

LOS ENTRANTES

TAPAS CLÁSICAS

Nuestro Pan con Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra		5,50
Carpaccio de Salmón ahumado en casa y sus Tostas		18
Tabla de Entrantes de Mallorca Queso de Mahón Curado y Semicurado, Sobrasada sobre Galleta Quely y Almendras		16,50
Jamón Ibérico Cortado a Mano de Huelva "Hermandades Onofre"		24
Gambas al Ajillo con Toque Picante		19,50
Nuestras Croquetas (6 ud.)		13,50
Choricitos Parrilleros al Vino Tinto (los preferidos del jefe)		12
Alitas de Pollo BBQ Picantes		14,50
Pimientos de Padrón		12
Huevos Trufados con Setas y Patatas Panaderas		17
Patatas Bravas a nuestro estilo		13
Dátiles con Bacon (10 ud.)		13

HEALTHY TIME

Berenjena Braseada y Pelada con Crema de Parmesano y Topping de Frutos Secos		16
Falafel con su Ensalada Fresca y Salsa de Tahini Ahumada		18
Burrata sobre Tomates Confitados y Pesto de Albahaca		17
Hummus con mix de Aceitunas, Sésamo Negro y Pan de Pita		13,50
Ensalada de Queso de Cabra horneado con Nueces y Miel		16,50
Ensalada Verde "Camille"		12
Ensalada de Quínoa con Verduras y Aguacate		16

MENU CAMILLE PARA COMPARTIR

Nuestro Pan con Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra
Jamón Serrano Curado Bodega
Croquetas (4 ud.)
Gambas al Ajillo
Entrecote a la Parrilla con Patatas Fritas y Pimientos
Crema Catalana

Por persona **36** Min 2 pax



MENU TAPAS PARA COMPARTIR

Pan y Alioli
Jamón Serrano Curado Bodega
Choricitos al Vino (6 ud.)
Patatas Bravas
Nuestras Croquetas (4 ud.)
Dátiles con Bacon (6 ud.)
Gambas al Ajillo

Por persona **29,50** Min 2 pax



PASTA

Fusilli con Gambas con Tomate confitado y Pesto Rojo		19
Fusilli con Pulled Pork al Ragú y Parmesano		19

OPCIONES DEL MAR

Salmón a la Parrilla con Puré de Patatas, Verduras Salteadas y su Salsa Cremosa de Limón y Alcaparras		24
Tacos de Camarón Crujiente con Guacamole, Pico de Gallo y Mayonesa de Chipotle 3 ud.		18,75
Gambas al Coco Especiado con Leche de Coco y Verduras, servidas con Arroz Basmati		24
Bacalao Asado servido con Escalibada Ahumada y Gratinado con Muselina de Ajo Tostado		23

GRILL

Costillas "Spare Ribs" cocinadas a Baja Temperatura con Salsa Barbacoa servido con Coleslaw y Patatas Horneadas		22
Tacos de Pulled Pork estilo BBQ con Guacamole, Pico de Gallo y Mayonesa de Chipotle 3 ud.		18,75
Entrecote a la Parrilla 275 gr. servido con Patatas Fritas y Pimientos de Padrón		26
Solomillo de Ternera 21 Días de Maduración servido con Verduras de Temporada, Puré de Patatas Trufado y Salsa Pedro Ximénez		29
La Burger "Camille" Ternera Seleccionada "Angus" Queso Mahonés, Bacon y la Salsa del Chef con su Brioche de Mantequilla		16

EXTRA!

Salsa Pimienta	3		Ensalada de Guarnición	4,95
Mahonesa de Chipotle	3		Verduras de Guarnición	4,95
Boniato Frito	4,50		Puré de Patatas	4,25
Patatas Fritas	3,95		Arroz Basmati	3,95

Pan con Alioli por pax **2,50**

THE STARTERS

TAPAS CAMILLE

Bread with Tomato and Extra Virgin Olive Oil		5,50
House-Smoked Salmon Carpaccio with Toasted Bread		18
Traditional Mallorcan starters platter Cured and Semi-cured Mahón Cheese, Quely Crackers with Sobrasada, Honey and Almonds		16,50
Iberian Ham "Pata Negra" Hermandades de Onofre		24
Garlic Prawns "Spicy Touch"		19,50
Croquettes Our Favorites (6 units)		13,50
Spanish Sausages in Wine "Choricitos"		12
BBQ Spicy Chicken Wings		14,50
Padrón Peppers		12
"Huevos Rotos" with Truffle, Mushrooms and Potatoes		17
Patatas Bravas		13
Dates with Bacon (10 units)		13

HEALTHY TIME

Braised Eggplant with Parmesan Cream, Green Sprouts and Nuts		16
Falafel with Fresh Salad And Smoked Tahini Sauce		18
Burrata with Raf Tomatoes, Basil and Green Pesto		17
Hummus with Mixed Olives, Black Sesame and Pita Bread		13,50
Baked Goat Cheese Salad with Walnuts and Honey		16,50
Green Salad "Camille"		12
Quinoa Salad with Vegetables and Avocado		16

MENU CAMILLE TO SHARE

Bread with Tomato Mallorquin Style
Bodega Serrano Ham
Croquettes Our Favourites (4 units)
Garlic Prawns "Spicy Touch"
Entrecote Sliced with French Fries and Padron Pepper
Crema Catalana

Per person **36** Min 2 people



MENU TAPAS TO SHARE

Bread and Aioli
Bodega-Style Serrano Ham
Chorizo Sausages in Red Wine (6u)
Patatas Bravas
Our Homemade Croquettes (4u)
Dates with Bacon (6u)
Garlic Prawns

Per person **29.50** Min 2 people



PASTA

Fusilli with Prawns, Confit Tomato and Red Pesto		19
Fusilli with Pulled Pork Ragú and Parmesan		19

SEA OPTIONS

Grilled Salmon with Mashed Potatoes, Sautéed Vegetables and a Creamy Lemon and Caper Sauce		24
Crispy Shrimp Tacos with Guacamole, Pico de Gallo and Chipotle Mayonnaise (3 pcs)		18,75
Spiced Coconut Prawns with Coconut Milk and Vegetables, served with Basmati Rice		24
Roasted Cod served with Smoked Escalivada and Gratinated with Roasted Garlic Mousseline		23

GRILL

Spare Ribs Cooked at Low Temperature with Barbecue Sauce served with Coleslaw and Baked Potatoes		22
BBQ-Style Pulled Pork Tacos with Guacamole, Pico de Gallo and Chipotle Mayonnaise (3 pcs)		18,75
Grilled Entrecote 275 gr. served with French Fries and Padrón Peppers		26
Beef Tenderloin 21 Days of Maturation served with Seasonal Vegetables, Truffled Mashed Potatoes and Pedro Ximénez Sauce		29
La Burger "Camille" Selected "Angus" Beef Mahones Cheese, Bacon and Our Chef's Sauce with its Butter Brioche		16

EXTRA!

Pepper Sauce	3		Side Salad	4,95
Chipotle Sauce	3		Seasonal Vegetables (Side)	4,95
Fried Sweet Potato	4,50		Mashed Potatoes	4,25
French Fries	3,95		Basmati Rice	3,95

Bread with Alioli per pax **2.5**