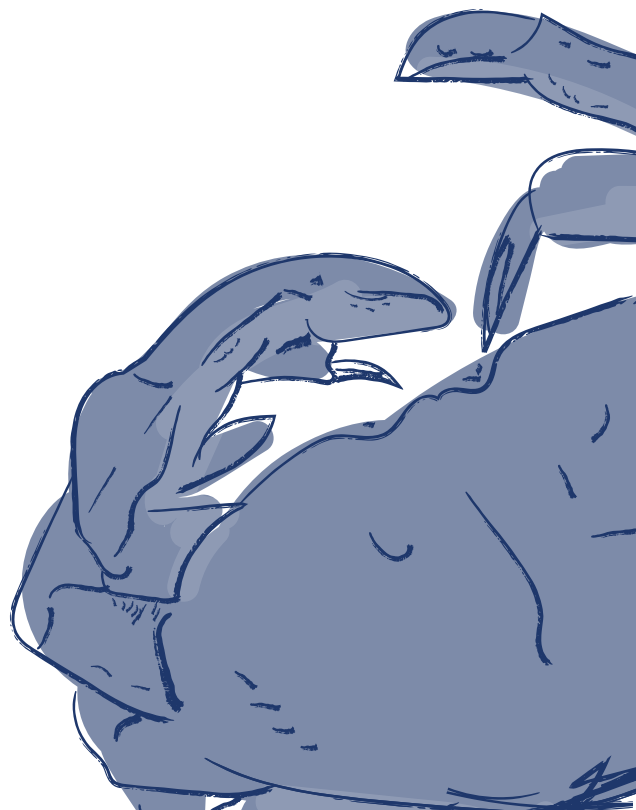
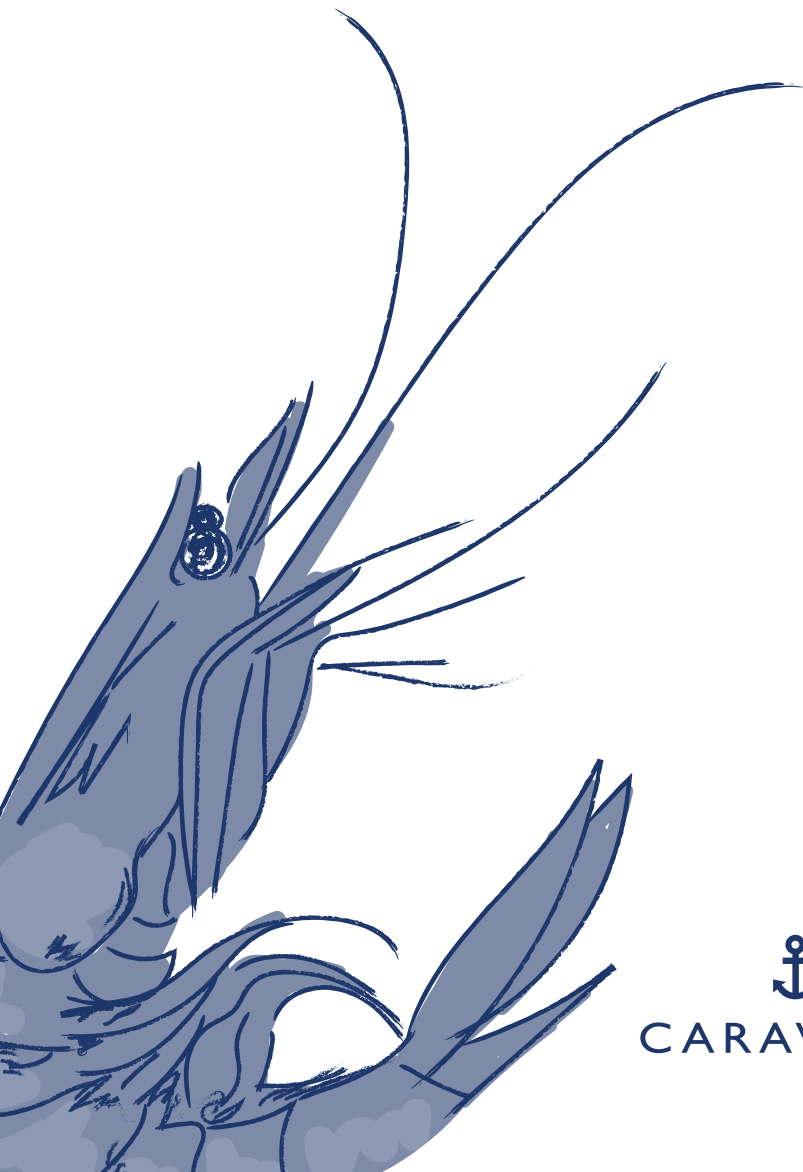


