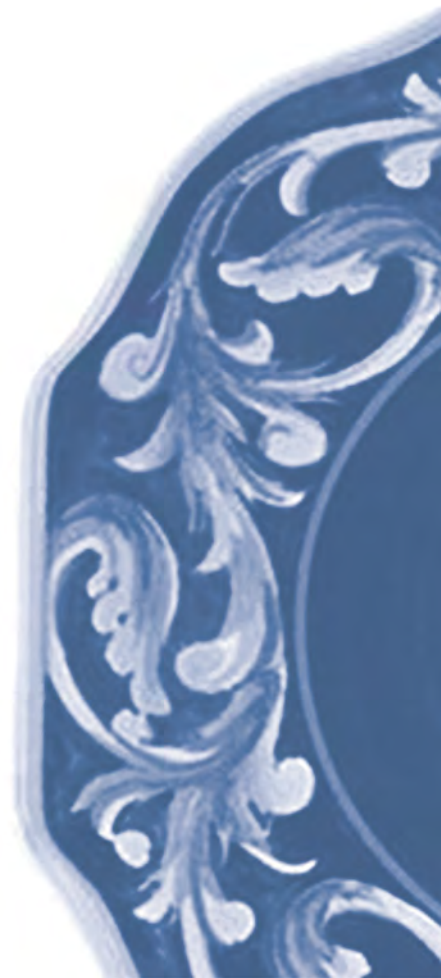




CARAVISTA

CARTA



Carta de navegació / Carta de navegación

ENTRANTS FREDS
ENTRANTES FRÍOS

ENTRANTS CALENTS
ENTRANTES CALIENTES

OUS
HUEVOS

PASTES DEL MAR
PASTAS DEL MAR

MARISC A LA PLANXA
MARISCO A LA PLANCHA

FIDEUADES
FIDEUÁS

ARROSSOS DEL MAR
ARROCES DEL MAR

ARROSSOS EN TERRA FERMA
ARROCES EN TIERRA FIRME

PEIXOS SALVATJES
PESCADOS SALVAJES

ELS NOSTRES GUISATS DE PEIX
NUESTROS GUISOS DE PESCADO

CARNS
CARNES



Entrants freds / Entrantes Frios

Filet d'anxova del Cantàbric "000" amb tomàquet i oli d'oliva (1 unitat) <i>Filete de anchoa del Cantábrico "000" con tomate y aceite de oliva (1 unidad)</i>	3,00€
Ostra francesa Gillardeau al natural (1unitat) <i>Ostra francesa Gillardeau al natural (1 unidad)</i>	6,00€
Punxents de Tarragona amb salsas de còctel i romesco <i>Canaillas de Tarragona con salsas de coctel y romesco</i>	16,00€
Amanida de Carib, gambes, pinya, alvocat, ceba vermella i coriandre <i>Ensalada Caribe, gambas, piña, aguacate, cebolla roja y cilantro</i>	17,00€
Amanida de llàmantol sencer i vinagreta de mango <i>Ensalada de bogavante entero y vinagreta de mango</i>	32,00€
Esqueixada de bacallà amb xerris confitats, herbes del mediterrani i olivada <i>Esqueixada de bacalao con cherrys confitados, hierbas del mediterráneo y olivada</i>	17,00€
Amanida rusa con olivada i gressini de cristal <i>Ensaladilla rusa amb olivada y gressinis de vidre</i>	15,00€
Salmorejo de l'Horta de Lleida i crostons <i>Salmorejo de la Huerta de Lleida y picatostes</i>	14,00€
Carpacció de gambes vermelles amb emulsió de plàncton i algues <i>Carpaccio de gambas rojas con emulsión de plancton y algas</i>	17,00€
Tartar de vieires i gambes vermelles amb salsa gingebre i llima <i>Tartar de vieiras y gambas rojas con salsa de jengibre y lima</i>	19,00€
Tartar de tonyina amb briox cruixent <i>Tartar de atún con brioche crujiente</i>	21,00€
Terrina de foie de Preixana amb gelee de maduixes <i>Terrina de foie de Preixana con gelee de fresas</i>	19,00€
Steak tartar de Black Angus de Nebraska <i>Steak tartar de Black Angus de Nebraska</i>	21,00€
Cossos de mar XL amb salses de còctel i romesco <i>Cuerpos de mar XL con salsas de coctel y romesco</i>	21,00€
Pernil de gla 100% ibèric al tall i pa de vidre amb tomàquet <i>Jamón de bellota 100% ibérico al corte con pan de cristal con tomate</i>	22,00€

