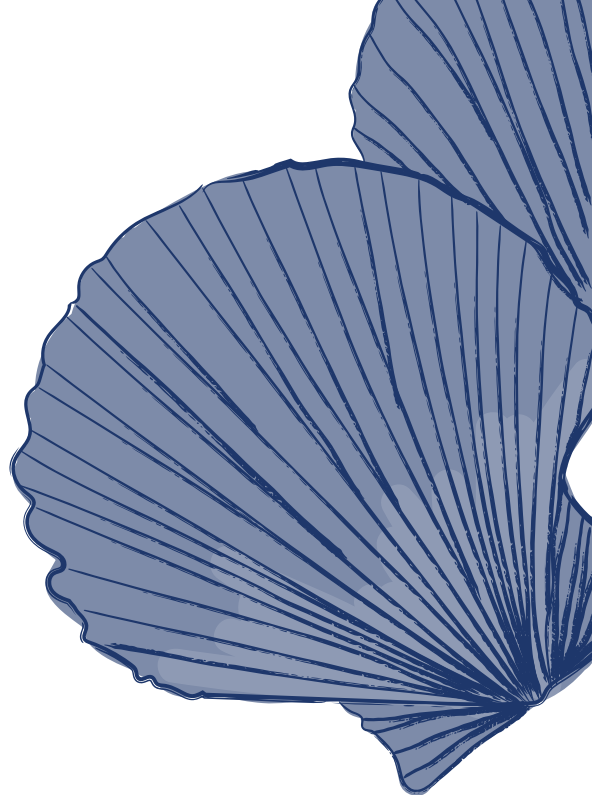
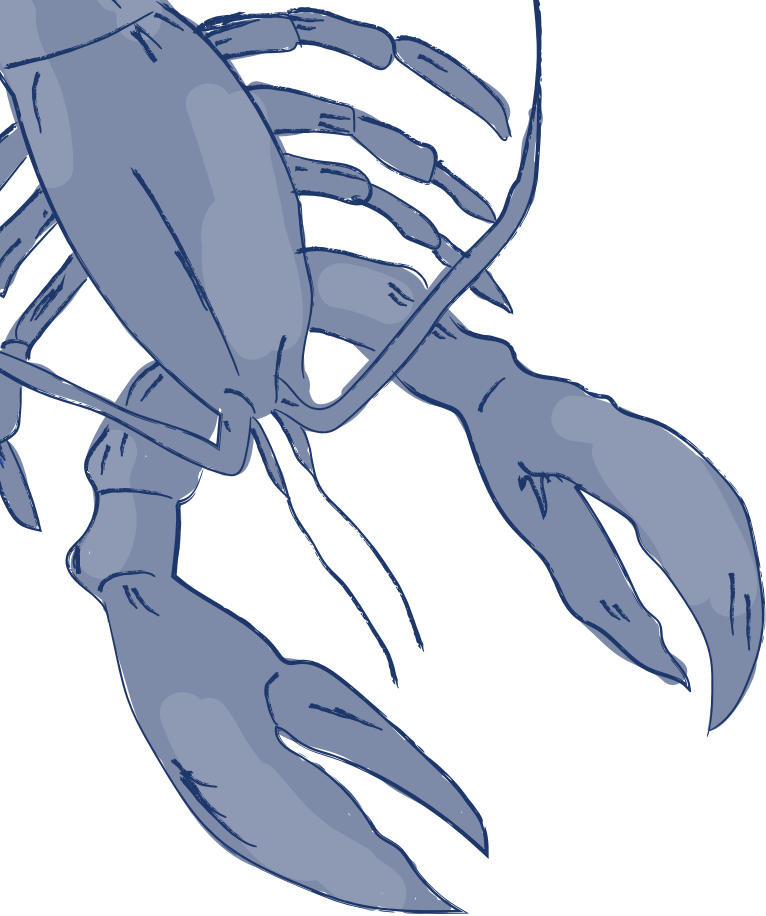
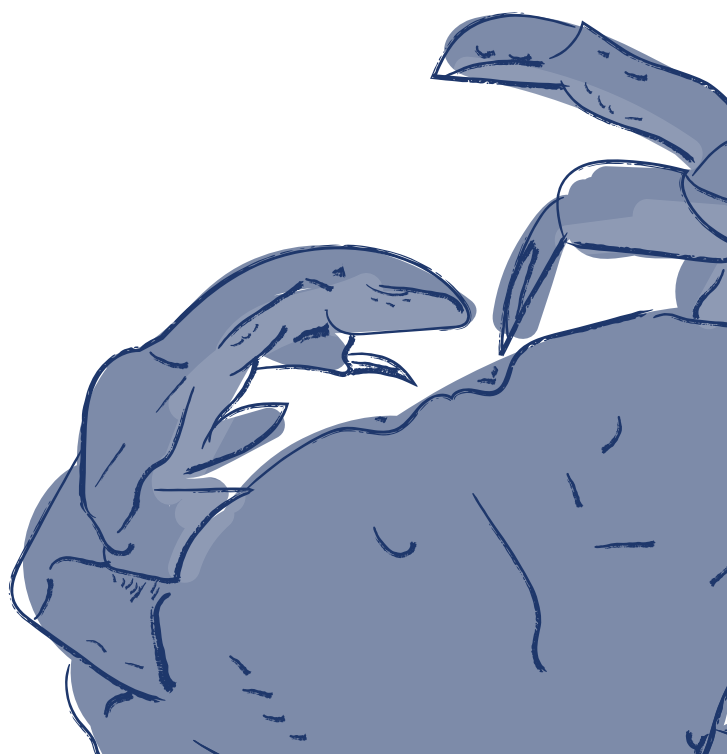
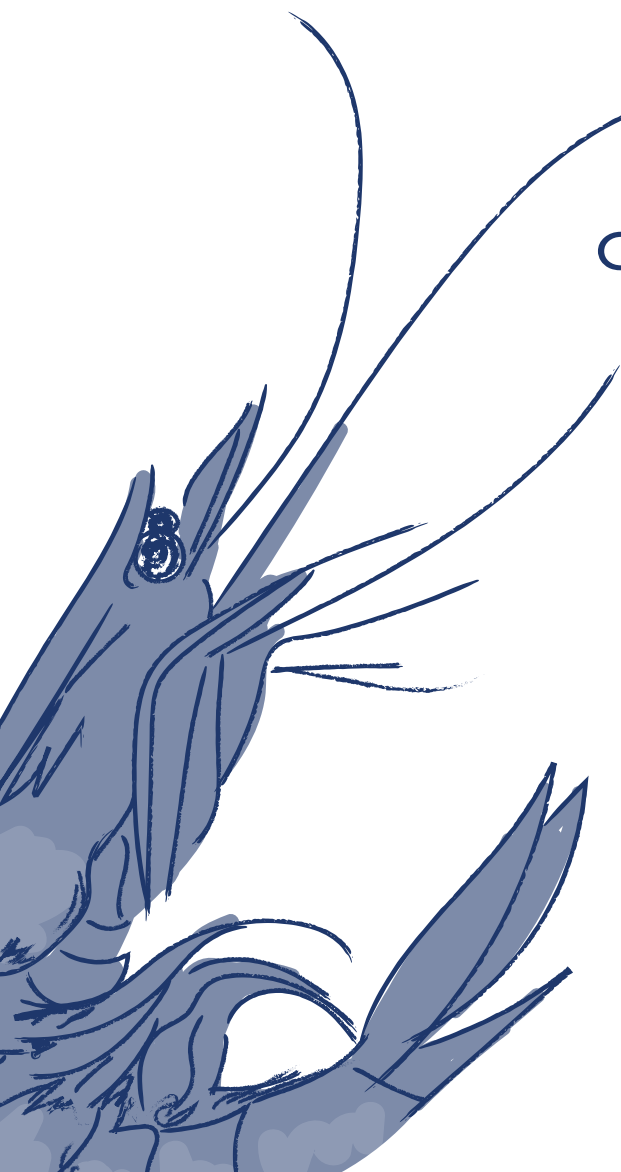




