

Menü del dia / Menü del dia

Migdies de dimarts a divendres. "Festius i temàtics no inclosos" /
Mediadas de martes a viernes. "Festivos y temáticos no incluidos"

PRIMERS A ESCOLLIR / PRIMEROS A ESCOGER

Amanida Carib amb gambes i sabors exòtics

Ensalada Caribe con gambas y sabores exóticos

Crema de mariscs Caravista

Crema de mariscos Caravista

Crema de bolets de temporada i tòfona

Crema de setas de temporada y trufa

Cigrons guisats amb mariscos

Garbanzos guisados con mariscos

Crep d'espinaques i gambes

Crep de espinacas con gambas

Vaporada de musclos

Vaporada de mejillones

Fritada d'escòrpora amb salsa tàrtara

Fritada de cabracho con salsa tàrtara

Espaguetis "fruti di mare" a la paella

Espaguetis "fruti di mare" a la paella

Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocant

Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocant

Esqueixada de bacallà amb tomàquets xerris (Supl. 7€)

Esqueixada de bacalao con tomates cherry (Supl. 7€)

Carpaccio de gambes vermelles amb plàncton i algues (Supl.8€)

Carpaccio de gambas rojas con plancton y algas (Supl.8€)

Terrina de foie amb gelee de maduixes i torrades (Supl. 7€)

Terrina de foie con gelee de fresas y tostadas (Supl. 7€)

Pop a feira (Supl. 8€)

Pulpo a feira (Supl. 8€)

Caragols bovers a la llauna amb all-i-oli. Espera de 15min. (Supl. 7€)

Caracoles bovers a la llauna con salsa de all i oli. Espera de 15 min. (Supl. 7€)

SEGONS A ESCOLLIR / SEGUNDOS A ESCOGER

Peixos de llotja la planxa (Escòrpora o salmó o dorada o llobarro) amb guarnició

Pescados de lonja a la plancha (Escòrpora o salmón o dorada o lubina) con guarnición

Suquet de rap amb gambes vermelles i picada cruixent (Supl.10€)

Suquet de rape con gambas rojas y picada crujiente (Supl.10€)

Turbot a la planxa amb patates forneres a l'estil Orio (Supl. 14€)

Rodaballo a la plancha con patatas panadera al estilo Orio (Supl. 14€)

Carns de Lleida (Llonganissa o xurrasco) amb vegetals

Carnes de Lleida (Llonganiza o churrasco) con vegetales

Chuletón de vedella amb patates i pebrots de Padrón (Supl. 14€)

Chuletón de ternera con patatas y pimientos de Padrón (Supl. 14€)

Cua de bou guisat amb poma i orellanes (Supl.12€)

Rabo de buey guisado con manzana y orejones (Supl.12€)

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRES A ESCOGER



De la nostra carta de rebosteria amb el símbol

De nuestra carta de repostería con el símbolo

CELLER / BODEGA

1 copa de vi o cervesa o aigua o refresc

1 copa de vino o cerveza o agua o refresco

22,00 €

Iva inclòs. Preu per persona /
IVA incluido. Precio por persona

Menú arrossos / Menú arroces

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

ENTRANTS PER COMENÇAR / ENTRANTES PARA EMPEZAR

Terrina de foie de Preixana amb gelee de maduixes

Terrina de foie de Preixana con gelee de fresas

Calamars a la romana

Calamares a la romana

Crema de bolets salvatges i tofona

Crema de setas salvajes y trufa

Croquetes de calamar en la seva tinta i cebolla crocant

Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti

SEGONS A ESCOLLIR / SEGUNDOS A ESCOGER

DEL MAR / DEL MAR

Arròs de mariscs (Gambes vermelles, llagostins, sèpia bruta i musclos)

Arroz de mariscos (Gambas rojas, langostinos, sepia sucia y mejillones)

Arròs negre amb sepia bruta i calamars a la vista

Arroz negro con sepia sucia y calamares salteados a la vista

Fideuada de mariscs (Gambes vermelles, llagostins, sèpia bruta i musclos)

Fideuá de mariscos (Gambas rojas, langostinos, sepia sucia y mejillones)

Arròs de mariscs del senyoret (Supl. 3€)

Arroz de mariscos del señorito (Supl. 3€)

Arròs de llamàntol (Supl. 12€)

Arroz de bogavante (Supl. 12€)

Arròs de llamàntol del senyoret (Supl. 15€)

Arroz de bogavante del señorito (Supl. 15€)

Arròs de parrillada de mariscos del senyoret (Supl. 18€)

Arroz de parrillada de mariscos del señorito (Supl. 18€)

Arròs de llangosta vermella (Supl. 20€)

Arroz de langosta roja (Supl. 20€)

EN TERRA FERMA / EN TIERRA FIRME

Paella lleidatana (Costella i llonganissa de porc, cargols i verdures de l'Horta)

Paella a la leridana (Costilla y longaniza de cerdo, caracoles y verduras de la Huerta)

Risotto de bolets, tòfona i núvol de parmesà (Supl. 8€)

Risotto de setas, trufa y nube de parmesano (Supl. 8€)

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRES A ESCOGER



De la nostra carta de rebosteria amb el símbol

De nuestra carta de repostería con el símbolo

CELLER / BODEGA

Vi blanc o negre D.O Costers del Segre o albariño o verdejo o cava

(1/2 botella o refresc o cervesa o aigua per persona)

(1/2 botella o refresco o cerveza o agua per persona)

