



CAMP DE TURIA

PRIMER BOCADO

MINI PAYÉS DE MASA MADRE ^(1,7) 2,9

HOGAZA DE PAN DE PUEBLO
CON MANTEQUILLA
AROMATIZADA Y ALIOLI ⁽¹⁾ 10

DELICATESSEN

ANCHOA DE SANTOÑA 4,5
und
Anchoa de Santoña "00" sobre tosta
de pan cristal y tomate crema ^(1,4)

SARDINA AHUMADA 4,5
und
Sardina ahumada sobre crema de
aguacate y cebolla morada encurtida
^(1,4)

JAMÓN IBÉRICO
DE BELLOTA 23
Jamón Ibérico de bellota cortado a
mano (100gr) con pan soplado ⁽¹⁾

SELECCIÓN DE QUESOS
ARTESANALES 17
Nuestra selección de quesos
acompañados de frutos secos y
orejones ^(7,8)

GILDA DE CECINA GALLEGA 3,5
und
Cecina de vaca gallega, queso
idiazábal y oliva verde ^(7,8)

SUGERENCIAS

MAGRET DE PATO 24
Magret de pato a baja temperatura
con zanahoria en texturas y
demi-glace maison a la naranja
y jengibre ^(7,12)

TARTAR DE GAMBAS 16
Tartar de gambas con lima, aguacate
quemado, piñones tostados y mango
acompañado de chips vegetales ^(2,8)

GRAVLAX DE SALMÓN 15
Gravlax de salmón (120gr) con
eneldo, mostaza y pepinos
encurtidos, acompañado de nata
montada a la naranja ^(4,7,10,12)

TAPEO

NUESTRAS BRAVAS 8,5
Patatas con salsa de chipotles
molidos, mayonesa cítrica de
cilantro y pimentón de la vera ^(1,3)

ENSALADILLA CASERA 10,5
Ensaladilla con katsubushi, salsa
de pimientos asados y piparras ^(3,10)

ANILLAS DE CALAMAR 11,5
Anillas de calamar con panko y
mayonesa de kimchi ^(1,3,7,13)

HUEVOS ROTOS 15
Huevos rotos con escalope de foie,
láminas de jamón ibérico, patata
panadera y alcachofa crujiente ^(1,3)

TORREZNO DE SORIA 10
Torreznos de Soria con escamas de sal
ahumada y mayonesa de kimchi ^(1,3,4,12,13)

DE LA HUERTA

VERDURAS BABY 17
Verduras baby de temporada con
ketchup de zanahoria y holandesa
de lemongrass ^(3,7,12)

BERENJENA ASADA 16,5
Berenjena asada con espuma de
parmesano, coulis de tomate,
albahaca y croutons ^(1,3,7)

FLORES DE ALCACHOFA 18,5
Alcachofas confitadas con papada
ibérica, yema y queso payoyo ^(3,7)

MILHOJAS DE BERENJENA 14,9
Berenjena con ragú de chuletón,
gratinada con nuestra salsa de quesos ^(7,12)

ENSALADA DEL CAMP 10
Mix de hojas verdes con queso de
cabra, manzana granny smith, frutos
secos garrapiñados, emulsión de
balsámico y mostaza ^(7,8,10,12)

ENSALADA DE LA HUERTA 9
Lechuga y endivia con champiñón,
cherries, calabacín, maíz, palmitos,
huevo mollet y su vinagreta ^(3,10,12)



CAMP DE TURIA

DEL MAR

CALAMAR PLAYA 28
Calamar playa con ketchup de zanahoria y holandesa de lemongrass (3,7,12,13)

PULPO A LA PLANCHA 32
Pulpo (250gr) acompañado de espuma de remolacha y limón en texturas con cilantro (7,12,13)

RAPE EN TEMPURA 30
Rape en tempura acompañado de polenta cítrica frita y aderezo de guisantes con menta (1,3,4)

MEJILLONES PONZU 14
Mejillones con salsa ponzu, pimienta de Jamaica, ajo y perejil (3,7,12,13)

CORVINA A LA PUTANESCA 20
Corvina a la putanesca acompañada de patatas confitadas (4,12)

CARNES

PALETILLA DE CORDERO 42
Paletilla de cordero (1,5kg) con patatas panaderas, fondo de cocción al limón y vino blanco (12)

