

MENU



CAMURÍ es sol, arena y mar de fondo. Un chiringuito de toda la vida, sin más pretensión que un buen plato, buena compañía y los pies descalzos hasta que se pone el sol. Aquí no hay prisa: se come, se repite, se pide otra ronda y se sigue charlando con el mar de testigo.

Producto fresco, sabor de siempre y ese punto informal que hace que todo sepa mejor frente al agua.

CAMURI is sun, sand and the sea in the background. A classic beach bar, with no pretension beyond good food, good company, and bare feet until the sun goes down. There's no rush here: you eat, you go back for more, you order another round, and keep talking with the sea as your witness.

Fresh product, familiar flavors, and that easygoing touch that makes everything taste better by the water.

Carta alérgenos



Allergen information

/ ENTRADAS FRÍAS

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE - 19,65

Con mayonesa de yuzu, huevas de tobiko y mesclun

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE BUEY - 19,90

Con aceite trufado, rúcula y escamas de parmesano

TARTAR DE ATÚN - 24,90

Aguacate, tobiko wasabi, mesclun, cebollino y yuzu

TATAKI DE ATÚN - 26,45

Con vinagreta de naranja, sésamo y alga wakame

TOMATE Y CEBOLLA - 13,30

Extra bonito (6€)

CEVICHE CLÁSICO DE CORVINA - 18,00

Con leche de tigre, boniato, cancha frita, cebolla roja, choclo y cilantro

GUACAMOLE HECHO EN CASA - 13,95

Con nachos, crema agria y pico de gallo

/ ENTRADAS CALIENTES

TACOS DE POLLO - 17,70

Con guacamole casero, salsa agria y pico de gallo

GAMBAS PIL-PIL - 18,90

Con langostino, ajo, pimentón, vino blanco y guindilla

CALAMARES FRITOS - 21,90

Con salsa alioli

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA - 19,90

Sobre cremoso de patata y jamón ibérico

BERENJENA ASADA - 14,90

Con salsa de miso, queso feta y anacardos con togarashi

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO - 12,80

Con salsa alioli

BONIATO ASADO - 14,90

Con picada de tomate seco, piñones, alcaparra y queso de cabra

HUEVOS ROTOS "CAMURÍ" - 16,90

Con salteado de langostino, patata casera, salsa vizcaína y pimienta del padrón

CROQUETAS DE ATÚN ROJO - 11,90

GAMBONES CRUJIENTES - 17,50

Con salsa de pimienta roja agri dulce

/ ENSALADAS

CÉSAR - 18,90

Con lechuga romana, pollo empanado, bacon, crutones, parmesano y salsa César

GABRIELA - 18,90

Con lechuga, mango, aguacate, pechuga de pollo, lima, miel y tomates cherry

GRIEGA - 17,70

Con mezcla de lechugas, feta, pepino, aceitunas negras, cebolla roja y tomate cherry

TROPICAL - 18,90

Con mezcla de lechugas, piña fresca, palmito, aguacate, manzana, granada, gambas y salsa semipicante

DE PATO - 19,30

Con mezcla de lechugas, pato frito, anacardos tostados, fideo de arroz frito, pepino, salsa pekin y salsa de sésamo

DE QUESO DE CABRA - 18,80

Con mezcla de lechugas, manzana confitada, piña y vinagreta de mostaza y miel

DE AGUACATE - 18,20

Con palmito, mango, gambas, vinagreta de mostaza, salsa rosa y tobiko

/ POKES & WOKS

POKE DE SALMÓN - 19,80

Con mango, wakame, edamame, pepino holandés, aguacate, sésamo y salsa poke

WOK DE TERNERA - 20,90

Con fideos, setas y salsa teriyaki

POKE DE ATÚN - 22,10

Con tomate cherry, wakame, edamame, pepino holandés, aguacate, jengibre, sésamo y salsa poke

/ PAELLAS

MÍNIMO 2 PERSONAS

MIXTA - 23,00

Con pollo, rosada y choco

DEL MONTE - 23,00

Setas y costilla de cerdo y chorizo

NEGRA CON CALAMARES - 24,50**DE MARISCOS - 29,90**

Con rosada, choco, gambas, gambones, mejillones y almejas

/ SUSHI

NIGIRI - 2 UNIDADES

Salmón 5,25 / Gambas 4,25 / Atún 7,35

SUSHI MIXTO - 12 UNIDADES - 27,90

4 nigiris (salmón, gambas), 4 salmón maki, 4 california

CAMURÍ MIXTO - 49,00

½ sashimi (atún y salmón), 4 Camurí maki, 4 salmón maki, 6 nigiris (atún, salmón, gambas)

