



CARAVISTA

by MATEU BLANCH

CELEBREM LES FESTES



MENÚ
NADAL

80€



MENÚ
SANT ESTEVE

65€



MENÚ
**SOPAR DE GALA
DE CAP D'ANY 2027**

120€



RESERVES

600 764 517

US HI ESPEREM!





CARAVISTA
by MATEU BLANCH

MENÚ DE NADAL

MENÚ DE NAVIDAD

APERITIUS MIG TAULA

APERITIVOS MEDIO MESA

Xips vegetals
Chips vegetales

Bacallà esqueixat amb xerris confitats, herbes del mediterrani i olivada
Bacalao esqueixat con cherrys confitados, hierbas del mediterráneo y olivada

El nostre còctel de gambes
Nuestro cóctel de gambas

Zamburinyes a la planxa i oli cítric
Zamburiñas a la plancha y aceite cítrico

Croqueta de calamar en la seva tinta i ceba crocant
Croqueta de calamar en su tinta y cebolla crocanti

ENTRANT

ENTRANTE

Escudella de pollastre de corral amb galets
Escudella pollo de corral con galets

SEGON

SEGUNDO

Sarsuela de peix i marisc
Zarzuela de pescado y marisco

POSTRES

POSTRES

Tronc de Nadal
Tronc de Navidad
Assortiment de torrons i polvorons
Surtido de turrone y polvorones

80€
I.V.A inclòs

BEGUDES NO INCLOSES
BEBIDAS NO INCLUIDAS

Av. Balmes 38. Lleida. | Tel: 600 764 571
www.caravistarestaurant.com

CARTA DE NADAL

CARTA DE NAVIDAD

ENTRANTS

ENTRANTES

Carpacció de gambes vermelles amb emulsió de plàncton i algues
Carpaccio de gambas rojas con emulsión de plancton y algas

La nostra amanida tropical de còctel de gambes
Nuestra ensalada tropical de cóctel de gambas

Terrina de foie de Preixana amb gelee de maduixes i codeny
Terrina de foie de Preixana con gelee de fresas y membrillo

Gambes vermelles de Palamós a la planxa
Gambas rojas de Palamós a la plancha

Sopa bisque de crustacis amb llagostins i crostons
Sopa bisque de crustáceos con langostinos y picatostes

SEGONS

SEGUNDOS

Rodaballo amb patates forneres i salsa Orio
Rodaballo con patatas panadera y salsa Orio

Rap en suquet picada cruixent i gambes vermelles
Rape en suquet con picada crujiente y gambas rojas

Arròs de llamàntol del senyoret "pelat"
Arroz de bogavante del señorito "pelado"

Canelo "Super XL" de cua de bou amb beixamel trufada
Canelón "Super XL" de rabo de buey con bechamel trufada

Garrinet cruixent "lingot" amb salsa del seu rostit i verdures eco
Cochinillo crujiente "lingote" con salsa de su asado y verduras eco

POSTRES A ESCOLLIR DE LA NOSTRA CARTA FESTIVAL
POSTRES A ESCOGER DE NUESTRA CARTA FESTIVAL

80€

I.V.A inclòs

ESCOLLIR UN ENTRANT, UN SEGON I UN POSTRE
ESCOGER UN ENTRANTE, UN SEGUNDO Y UN POSTRE

BEGUDES NO INCLOSES
BEBIDAS NO INCLUIDAS

Av. Balmes 38. Lleida. | Tel: 600 764 571
www.caravistarestaurant.com