Entrants calents / Entrantes calientes

Musclos al vapor <i>Mejillones al vapor</i>	15,00€
Musclos amb salsa de merlot agredolç i herbes fresques <i>Mejillones con salsa de merlot agridulce y hierbas frescas</i>	16,00€
Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocant (6u) <i>Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti (6u)</i>	14,00€
Les nostres croquetes "tigre" (6u) <i>Nuestras croquetas "tigre" (6u)</i>	14,00€
Fritada d'escòrpora amb salsa tàrtara <i>Fritada de cabracho con salsa tàrtara</i>	16,00€
Gambes a l'allada <i>Gambas al ajillo</i>	15,00€
Chipirón a l'andalusa o planxa <i>Chipirón a la andaluza o plancha</i>	16,00€
Calamarcet saltejat amb parmantier i picada d'all i jilivert <i>Calamarcito salteado con parmantier y picada de ajo y perejil</i>	16,00€
Llagostins cruixents d'arròs verd vietnamita <i>Langostinos crujientes de arroz verde vietnamita</i>	16,00€
Cargols bovers a la llauna amb all-i-oli <i>Caracoles bovers a la llauna con all-i-oli</i>	17,00€
Caneló "Super XL" de cua de bou amb beixamel trufada <i>Canelón "Super XL" de cola buey con bechamel trudada</i>	23,00€

Ous / Huevos

Ous estrellats amb gambes al "ajillo" <i>Huevos estrellados con gambas al ajillo</i>	17,00€
Ous estrellats amb pernil d'aglà <i>Huevos estrellados con jamón de bellota</i>	18,00€
Ous estrellats amb llamàntol sencer (Pelat) <i>Huevos estrellados con bogavante entero (Pelado)</i>	35,00€
Ou farrat de corral amb carabiner XL <i>Huevo frito de corral con carabinero XL</i>	27,00€

Pastes del mar / Pastas del mar

Espaguetis a la paella fruti di mare <i>Espaguetis a la carbonara de gambes</i>	18,00€
Espaguetis a la carbonara de gambes <i>Espaguetis a la carbonara de gamba</i>	18,00€
Espaguetis cremosos amb bolets, tòfona i núvol de parmesà <i>Espaguetis cremosos con setas, trufa y nube de parmesano</i>	18,00€
Rigatoni amb salsa de tomàquet i mariscs de llotja <i>Rigatoni con salsa de tomate y mariscos de lonja</i>	18,00€
Caneló de rap i gambes amb salsa tòfona <i>Canelón de rape y gambas con salsa de trufa</i>	21,00€

Marisc a la planxa / Mariscos a la plancha

Zamburiñas (6 unitats) <i>Zamburinyes (6 unitats)</i>	15,00€
Navalles gallegues <i>Navalles gallegas</i>	17,00€
Escopinyes gallegues <i>Berberechos gallego</i>	17,00€
Escamarlans frescos de la mediterrània <i>Cigalas frescas del mediterráneo</i>	18,00€
Carabiner XL (1unitat) <i>Carabinero XL (1 unidad)</i>	26,00€
Gambes vermelles de Palamós <i>Gambas rojas de Palamós</i>	35,00€
Llamàntol viu (1unitat) <i>Bogavante vivo (1 unidad)</i>	35,00€
Llagosta vermella (1unitat) <i>Langosta roja (1 unidad)</i>	48,00€

