusion

Boisson au choix (le prix comprend 1 bouteille pour 2 convives) :

- Vin rouge crianza Rioja
- Vin blanc Rueda
- Cidre
- Eau

90,00 euros (10 % TVA et 5% de réduction comprise)

CASA CÂMARA

1884