

HOTEL  
RESTAURANTE



Playa de  
Camarinas

## CARTA DE MENÚ Y VINOS



Menu and Wines



Menu et Vins



### REGLAMENTO (EU) Nº 1169/ 2011

ESTABLECIMIENTO CON  
INFORMACIÓN DISPONIBLE  
EN MATERIA DE ALERGIAS E  
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

SOLICITEN INFORMACIÓN A  
NUESTRO PERSONAL

MUCHAS GRACIAS

Establishment with information available on food allergies and intolerances.  
Request information from our staff. Thanks a lot.

Établissement avec des informations disponibles sur les allergies et intolérances alimentaires.  
Demandez des informations à notre personnel. Merci beaucoup.

+ 34 663 585 076

reservas@hotelplayadecamarinas.com





## Ensaladas Salads Salades

-  *Ensalada Hotel Playa*  Hotel Playa Salad  Salade Hotel Playa  
*Lechuga, tomate, cebolla, salmón, gambas y pulpo* ..... 7 €  
 lettuce, tomato, onion, salmon, shrimp and octopus  laitue, tomate, oignon, saumon, crevette et poulpe
-  *Ensalada Mixta*  Mixed salad  Salade mixte  
*Lechuga, tomate, cebolla, maíz, atún y soja* ..... 5 €  
 lettuce, tomato, onion, corn, tuna and soy  laitue, tomate, oignon, maïs, thon et soja
-  *Ensalada Normal*  Normal salad  Salade normal  
*Lechuga, tomate, cebolla* ..... 4 €  
 lettuce, tomato, onion  laitue, tomate, oignon
-  *Ensalada Camariñana*  Camariñana salad  Salade Camariñana  
*Lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso de cabra, manzana y frutos secos* ..... 9 €  
 lettuce, tomato, caramelized onion, goat cheese, apple and nuts  laitue, tomate, oignon caramélisé, fromage de chèvre, pomme et noix

## Tortilla de patata Omelette Omelette de pomme de terre ..... 10 €

## Raciones Portions Portions

-  *Chipirones a la plancha* ..... 9 €  
 Grilled squid  Calamars grillés
-  *Chipirones fritos* ..... 9 €  
 Fried squid  Calamars frit
-  *Pulpo "á feira"* ..... 14 €  
 Octopus "á feira"  Poulpe "á feira"
-  *Pulpo "á feira" rebozado* ..... 15 €  
 Battered octopus "á feira"  Poulpe "á feira" battu
-  *Pulpo a la plancha con puré de patata* ..... 15 €  
 Grilled octopus with mashed potatoes  Poulpe grillé avec purée de pommes de terre
-  *Gambón a la plancha* ..... 12 €  
 Grilled shrimp  Crevettes grillées
-  *Gambas al ajillo* ..... 14 €  
 Shrimp Scampi  Crevettes à l'ail
-  *Brocheta de gambas con salsa rosa* ..... 15 €  
 Shrimp skewer with pink sauce  Brochette de crevettes à la sauce rose
-  *Raxo encebollado* ..... 8,50 €  
 Raxo with onion  Raxo avec oignon
-  *Raxo con champiñones* ..... 9 €  
 Raxo with mushrooms  Raxo avec champignons



## Mariscos Seafood Fruits de mer
















-  *Cigalas ración* ..... 20 €  
 Crayfish ración  Ration d'écrevisses
-  *Navajas ración* ..... 14 €  
 Knives ración  Ration d'coteaux
-  *Mejillones ración* ..... 5,50 €  
 Mussels ración  Ration d'moules
-  *Mejillones a la vinagreta* ..... 6,50 €  
 Mussels to the vinaigrette  Moules avec vinaigrette
-  *Almejas a la marinera* ..... 14 €  
 Seaweed clams  Palourdes algues
-  *Berberechos* ..... *Según mercado*  
 Cockles  Coques  According to market  Selon le marché
-  *Zamburiñas* ..... 13 €  
 Scallops  Pétoncles
-  *Buey de mar, Nécoras, Centollas* ..... *Según mercado*  
 Sea ox, nécoras, crabs  Boeuf de mer, nécoras, crabes  According to market  Selon le marché
-  *Percebes* ..... *Según mercado*  
 Barnacles  Bernacles  According to market  Selon le marché
-  *Paella de marisco (2 pers.)* ..... 30 €  
 Seafood paella  Paella aux fruits de mer
-  *Arroz con lubrigante (2 pers.)* ..... 50 €  
 Rice with lobster  Riz au homard
-  *Parrillada de marisco (2 pers.)* ..... 60 €  
 Seafood grill  Grill de fruits de mer



## Pescados Fish Poisson

 <i>Merluza a la romana o a la plancha</i> .....	10 €
 Roman or grilled hake  Merlu à la romaine ou grillé	
 <i>Cocochas de rape con almejas</i> .....	20 €
 Cocochas of monkfish with clams  Cocochas de lotte aux palourdes	
 <i>Bacalao</i> .....	12 €
 Cod  Morue	
 <i>Lenguado salvaje</i> .....	16 €
 Wild sole  Sole sauvage	
 <i>Lubina salvaje</i> .....	16 €
 Wild sea bass  Bar sauvage	
 <i>Rodaballo</i> .....	15 €
 Turbot  Turbot	
 <i>San Martiño</i> .....	16 €
 San Martiño  San Martiño	

## Carnes Meats Les viandes

 <i>Solomillo de ternera</i> .....	12 €
 Beef tenderloin  Filet de boeuf	
 <i>Entrecot de ternera</i> .....	14 €
 Beef steak  Steak de boeuf	
 <i>Picaña ración</i> .....	13 €
 Picaña portion  Picaña portion	
 <i>Croca ración</i> .....	13 €
 Croca portion  Croca portion	
 <i>Chuletón de vaca Angus con guarnición</i> .....	45 €/Kg
 Angus beef steak with french fries  Steak de boeuf Angus avec frites	

## Postres Desserts Desserts

 <i>Caseros</i> .....	3,50 €
 Homemade  Maison	
 <i>Helado</i> .....	2,50 €
 Ice cream  Glace	



## Vinos Tintos Red wines Vins rouges

### D.O. RIOJA

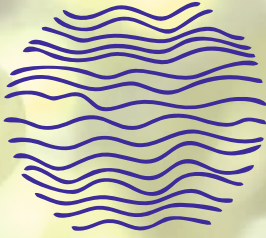
<i>Ramón Bilbao</i> .....	15 €
<i>Finca Nueva</i> .....	14 €
<i>Marqués de Murrieta</i> .....	24 €

### D.O. RIBEIRO

<i>San Clodio</i> .....	13 €
-------------------------	------

### D.O. RIBERA DEL DUERO

<i>Cillar de Silos</i> .....	12 €
------------------------------	------



# Playa de Camarinas

## Vinos Blancos



White wines



Vins blancs

### D.O. ALBARIÑO

<i>Pazo Barrantes</i> .....	25 €
<i>Gran Bazán</i> .....	14 €
<i>Terras Gauda</i> .....	18 €
<i>Mar de Frades</i> .....	19 €

### D.O. GODELLO

<i>Ponte da Boga</i> .....	17 €
----------------------------	------

### D.O. MENCÍA

<i>Rectoral de Amandi</i> .....	11 €
<i>Crego e Monaguillo</i> .....	14 €
<i>Ponte da Boga</i> .....	12 €