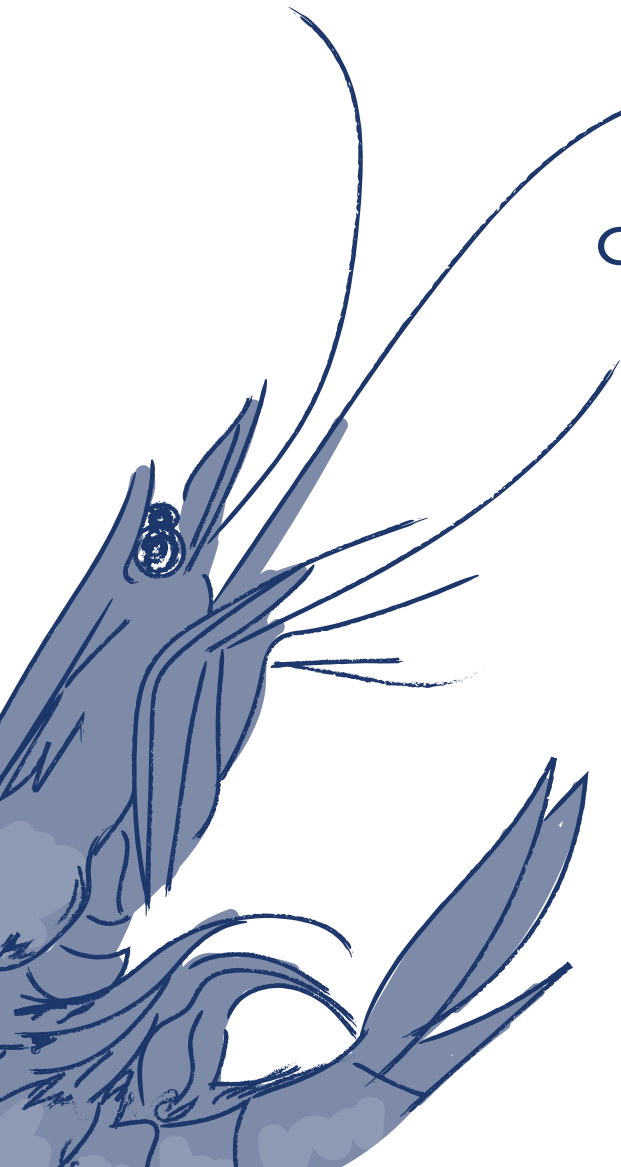


Carta



CARAVISTA



Carta de navegació / Carta de navegación

ENTRANTS FREDS
ENTRANTES FRÍOS

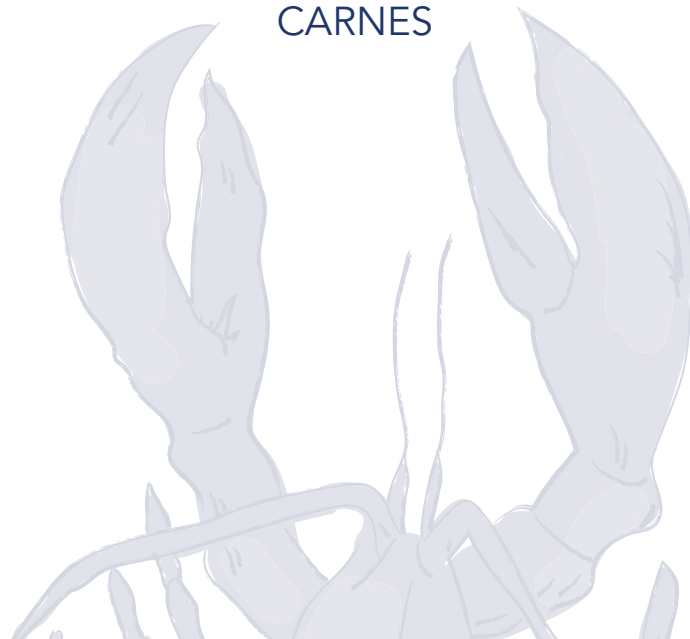
ENTRANTS CALENTS
ENTRANTES CALIENTES

ARROSSOS I FIDEUAS TRADICIONALS
ARROCES Y FIDEUÁS TRADICIONALES

ARROSSOS I FIDEUAS AMB PRODUCTE ESTRELLA
ARROCES Y FIDEUÁS CON PRODUCTE ESTRELLA

PEIXOS SALVATJES
PESCADOS SALVAJES

CARNS
CARNES



ENTRANTS FREDS / ENTRANTES FRÍOS

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 €
Ostra francesa Gillardeau al natural (1unitat) <i>Ostra francesa Gillardeau al natural (1 unidad)</i>	6 €
Punxents de Tarragona amb salsas de còctel i romesco <i>Canailas de Tarragona con salsas de coctel y romesco</i>	17 €
Amanida de Carib, gambes, pinya, alvocat, gelat exòtic i coriandre <i>Ensalada Caribe, gambas, piña, aguacate, helado exótico y cilantro</i>	17 €
Salmorejo amb fruits vermells i caviar <i>Salmorejo con frutas rojas y caviar</i>	15 €
Esqueixada de bacallà amb xerris confitats, herbes del Mediterrani <i>Esqueixada de bacalao con cherrys confitados, hierbas del Mediterráneo</i>	18 €
Cossos de mar XL amb salses de còctel i romesco <i>Cuerpos de mar XL con salsas de coctel y romesco</i>	21 €
Carpacció de gambes vermelles amb emulsió de plàncton i algues <i>Carpaccio de gambas rojas con emulsión de plancton y algas</i>	18 €
Tartar de zamburinyes i gambes vermelles amb salsa gingebre i llima <i>Tartar de zamburiñas y gambas rojas con salsa de jengibre y lima</i>	19 €
Terrina de foie amb codony i gelee de maduixes <i>Terrina de foie con membrillo y gelee de fresas</i>	19 €
Pernil de gla 100% ibèric al tall i pa amb tomàquet <i>Jamón de bellota 100% ibérico al corte y pan con tomate</i>	22 €

LES NOSTRES ENSALADILLES DEL MAR / NUESTRAS ENSALADILLAS DEL MAR

Ensaladilla rusa amb 3 anxoves 000 <i>Ensaladilla rusa con anchoas 000</i>	16 €
Ensaladilla rusa amb gambes "al ajillo" <i>Ensaladilla rusa con gambas al ajillo</i>	17 €
Ensaladilla rusa amb pop a la gallega <i>Ensaladilla rusa con pulpo a la gallega</i>	18 €
Ensaladilla rusa amb llamàntol sencer pelat <i>Ensaladilla rusa con bogavante entero pelado</i>	40 €

ENTRANTS CALENTS / ENTRANTES CALIENTES

Musclos amb emulsió de riesling <i>Mejillones con emulsión de riesling</i>	17 €
Pop a feira <i>Pulpo a feira</i>	18 €
Calamar a feira <i>Calamar a feira</i>	18 €