Fideuades / Fidenas

Mínim de 2 persones. Preu per persona/
Mínimo de 2 personas. Precio por persona

Fideuada mediterrànea (Gambes, llagostins, musclos i sèpia bruta) <i>Fideuá mediterránea (Gambas, langostinos, mejillones y sepia sucia)</i>	18,00€
Fideuada mediterrànea del senyoret (Pelat) <i>Fideuá mediterránea del señorito (Pelada)</i>	20,00€
Fideuada de llamàntol del senyoret (Pelat) <i>Fideua de bogavante del señorito (Pelada)</i>	25,00€

Arrossos del mar / Arroces del mar

Escull entre l'arròs sec, melós o caldós. Mínim de 2 persones. Preu per persona/
Escoge entre el arroz seco, meloso o caldoso. Mínimo de 2 personas. Precio por persona

Arròs de mariscs (Gambes vermelles, llagostins, sèpia bruta i musclos) <i>Arroz de mariscos (Gambas rojas, langostinos, sepia sucia y mejillones)</i>	18,00€
Arròs negre (Sèpia bruta i calamar saltat a la vista) <i>Arroz negro (Sepia sucia y calamar salteado a la vista)</i>	18,00€
Arròs de mariscs del senyoret (Pelat) <i>Arroz de mariscos del señorito (Pelado)</i>	20,00€
Arròs de llamàntol <i>Arroz de bogavante</i>	22,00€
Arròs de llamàntol del senyoret (Pelat) <i>Arroz de bogavante del señorito (Pelado)</i>	25,00€
Arròs de zamburinyes i espardenyes de Roses del senyoret (Pelat) <i>Arroz de zamburiñas y llongos de Roses del señorito (Pelado)</i>	26,00€
Arròs gran parrillada de mariscs del senyoret (Pelat) <i>Arròs gran parrillada de mariscos del señorito (Pelado)</i>	30,00€
Arròs de llagosta vermella <i>Arroz de langosta roja</i>	30,00€

Arrossos en terra ferma / Arroces en tierra firme

Paella Lleidatana (Costella i llonganissa de porc, caragols i verdures de l'Horta) <i>Paella Leridana (Costilla y longaniza de cerdo, caracoles y verduras de l'Horta)</i>	19,00€
Risotto amb bolets, parmesà, tòfona i salsa demi-glacé <i>Risotto con setas, parmesano, trufa y salsa demi-glacé</i>	20,00€

Peixos salvatges a la planxa / Pescados salvajes a la plancha

Guarnicions i salses pel peix a escollir/
Guarniciones para el pescado a escoger

Patates forneres amb salsa Orio
Patates panadera con salsa Orio

Parmantier amb salsa crustacis
Parmantier con salsa crustáceos

Verdures amb oli orgànic
Verduras con aceite orgánico

Rap <i>Rape</i>	27,00€
Llobarro <i>Lubina</i>	30,00€
Llenguado <i>Lenguado</i>	30,00€
Turbot <i>Rodaballo</i>	30,00€
Virrei <i>Virrey</i>	40,00€

Els nostres guisats de peix / Nuestros guisos de pescado

Suquet de rap amb picada cruixent i gambes vermelles <i>Suquet de rape con picadillo crujiente y gambas rojas</i>	29,00€
Sarsuela de rap, bacallà, escamarlà, gambes vermelles i musclos <i>Zarzuela de rape, bacalao, cigala, gambas rojas y mejillones</i>	30,00€

Carns / Carnes

Guissat tradicional de cua de bou amb poma i orellanes d'albercoc <i>Guiso tradicional de cola de buey con manzana y orejones de albaricoque</i>	27,00€
Garrinet cruixent amb salsa del seu rostit i verdures eco <i>Cochinillo crujiente con salsa de su asado y verduras eco</i>	28,00€
Secret ibèric cuit a baixa temperatura amb pera i vainilla <i>Secreto ibérico cocida a baja temperatura con pera y vainilla</i>	28,00€
Entrecot d'Angus amb patates i pebrots al Padrón (35 dies de maduració) <i>Entrecot de Angus con patatas i pimientos de Padrón (35 días de maduración)</i>	30,00€
Lingot d'espatlla lechal lacada amb parmantier i verduretes <i>Lingote de paletilla lechal lacada con parmantier y verduritas</i>	30,00€

