**Hay un Restaurante en Vitoria-Gasteiz que ha dado un salto de calidad...**
sin perder el concepto tradicional gallego, Restaurante Camilo ha sabido innovar.
Con una imagen reformada, más moderna y actual, se aleja de lo mundano.
Sèrgio Esteves, Chef del Camilo, ha entrado ya en ese estado de creatividad culinaria.
Afamado "pulpeiro" que aprendió las mejoras de este oficio supremo en sus numerosas apariciones en ferias y colaboraciones en Rioja Alavesa. El Pulpo a Feira que ofrece a sus clientes es digno de mención y tal vez de algún que otro galardón. **Aquí un leve homenaje.**

Pulpo

# RESTAURANTE CAMILO

## Sabores de Cocina Gallega... a Ritmo de Pulpo

**Sèrgio Esteves**
**Chef de**
**Restaurante Camilo**.

Para desgustar el mejor Pulpo a Feira hay varios secretos que combinar. El producto, los utensilios, la técnica y sobre todo la pasión del Chef por la perfección.

Todo por conseguir que la gente disfrute de lo mejor del knowledge culinario, es decir del saber hacer.

Aunque uno pueda intentarlo en su propia cocina, llegar a este nivel no está al alcance de los mortales. Hay que cocinar muchos, pero que muchos pulpos, para acercarse a lo que Sèrgio Esteves ofrece a sus clientes... cada día.

**Ración de Pulpo**
**de Restaurante Camilo**

En su Barra puedes probar una sabrosa ración de Pulpo a Feira. No olvides acompañarla de los Vinos de Ribeiro que encontrarás en su local.

**Pulpo a la Brasa**

Otra forma de preparar este manjar es a la brasa, con patatas y ese toque de "luz" que sólo los grandes chef saben dar.

**Caldereta de Bacalao,**
**Almejas y Langostinos**

Plato que se ofrece por encargo.

**Bacalao a la Brasa**

Restaurante Camilo dispone de una parrilla excepcional para dotar a sus Platos de Pescado de un sabor tradicional.

**Parrilla del**
**Restaurante Camilo**

Todo Gran Chef sabe que de su "cocina" salen los mejores platos.

De la Parrilla de Restaurante Camilo sale esto:

**Chuletón de Vaca**
**Gallega**

Churrasco de Ternera Gallega y mucho más. Puedes terminar con un Postre y el café Latte Art que prepara su mujer, **Sabina Ferreiro.**