SASHIMI MIXTO - 22,00

Salmón y atún

ROLLOS - 8 UND.**SALMÓN MAKI - 20,90**

Con cangrejo, aguacate, pepino y teriyaki

TROPICAL MAKI - 20,90

Tempura de gambas y plátano con mayonesa japonesa en hoja de soja rosa

AGE SALMÓN MAKI - 21,95

Rollo de salmón frito, mango y tobiko naranja

PICANTE MAKI - 24,25

Con atún, aguacate y salsa kimchi (picante)

CAMURÍ MAKI - 26,75

Con cangrejo real, mango, tobiko rojo, espárragos verdes y aguacate con salsa de mango

VEGETAL MAKI - 16,50

Con aguacate, zanahoria, espárragos, hojas baby y vinagreta de mostaza y miel con zumo de yuzu

CALIFORNIA MAKI - 15,15

Con surimi, pepino, aguacate y queso cremoso

/ PRINCIPALES

PENNE BOLOGNESA - 17,90

Salsa boloñesa con carne de vacuno

CLUB SÁNDWICH - 18,10

Con pollo, mayonesa, tomate, lechuga, bacon, jamón York, queso cheddar y huevo, acompañado de patatas fritas naturales

LUBINA A LA PLANCHA - 32,90

Con salsa tártara, patatas a lo pobre y verduras asadas

HAMBURGUESA DE BUEY 100% - 19,80

Con salsa de mostaza, tomate, lechuga, queso cheddar, acompañado de patatas fritas naturales

TAGLIATELLE DE GAMBONES PELADOS - 20,50

Con espárragos y tomate cherry en salsa de mariscos

GAMBONES A LA PLANCHA - 21,90

Con patatas a lo pobre y verduras asadas

SALMÓN A LA PLANCHA - 25,50

Con salsa meunière, pak choi y bimi

PATO PEKÍN - 20,50

Con salsa de sésamo y salsa pekín acompañado de patatas panaderas

TAGLIATELLE DE SALMÓN AHUMADO - 22,90

A la crema de pimienta y vodka

SOLOMILLO DE TERNERA - 29,90

Con salsa de pimienta verde aparte, patatas a lo pobre y verduras asadas

COSTILLAR GLASEADO ANTICUCHO - 24,90

Con patatas a lo pobre y verduras asadas

CALAMAR A LA PLANCHA - 32,00

Con ajo y guindilla, patatas a lo pobre y verduras asadas

/ POSTRES

COPA DE HELADO 3 SABORES - 7,00

Vainilla, fresa y chocolate

TARTA DE MANZANA - 8,50

Con salsa inglesa y helado de vainilla

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA - 8,50**TIRAMISÚ - 8,50****CREPES (CHOCOLATE O DULCE DE LECHE) - 8,50**

Chocolate o dulce de leche, con helado de vainilla

BROWNIE - 8,50

Con helado de vainilla y salsa de chocolate



/ COLD STARTERS

SALMON & AVOCADO TARTARE - 19.65

Yuzu mayonnaise, tobiko roe and mesclun

BEEF FILLET CARPACCIO - 19.90

Truffle oil, rocket and parmesan shavings

TUNA TARTARE - 24.90

Avocado, wasabi tobiko, mesclun, chives and yuzu

TUNA TATAKI - 26.45

Orange vinaigrette, sesame and wakame seaweed

TOMATO & ONION SALAD - 13.30

Extra bonito tuna (6€)

CLASSIC SEABASS CEVICHE - 18.00

Tiger's milk, sweet potato, crispy cancha corn, red onion, choclo and cilantro

HOMEMADE GUACAMOLE - 13.95

Nachos, sour cream and pico de gallo

/ WARM STARTERS

CHICKEN TACOS - 17.70

Homemade guacamole, sour cream and pico de gallo

"PIL-PIL" PRAWNS - 18.90

King prawn, garlic, paprika, white wine and chili

FRIED SQUID WITH AIOLI SAUCE - 21.90

CONFIT ARTICHOKE FLOWER - 19.90

Creamy potato and Iberian ham

ROASTED EGGPLANT - 14.90

Miso sauce, feta cheese and cashew togarashi

IBERIAN HAM CROQUETTES - 12.80

With aioli sauce

ROASTED SWEET POTATO - 14.90

Sun-dried tomato crumble, pine nuts, capers and goat cheese

BROKEN EGGS "CAMURI" - 16.90

Sautéed king prawns, homemade potato, Vizcaína sauce and Padrón pepper

RED TUNA CROQUETTES - 11.90

CRISPY PRAWNS - 17.50

Sweet and sour red pepper sauce

/ SALADS

CAESAR - 18.90

Romaine lettuce, breaded chicken, bacon, croutons, parmesan and Caesar dressing

GABRIELA - 18.90

With lettuce, mango, avocado, chicken breast, lime, honey and cherry tomatoes

GREEK - 17.70

Mixed lettuce, feta, cucumber, black olives, red onion and cherry tomato

TROPICAL - 18.90

Mixed lettuce, fresh pineapple, palm heart, avocado, apple, pomegranate seeds, prawns and semi-spicy sauce