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 €
Cargols bovers a la llauna amb all-i-oli <i>Caracoles bovers a la "llauna" con "all-i-oli"</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 €

MARISC A LA PLANXA / MARISCO A LA PLANCHA

Zamburinyes <i>Zamburiñas</i>	16 €
Calamar a la planxa <i>Calamar a la plancha</i>	17 €
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 €

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 €
Espaguetis a la carbonara de gambes <i>Espaguetis a la carbonara de gamba</i>	18 €
Espaguetis cremosos amb bolets, tòfona i núvol de parmesà <i>Espaguetis cremosos con setas, trufa y nube de parmesano</i>	18 €
Caneló "XL" de cua de bou amb beixamel trufada <i>Canelón "XL" de rabo de buey con bechamel trufada</i>	23 €

ARROSSOS I FIDEUAS TRADICIONALS / ARROCES Y 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. Mímino 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 gran parrillada de mariscs del senyoret (Pelat) <i>Arroz gran parrillada de mariscos del señorito (Pelado)</i>	32 €
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 €
Risotto amb bolets, parmesà, tòfona i salsa demi-glacé <i>Risotto con setas, parmesano, trufa y salsa demi-glacé</i>	20 €
Fideuada mediterrànea (Gambes, llagostins, musclos i sèpia bruta) <i>Fideuá mediterránea (Gambas, langostinos, mejillones y sepia sucia)</i>	18 €
Fideuada mediterrànea del senyoret (Pelat) <i>Fideuá mediterránea del señorito (Pelada)</i>	20 €



ARROSSOS I FIDEUAS AMB PRUCTE ESTRELLA / ARROCES Y FIDEUÁS CON PRODUCTO ESTRELLA

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

Arròs d'escamarlans <i>Arroz de cigalas</i>	22 €
Arròs de gambas vermelles <i>Arroz de gambas rojas</i>	30 €
Arròs d'espardenyes <i>Arroz de llongos</i>	33 €
Arròs amb secret ibèric <i>Arroz con secreto ibérico</i>	22 €
Arròs de cua de bou <i>Arroz de rabo de buey</i>	24 €
Fideuada d'escamarlans <i>Fideuá de cigalas</i>	22 €
Fideuada de llamàntol del senyoret (Pelat) <i>Fideuá de bovante del señorito (Pelado)</i>	25 €



PEIXOS SALVATJES 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

Secret ibèric cuit a baixa temperatura amb pera i vainilla <i>Secreto ibérico cocido a baja temperatura con pera y vainilla</i>	28 €
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>Cabrito lechal en lingote lacado y parmentier con verduritas</i>	30 €

