



EL CAMPERO

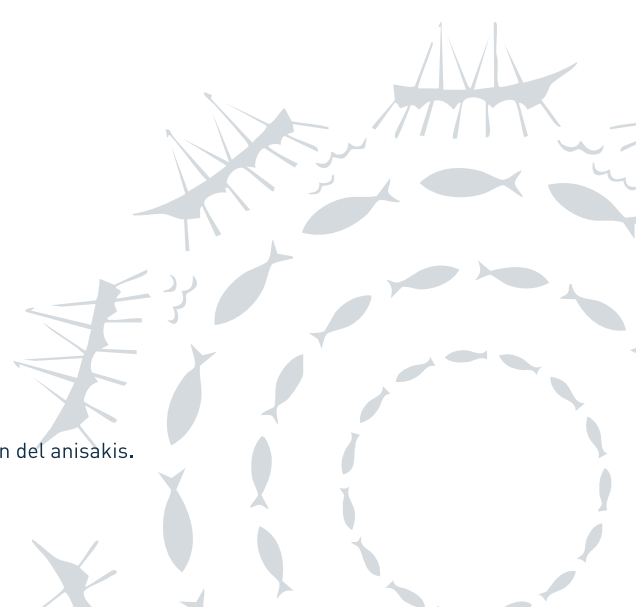
RESTAURANTE

Leguas y leguas de ruta marinera me han hecho fuerte, poderoso. Ha sido un camino largo, de aguas tranquilas y revueltas, cálidas y frías y donde comprendí cuánta grandeza obsequia el mar. Algas, anchoas, pulpos y caballas nutrieron mi deambular por aguas de Cabo Verde, Noruega y el Golfo de México hasta llegar aquí.

Por eso, pienso contártelo todo, no voy a callarme nada. En ningún otro lugar nos aman tanto, nos cuidan y nos miman con tanta devoción, por eso fue aquí, y es aquí donde prefiero quedarme. Vengo para ilustrar ricos manjares, para cautivar aromas y sabores, para despertar los paladares y revelar los secretos de infinitas culturas. En tus manos está el último paso. Te lo voy a contar todo, pero sólo a ti.



Atún rojo salvaje de almadraba
Producto ultracongelado a -60°C para prevención del anisakis.



ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

media ración

BOCADOS DE MAR

Para abrir el apetito

Lasaña fría de mousse de atún (1, 4, 5, 13, 14)		9
Akami y ortiguilla (1, 4, 5, 8, 13)		8
Gilda de tarantelo de atún (5, 10)		12
Tosta de semimojama (1, 4, 5, 7, 10, 11, 12, 13, 14)		9
Won-ton crocante de atún rojo (1, 4, 5, 7, 12, 13, 14)		10
Montadito de ijar (ventresca en salazón) (1, 5, 7, 8, 14)		8

COMPÁS DE MAREAS

Selección de entrantes

Mojama de atún salvaje de almadraba (5,10,11)	14	28
Hueva curada de atún rojo (5,10,11)	16	32
Combinado de salazones y semiconservas (5)	22	39
Ajo blanco de piñones con dados de tarantelo (5, 7, 10, 11, 14)	18	26
Ensalada de atún en tataki con sorbete de yuzu y citronela (1, 5, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14)		26
Tosta de atún y trufa (1, 5, 7, 13)		1u. 19

PURO ATÚN

Atún rojo en crudo

Carpaccio de paladar con sorbete de lima y albahaca (1, 4, 5, 7, 14)		26
Sashimi de lomo (Descargado) (5, 9, 14)	8u. 24	12u. 36
Surtido de crudo (Tartar, lomo picante, sashimi de lomo y ventresca) (1,4, 5, 7, 9, 12, 13, 14)		1 pax 24
Tartar de lomo (Descargado) (1,4, 5, 9, 13, 14)	23	29
Tartar de ventresca (Toro) (4, 5, 8, 13, 14)		39
Tataki de descargamento (Lomo negro) (1, 5, 7, 9, 12, 13, 14)	8u. 24	12u. 36
Lomo picante, wakame y daikon (5, 9, 12, 13, 14)		28

Puede añadir:

Caviar original Riofrío Granada	5g. 12	20g. 35
Raíz de wasabi natural japonés		5g. 15

Precio en € (IVA Incluido) · Pan / Aperitivos: 3.5 € / persona. Si no desea pan y aperitivo háganoslo saber

Puede consultar con nuestro personal la información relativa a los alérgenos de sus platos y posibilidad de adaptárselo a su intolerancia.