VENTRESCA IBÉRICA JOSELITO 23
Ventresca ibérica al limón, hinojo braseado y vinagreta de mostaza (10,12)

CHULETÓN IBÉRICO JOSELITO 55 kg
Chuletón ibérico afinado con fritas maison, pimientos de padrón y su demi-glace (1,7,12)

ENTRECOT DE LOMO ALTO 29
Entrecot de lomo alto a la pimienta con fritas maison (1,7,10,12)

CHULETÓN DE VACA 57 kg
Chuletón de vaca madurado, con fritas maison y pimientos del padrón (1)

ARROZ LLAUNA

RABO DE VACA EN SALSA ESPAÑOLA 18/und
Arroz seco de rabo de vaca en salsa española y salicornia (7,9,12)

CALAMARCITOS Y CHALOTAS 18/und
Arroz seco de calamarcitos, puerros y chalotas caramelizadas (1,8,9,12,13)

PASTAS

LINGUINE ALLA NERANO 14
Linguine emulsionado en salsa de calabacín frito y queso de oveja (1,7)

RAVIOLIS DE FOIE 20
Raviolis de foie con salsa de trufa, demi-glace y parmesano (1,3,7,12)

POSTRES

TARTA DE QUESO (1,3,7) 6,5
Con crema de pistachos (+1)
Con nutella (+1)

MILHOJAS DE HOJALDRE 7
Con crema pastelera, praliné de avellanas y toffee (1,3,7,8)

TORRIJA BRIOCHE 6
Con helado de turrón (1,3,7)

COULANT DE CHOCOLATE 6
Con helado de avellana (1,3,7)

PAVLOVA DE VERANO 6
Merengue horneado con fruta de temporada y coulis de frutos del bosque (3,12)

TARTELETA DE LIMÓN Y MERENGUE (1,3,5,7) 7

TIRAMISÚ (1,3,7,12) 6

SOPA DE FRUTA 6
Fruta de temporada infundada con menta y helado de mango (7)



PRIMEROS

- Ensalada de burrata con tomate cherry, rúcula, pesto de aceitunas negras y escamas de sal ahumada (7,8)
- Croqueta líquida de cocido con panko tostado (1,3,7)
- Ensaladilla de la casa con katsuobushi, salsa de pimientos asados, piparras y pimienta jamaica (3,4,10,12)
- Ensalada fresca de lechuga, endivia, champiñón, cherries, calabacín, maíz, palmitos y huevo mollet (3,10,12)
- Milhojas de berenjena con ragú de chuletón, gratinado con salsa de quesos (7,9,13)
- Flores de alcachofa confitada con queso payoyo y sal de jamón ibérico de bellota (+3.50€) (7)
- Gravlax de salmón con eneldo, mostaza, pepinos encurtidos y nata montada a la naranja (4,7,10,12)

SEGUNDOS

- Dorada a la plancha con bilbaína suave, cherries y bimis salteados (4,12)
- Huevos rotos con láminas de jamón ibérico, alcachofa crujiente y patatas fritas (1,3)
- Abanico de cerdo ibérico a la plancha, con hinojos braseros y pickles de cebolla morada (12)
- Linguine alla nerano emulsionado en salsa de calabacín frito y queso de oveja madurado (1,7)
- Entraña de vaca a la plancha con chimichurri casero y fritas maison (1,12)
- Burguer de vaca madurada con queso cheddar, cebolla crujiente, mayonesa de trufa, rúcula y tomate (1,3,7,12)
- Sepia a la plancha con aceite de perejil, tentáculos crujientes y salsa de cilantro (+4€) (1,3,13)
- Entrecot de lomo alto (300gr) a la pimienta con fritas maison (+4€) (1,7,10,12)

21,90€

Incluye: Entrante de la casa, primer plato, segundo plato, olivas aliñadas, pan con mantequilla aromatizada, postre y café arábica 100%

De Martes a Viernes (Comidas, excepto festivos)



CAMP DE TURIA

RESTAURANTE MEDITERRÁNEO

ALÉRGENOS



Todos los productos podrían contener trazas de alérgenos,
en caso de alergia o intolerancia consulte con nuestro
personal.