Carta



CARAVISTA



Carta de navegació / Carta de navegación

ENTRANTS FREDS

ENTRANTES FRÍOS

ENTRANTS CALENTS

ENTRANTES CALIENTES

FIDEUAS TRADICIONALS

FIDEUÁS TRADICIONALESARRO

ARROSSOS DEL MAR

ARROCES DEL MAR

ARROSSOS DE LA TERRA

ARROCES DE LA TIERRA

PEIXOS SALVATGES

PESCADOS SALVAJES

CARNS

CARNES



ENTRANTS FREDS / ENTRANTES FRÍOS

Filet d'anxova del Cantàbric "000" amb tomàquet i oli d'oliva (1 unitat)	3 €
<i>Filete de anchoa del Cantábrico "000" con tomate y aceite de oliva (1 unidad)</i>	
Ostra francesa Gillardeau al natural (1unitat)	6 €
<i>Ostra francesa Gillardeau al natural (1 unidad)</i>	
Punxents de Tarragona amb salsas de còctel i romesco	17 €
<i>Canaillas de Tarragona con salsas de coctel y romesco</i>	
Amanida Verda de l'horta de Lleida	14 €
<i>Ensalada Verde de "l'horta de Lleida"</i>	
Cossos de mar XL amb salses de còctel i romesco	21 €
<i>Cuerpos de mar XL con salsas de coctel y romesco</i>	
Carpacció de gambes vermelles amb emulsió de plàncton i algues	18 €
<i>Carpaccio de gambas rojas con emulsión de plancton y algas</i>	
Tartar de zamburinyes i gambes vermelles amb salsa gingebre i llima	19 €
<i>Tartar de zamburiñas y gambas rojas con salsa de jengibre y lima</i>	
Terrina de foie amb codony i gelee de maduixes	19 €
<i>Terrina de foie con membrillo y gelee de fresas</i>	
Pernil de gla 100% ibèric al tall i pa amb tomàquet	22 €
<i>Jamón de bellota 100% ibérico al corte y pan con tomate</i>	