1. Gluten 2. Apio 3. Crustáceo 4. Huevo 5. Pescado 6. Altramuces 7. Leche y derivados 8. Molusco
9. Mostaza 10. F. Cáscara 11. Cacahuete 12. Sésamo 13. Soja 14. Sulfitos.

ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA

media

ración

CALOR DEL ESTRECHO

Asados al fuego y la brasa

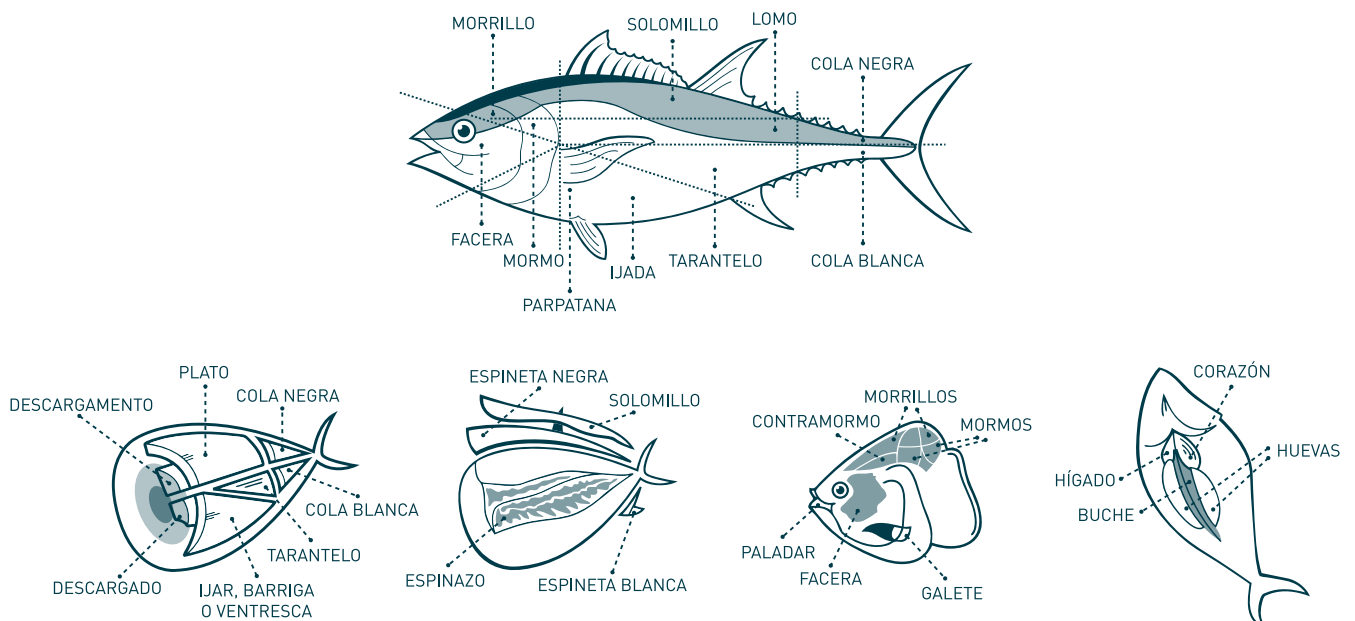
Corazón a la plancha o aliñado (5, 14)	12	16
Ventresca a la plancha (Graso) (5, 14)		30
Tarantelo a la plancha (Semigraso) (5)		29
Lomo a la plancha (Magro) (5)		29
Costilla de atún asadas (1, 5, 9, 12, 13)	18	25
Solomillo de atún con salsa dulce picante (Semigraso) (5, 7, 10, 12, 14)		30
Ventresca con salsa de miso y mostaza (Graso) (1, 5, 9, 10, 13, 14)		30
Parrillada de atún (Ventresca, tarantelo, parpatana y solomillo) (4, 5, 13)	40	80