40,00 €

Iva inclòs. Preu per persona /
IVA incluido. Precio por persona

Menú entrecot / Menú entrecot

*Escull el teu punt de cocció de la carn: poc feta, al punt, feta i molt feta /
Escoge tu punto de cocción de la carne: poco hecha, al punto, hecha y muy hecha*

ENTRANTS PER COMENÇAR / ENTRANTES PARA EMPEZAR

Terrina de foie de Preixana amb gelee de maduixes

Terrina de foie de Preixana con gelee de fresas

Calamars a la romana

Calamares a la romana

Crema de bolets salvatges i tòfona

Crema de setas salvajes y trufa

Croquetes de calamar en la seva tinta i cebolla crocant

Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti

SEGONS A ESCOLLIR / SEGUNDOS A ESCOGER

Chuletón de vedella Frisona "25 dies de maduració" amb patates i pebrots de Padrón

Chuletón de ternera Frisona "25 días de maduración" con patatas y pimientos de Padrón

**Entrecot d'Angus negre de Nebraska "35 dies de maduració"
amb patates i pebrots de Padrón (Supl.15€)**

*Entrecot de Angus negro de Nebraska "35 días de maduración"
con patatas y pimientos de Padrón (Supl.15€)*

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRES A ESCOGER



De la nostra carta de rebosteria amb el símbol

De nuestra carta de repostería con el símbolo

CELLER / BODEGA

**Vi blanc o negre D.O Costers del Segre o albariño o verdejo o cava
(1/2 botella o refresc o cervesa o aigua per persona)**

(1/2 botella o refresco o cerveza o agua per persona)

40,00 €

*Iva Inciòs. Preu per persona /
IVA incluido. Precio por persona*

Menü mariscada / Menü mariscada

AL NATURAL / AL NATURAL

Ostra Gillerdeau amb gel pilé

Ostra Gillerdeau con hielo pilé

BULLIT EN AIGUA DE MAR / HERVIDO CON AGUA DE MAR

Punxents de la Mediterrani

Canallas del Mediterráneo

Cossos de mar XL

Cuerpos de mar XL

Musclos de temporada

Mejillones de temporada

Acompanyat de salsa rosa i romesco

Acompañados de salsa rosa y romesco

A LA PLANXA / A LA PLANCHA

"Zamburiñas"

Zamburiñas

Escopinyes

Berberechos

Navalles

Navajas

Escamarlans

Cigalas

Gambes vermelles

Gambas rojas

Llamàntol

Bogavante

½ Llagosta vermella (Supl.25€)

½ Langosta roja (Supl. 25€)

Carabiner XL (Supl.26€)

Carabinero XL (Supl. 26€)

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRES A ESCOGER



De la nostra carta de rebosteria amb el símbol

De nuestra carta de repostería con el símbolo

CELLER / BODEGA

Vi blanc o negre D.O Costers del Segre o albariño o verdejo o cava

(1/2 botella o refresc o cervesa o aigua per persona)

(1/2 botella o refresco o cerveza o agua per persona)

60,00 €

*Iva inclòs. Preu per persona /
IVA incluido. Precio por persona*

Menú degustació / Menú degustación

*El menú degustació se serveix a taula completa, raó per la qual s'integra tots els comensals al mateix itinerari /
El menú degustación se sirve a mesa completa, razón por la cual se integra a todos los comensales en el mismo itinerario.*

Benvinguts a bord, aixequem àncores...
Bienvenidos a bordo, levantamos anclas...

Muntadets (Mar i montanya: ensaladilla rusa 000 i terrina de foie)
Montaditos (Mar y montaña: ensaladilla rusa 000 y terrina de foie)

Salpem a l'oceà atlàntic
Zarpamos al océano atlántico

Ostra Gillardeau i tartar de vieira amb volandeira al ginger llima
Ostra Gillardeau y tartar de vieira con zamburifias al ginger lima

Bussejem entre corall vermell
Buzeamos entre coral rojo

Carpaccio de gamba vermella amb algues i plàncton
Carpaccio de gamba roja con algas y plancton

Colors del Mediterrani
Colores del Mediterráneo

Croquetes cromàtiques: Calamar, musclo i llagostí
Croquetas cromáticas: Calamar, mejillón y langostino

Vint mil llegües de viatge submarí, de Jules Verne
Veinte mil leguas de viaje submarino, de Julio Verne

Calamar saltejat amb parmantier, picada d'all i julvert i pebre vermell fumat
Calamar salteado con parmantier, picada de ajo y perejil y pimentón ahumado

Naveguem a alta mar
Navegamos en alta mar

Arròs de parrillada de mariscs del senyoret
Arroz de parrillada de mariscos del señorito

Terra a la vista
Tierra a la vista

Garrinet cruixent amb salsa del seu rostit i verdures de l'Horta
Cochinillo crujiente con salsa de su asado y verduras de la l'Horta

Illa tropical. El paradís
Isla tropical. El paraíso

Macedonia de pinya fresca amb gelat de fruita de la passió
Macedonia de piña fresca con helado de fruta de la pasión

Arribem a bon port. Deixem anar àncores
Llegamos a buen puerto. Soltamos anclas...

Xuxo de crema amb xocolata a la tassa
Xuxo de crema con chocolate a la taza

El cofre dels petit fours
El cofre de los petit fours

Tresors dolços
Tesoros dulces

88,00 €

*Iva incòs. Preu per persona /
IVA incluido. Precio por persona*