



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 turrónes 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

CARTA SANT ESTEVE

CARTA SANT ESTEVE

ENTRANTS

ENTRANTES

Amanida coctel de mariscs
Ensalada cóctel de mariscos

Carpaccio de llamàntol acevichado
Carpaccio de bogavante acevichado

Terrina de foie de Preixana amb gelee de maduixes
Terrina de foie de Preixana con gelee de fresas

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

Crema de crustacis amb llagostins i crostons
Crema de crustáceos con langostinos y picatostes

SEGONS

SEGUNDOS

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

Arròs de mariscs del senyoret "pelat"
Arroz de mariscos 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

65€
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



CARAVISTA
by MATEU BLANCH

MENÚ SANT ESTEVE

MENÚ SANT ESTEVE

APERITIUS MIG TAULA APERITIVOS MEDIO MESA

Terrina de foie amb gebe de maduixes
Terrina de foie con gelee de fresas

Pastís a la royal de peix i alga nori cruixent
Pastel a la royal de pescado y alga nori crujiente

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

Crema de crustacis amb llagostins i crostons
Crema de crustáceos con langostinos y picatostes

SEGONS A ESCOLLIR SEGUNDOS A ESCOGER

Arròs de gambes vermelles de Tarragona
Arroz de gambas rojas de Tarragona

Llobarro amb patates forneres i salsa Orio
Lubina con patatas panadera y salsa Orio

Melós de vedella amb cremos de moniato i bolets
Meloso de ternera con cremoso de moniato y setas

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

65 €

I.V.A inclòs

PICA PICA, UN SEGON I UN POSTRE
PICA PICA, UN SEGUNDO Y UN POSTRE

BEGUDES NO INCLOSES
BEBIDAS NO INCLUIDAS

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

MENÚ DE SOPAR DE GALA DE CAP D'ANY

MENÚ DE CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA

CÒCTEL I SNACKS DE BENVINGUDA CÓCTEL Y SNACKS DE BIENVENIDA

Champagne al Bellini
Champagne al Bellini
Terrina foie amb maduixes
Terrina de foie con fresas

APERITIUS APERITIVOS

Ostra Gillardeau amb caviar de cítrics
Ostra Gillardeau con caviar de cítricos

Salmó al tall amb orelletes de mostassa i mantega d'herbes fresques anisades
Salmón al corte con "orelletes" de mostaza y mantequilla de hierbas frescas anisadas

Sandwich de llamàntol nacional
Sandwich de bogavante nacional

Bombo de foie
Bombón de foie

Pernil de gla 100% ibèric Cinco Jotas
Jamón de bellota 100% Ibérico Cinco Jotas

ENTRANT ENTRANTE

Crema de carabiner amb royal de crustacis i perfum de safrà
Crema de carabinero con royal de crustáceos y perfume de azafrán

PEIX PESCADO

Llenguado amb salsa d'ametlles i tòfona
Lenguado con salsa de almendras y trufa

CARN CARNE

Garrinet cruixent en lingot lacado i parmantier amb verdures
Cochinillo crujiente en lingote lacado y parmantier con verduritas

POSTRES POSTRES

Rellotge de xocolata Guanaja 70% cacau: El compte enrere...
Reloj de chocolate Guanaja 70% cacao: La cuenta atrás...

Raïm de la sort i cotilló
Uvas de la suerte y cotillón

Pa, aigua i torrons
Pan, agua y turrónes

120 €
I.V.A inclòs