DUCK - 19.30

Mixed lettuce, fried duck, toasted cashews, crispy rice noodles, cucumber, Peking sauce and sesame dressing

GOAT CHEESE - 18.80

Mixed lettuce, candied apple, pineapple and mustard-honey vinaigrette

AVOCADO - 18.20

Palm heart, mango, prawns, mustard vinaigrette, pink sauce and tobiko

/ POKES & WOKS

SALMON POKE - 19.80

Mango, wakame, edamame, Dutch cucumber, avocado, sesame and poke sauce

BEEF WOK - 20.90

With noodles, mushrooms and teriyaki sauce

TUNA POKE - 22.10

Cherry tomato, wakame, edamame, Dutch cucumber, avocado, ginger, sesame and poke sauce

/ PAELLAS

MINIMUM 2 PEOPLE

MIXED PAELLA - 23.00

Chicken, fish and cuttlefish

DEL MONTE - 23.00

Mushrooms, pork ribs and chorizo

BLACK PAELLA WITH SQUID - 24.50**SEAFOOD PAELLA - 29.90**

Fish, cuttlefish, prawns, king prawns, mussels and clams

/ SUSHI

NIGIRI - 2 UNITS

Salmon 5.25 / Shrimp 4.25 / Tuna 7.35

MIXED SUSHI - 12 UNITS - 27.90

4 nigiri (salmon, shrimp), 4 salmon maki, 4 California maki

CAMURI MIX - 49.00

½ sashimi (tuna and salmon), 4 Camuri maki, 4 salmon maki, 6 nigiri (tuna, salmon, shrimp)

MIXED SASHIMI - 22.00

Salmon and tuna

ROLLS - 8 PCS.**SALMON MAKI - 20.90**

With crab, avocado, cucumber and teriyaki sauce

TROPICAL MAKI - 20.90

Shrimp and banana tempura with Japanese mayonnaise in pink soy paper

AGE SALMON MAKI - 21.95

Fried salmon roll, mango and orange tobiko

SPICY MAKI - 24.25

With tuna, avocado and spicy kimchi sauce

CAMURI MAKI - 26.75

With king crab, fresh mango, green asparagus, red tobiko and avocado with mango sauce

VEGETABLE MAKI - 16.50

With avocado, carrot, asparagus, baby leaves and honey mustard vinaigrette with yuzu juice

CALIFORNIA MAKI - 15.15

With surimi, cucumber, avocado and cream cheese

/ MAIN COURSES

BOLOGNESE PENNE - 17.90

Bolognese sauce with beef

CLUB SANDWICH - 18.10

Chicken, mayonnaise, tomato, lettuce, bacon, ham, cheddar cheese and egg, served with homemade fries

GRILLED SEA BASS - 32.90

Tartar sauce, home-style potatoes and roasted vegetables

100% OX BURGER - 19.80

Mustard sauce, tomato, lettuce, cheddar cheese, served with homemade fries

KING PRAWN TAGLIATELLE - 20.50

With asparagus and cherry tomato in seafood sauce

GRILLED KING PRAWNS - 21.90

Home-style potatoes and roasted vegetables

GRILLED SALMON - 25.50

Meunière sauce, pak choi and bimi

PEKING DUCK - 20.50

Sesame and Peking sauce, served with baker's potatoes

SMOKED SALMON TAGLIATELLE - 22.90

In a pepper and vodka cream sauce

BEEF FILLET - 29.90

Green peppercorn sauce on the side, home-style potatoes and roasted vegetables

ANTICUCHO GLAZED RIBS - 24.90

Home-style potatoes and roasted vegetables

GRILLED CALAMARI - 32.00

Garlic and chili, home-style potatoes and roasted vegetables

/ DESSERTS

ICE CREAM CUP (3 FLAVORS) - 7.00

Vanilla, strawberry and chocolate

APPLE CRUMBLE CAKE - 8.50

Custard and vanilla ice cream

FRESH SEASONAL FRUIT - 8.50**TIRAMISU - 8.50****CREPES (CHOCOLATE OR DULCE DE LECHE) - 8.50**

Chocolate or dulce de leche, with vanilla ice cream

BROWNIE - 8.50

With vanilla ice cream and chocolate sauce





grupocamuri.com