MEMORIA DE ALMADRABA

Guisos tradicionales

Arroz con atún (Individual) (5, 14)		29
Galete estofado (Graso) (5, 10, 13, 14)	19	28
Facera (carrillada) con salsa de Oporto (Graso) (1, 5, 7, 10, 11, 13, 14)	19	28
Callos de atún (5)		24
Pochas con atún y setas (5)		26
Atún de almadraba en tomate con yema frita (Semigraso) (5, 4)	22	29
Mormo de atún de almadraba encebollado (Semigraso) (5, 14)	22	29
Albóndigas de atún de almadraba con tomate picante (1, 4, 5, 8)		16

RONQUEO DEL ATÚN ROJO



Precio en € (IVA Incluido) · Pan / Aperitivos: 3,5 € / persona. Si no desea pan y aperitivo háganoslo saber

Puede consultar con nuestro personal la información relativa a los alérgenos de sus platos y posibilidad de adaptárselo a su intolerancia.

1. Gluten 2. Apio 3. Crustáceo 4. Huevo 5. Pescado 6. Altramuces 7. Leche y derivados 8. Molusco
9. Mostaza 10. F. Cáscara 11. Cacahuete 12. Sésamo 13. Soja 14. Sulfitos.

DEL MAR Y LA TIERRA

Más allá de nuestra especialidad, el atún

media ración

ENTRANTES

Langostino en tempura, alioli de tomate picante (1, 3, 4, 5, 14)		16
Ensalada de bacoreta con burrata, rúcula y tomate (5, 7, 9, 10, 14)		24
Ensalada de caña de lomo tomate, cebolla y crema de queso (3, 4, 7, 9, 10, 13, 14)		24
Carpaccio de tapín, guacamole, piñones, vinagreta de soja y trufa (vegano) (13, 14)		17
Carpaccio de carabinero (3, 10, 14)		28
Tartar de calamar con bombón de marisco (1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 13, 14)		28
Caña de lomo ibérica de bellota Joselito	15	29
Almejas finas a la marinera o al vapor (1, 5, 8)		38
Calamares fritos (1, 8)		24
Croquetas de bacalao o jamón (5, 7)	4u.12	8u. 24

ARROCES (Arroces hasta las 16:00h)

Arroz con carabineros (Individual) (5, 7)		42
Risotto trufado de boletus (Individual) (1, 4, 5, 7, 14)		29

ENTREMARES (Pescados y mariscos salvajes, disponibilidad según mercado y existencias)

Gambas blancas cocidas o a la plancha (100g) (3, 14)		23
Carabineros (100g) (3, 14)		24
Cigalas XXL (100g) (3, 14)		22
Pescado de costa al corte (5)		29
Lubina de estero a la sal, plancha o frita (1,5)		Kg / 68
Pescado salvaje (Bocinegro, Salmonete, Besugo, Urta, Lubina, Romerete...) (5)		PSM

CARNES

Presa ibérica bellota 100% (Joselito) a la plancha		28
Solomillo de "vaca premium" madurada a la plancha (Discarlux)		35
Lomo bajo de vaca Premium madurada (Discarlux)		33
Costilla de Angus glaseada (14)		38
Chuleta de lomo alto (Discarlux)		Kg / 95

Guarniciones y Salsas a elegir para las carnes:

Guarniciones: Verduras temporada, patatas a lo pobre, pisto tradicional o patatas fritas 5€

Salsas para las carnes: Pimienta verde o Cibrales 1,5 €

Precio en € (IVA Incluido) · Pan / Aperitivos: 3,5 € / persona. Si no desea pan y aperitivo háganoslo saber

Puede consultar con nuestro personal la información relativa a los alérgenos de sus platos y posibilidad de adaptárselo a su intolerancia.

1. Gluten 2. Apio 3. Crustáceo 4. Huevo 5. Pescado 6. Altramuces 7. Leche y derivados 8. Molusco
9. Mostaza 10. F. Cáscara 11. Cacahuete 12. Sésamo 13. Soja 14. Sulfitos.