LES NOSTRES "FEIRA" DEL MAR / NUESTRAS "FEIRA" DEL MAR

Pop a feira	15 €
<i>Pulpo a feira</i>	
Calamar a feira	16 €
<i>Calamar a feira</i>	
Llamàntol sencer pelat a feira	30 €
<i>Bogavante entero pelado a feira</i>	

ENTRANTS CALENTS / ENTRANTES CALIENTES

Musclos al vapor amb jarreta de salsa Holandesa marina <i>Mejillones al vapor con jarrita de salsa Holandesa marina</i>	17 €
Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocant (6u) <i>Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti (6u)</i>	15 €
Gambes a l'allada <i>Gambas al ajillo</i>	16 €
Llagostins cruixents d'arròs verd vietnamita <i>Langostinos crujientes de arroz verde vietnamita</i>	16 €
Calamares a la romana <i>Calamares a la romana</i>	17 €
Calamar a l'andalusa <i>Calamar a la andaluza</i>	17 €

PARRILLADA I ZARZUELA / PARRILLADA Y ZARZUELA

Parrillada de turbot, rap, zamburinyes, escamarlans, gambes, musclos i xipirons <i>Parrillada de rodaballo, rape, zamburiñas, cigalas, gambas, mejillones y chipirones</i>	45 €
Sarzuela de bacallà, rap, calamar, gambes vermelles, escamarlà i musclos <i>Zarzuela de bacalao, rape, calamar, gambas rojas, cigalas y mejillones</i>	35 €

OUS I PASTES / HUEVOS Y PASTAS

Ous estrellats amb pernil d'aglà <i>Huevos estrellados con jamón de bellota</i>	18 €
Ous estrellats amb llamàntol sencer pelat <i>Huevos estrellados con bogavante entero pelado</i>	40 €
Espaguetis a la paella fruti di mare <i>Espaguetis a la paella fruti di mare</i>	18 €
Caneló "XL" de cua de bou amb beixamel trufada (15 min espera) <i>Canelón "XL" de rabo de buey con bechamel trudadada (15 min espera)</i>	23 €

MARISC A LA PLANXA / MARISCO A LA PLANCHA

Zamburinyes <i>Zamburiñas</i>	16 €
Navalles gallegues <i>Navalles gallegas</i>	18 €
Escopinyes gallegues <i>Berberechos gallegos</i>	18 €
Escamarlans frescos del Mediterrani <i>Cigalas frescas del Mediterráneo</i>	19 €
Carabiner XL (1unitat) <i>Carabinero XL (1 unidad)</i>	26 €
Gambes vermelles de Palamós <i>Gambas rojas de Palamós</i>	37 €
Llamàntol viu (1unitat) <i>Bogavante vivo (1 unidad)</i>	40 €

FIDEUAS TRADICIONALS / FIDEUÁS TRADICIONALES

*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*

Fideuada mediterrànea (Gambes, llagostins, musclos i sèpia bruta) <i>Fideuá mediterránea (Gambas, langostinos, mejillones y sepia sucia)</i>	18 €
Fideus a la "cassola de tros" <i>Fideos a la "cassola de tros"</i>	17 €



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 €
Arròs negre (Sèpia bruta i calamar saltat a la vista) <i>Arroz negro (Sepia sucia y calamar salteado a la vista)</i>	18 €
Arròs de mariscs del senyoret (Pelat) <i>Arroz de mariscos del señorito (Pelado)</i>	20 €
Arròs de llamàntol <i>Arroz de bogavante</i>	23 €
Arròs de llamàntol del senyoret (Pelat) <i>Arroz de bogavante del señorito (Pelado)</i>	25 €
Arròs de gambas vermelles <i>Arroz de gambas rojas</i>	25 €
Arròs gran parrillada de mariscos del senyoret (Pelat) <i>Arroz gran parrillada de mariscos del señorito (Pelado)</i>	32 €

ARROSSOS DE LA TERRA / ARROCES DE LA TIERRA

*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*

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>	20 €
Arròs de secret ibèric i vedella amb verduretes <i>Arroz con secreto ibérico y ternera con verduretes</i>	22 €
Risotto amb bolets, parmesà, tòfona i salsa demi -glace <i>Risotto con setas, parmesano, trufa y salsa demi-glacé</i>	20 €



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
Patatas panadera con salsa Orio

Parmentier amb salsa crustacis
Parmentier con salsa crustáceos

Verdures amb oli orgànic
Verduras con aceite orgánico

Rap <i>Rape</i>	30 €
Llobarro <i>Lubina</i>	30 €
Llenguado <i>Lenguado</i>	30 €
Turbot <i>Rodaballo</i>	30 €

CARNS / CARNES

Lingot de garrinet amb patates ratte i romaní <i>ELingote de cochinillo con patatas ratte y romero</i>	32 €
Entrecot d'Angus (35 dies de maduració) amb guarnició de temporada <i>Entrecot de Angus (35 días de maduración) con guarnición de temporada</i>	40 €
Cabrit lechal en lingot lacado i parmentier amb verduretes <i>Cabruto lechal en lingote lacado y parmentier con verduritas</i>	30 €