Carta



CARAVISTA

Carta de navegació / Carta de navegación

ENTRANTS FREDS
ENTRANTES FRÍOS

ENTRANTS CALENTS
ENTRANTES CALIENTES

ARROSSOS
ARROCES

PEIXOS SALVATGES
PESCADOS SALVAJES

CARNS
CARNES



ENTRANTS FREDS / ENTRANTES FRÍOS

Filet d'anxova del Cantàbric "000" amb pa de vidre i tomàquet (1 unitat)	3 €
<i>Filete de anchoa del Cantábrico "000" con pan de cristal y tomate (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	18 €
<i>Canailas de Tarragona con salsas de coctel y romesco</i>	
Amanida Carib, gambes, pinya, alvocat, gelat blat de moro i coriandre	18 €
<i>Ensalada Caribe, gambas, piña, aguacate, helado de maíz y cilantro</i>	
Ensaladilla rusa amb olivada	15 €
<i>Ensaladilla rusa con olivada</i>	
Ensaladilla rusa amb llamàntol	42 €
<i>Ensaladilla rusa con bogavante</i>	
Salmorejo de fruita de Lleida amb burrata i emulsió d'alfàbrega	15 €
<i>Salmorejo de Lleida de fruta con burrata y emulsión de albahaca</i>	
Esqueixada de bacallà amb xerrys confitats, herbes del mediterrani	18 €
<i>Esqueixada de bacalao con cherrys confitados, hierbas del mediterráneo</i>	
Cossos de mar XL amb salses de còctel i romesco	22 €
<i>Cuerpos de mar XL con salsas de coctel y romesco</i>	
Carpaccio "Xatonada" de gamba vermella de Palamós	19 €
<i>Carpaccio "Xatonada" de gambas rojas de Palamós</i>	
Tartar de zamburinyes i llagostins amb salsa gingebre i llima	19 €
<i>Tartar de zamburiñas y langostinos rojas con salsa de jengibre y lima</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>	

PARRILLADA I ZARZUELA / PARRILLADA Y ZARZUELA

Sarzuela de bacallà, rap, calamar, gambes vermelles, escamarlà i musclos	36 €
<i>Zarzuela de bacalao, rape, calamar, gambas rojas, cigala y mejillones</i>	
Parrillada de turbot, rap, zamburinyes, escamarlà, gambes, musclos i xipirons	45 €
<i>Parrillada de rodaballo, rape, zamburiñas, cigala, gambas, mejillones y chipirones</i>	

ENTRANTS CALENTS / ENTRANTES CALIENTES

Musclos al vapor <i>Mejillones al vapor</i>	17 €
Musclos amb salsa suau d'escabetx <i>Mejillones con salsa suave de escabeche</i>	18 €
Pop a feira <i>Pulpo 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 €
Bunyols de bacallà amb allioli de codony citric <i>Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo cítrico</i>	16 €
Gambes a l'allada <i>Gambas al ajillo</i>	16 €
Calamar a l'andalusa <i>Calamar a la andaluza</i>	17 €
Llagostins cruixents amb tempura d'arròs verd <i>Langostinos crujientes con tempura de arroz verde</i>	17 €
Espaguetis a la paella fruti di mare <i>Espaguetis a la paella fruti di mare</i>	18 €
Ous estrellats amb llamàntol sencer pelat <i>Huevos estrellados con bogavante entero pelado</i>	42 €

FIDEUAS DEL MAR / FIDEUÁS DEL MAR

*Escull entre fideuà seca, melosa o caldosa. Mínim 2 persones. Preu per persona.
Elige entre fideuá seca, melosa o caldosa. Mímino de 2 personas. Precio por persona*

Fideuada mediterrànea (Gambes, llagostins, musclos i sèpia bruta) <i>Fideuá mediterránea (Gambas, langostinos, mejillones y sepia sucia)</i>	19 €
Fideuà mediterrània del senyoret (Pelat) <i>Fideuá mediterránea del señorito (Pelado)</i>	21 €

MARISC A LA PLANXA / MARISCO A LA PLANCHA

Zamburinyes <i>Zamburiñas</i>	16 €
Calamarçet a la planxa <i>Calamar a la plancha</i>	17 €
Navalles gallegues <i>Navalles gallegas</i>	21 €
Escopinyes gallegues <i>Berberechos gallegos</i>	18 €
Escamarlans frescos del Mediterrani <i>Cigalas frescas del Mediterráneo</i>	21 €
Carabiner XL (1unitat) <i>Carabinero XL (1 unidad)</i>	26 €
Gambes vermelles de Palamós <i>Gambas rojas de Palamós</i>	38 €
Llamàntol viu (1unitat) <i>Bogavante vivo (1 unidad)</i>	42 €

ARROSSOS DEL MAR AMB CASSOLA / ARROCES DEL MAR CON CAZUELA

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

Arròs amb llom de bacallà i escalivada <i>Arroz con lomo de bacalao y escalivada</i>	23 €
Arròs de sarzuela del senyoret de peix i marisc <i>Arroz de zarzuela del señorito de pescado y marisco</i>	30 €



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. Míximo 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>	19 €
Arròs negre (Sèpia bruta i calamar saltat a la vista) <i>Arroz negro (Sepia sucia y calamar salteado a la vista)</i>	19 €
Arròs de mariscs del senyoret (Pelat) <i>Arroz de mariscos del señorito (Pelado)</i>	21 €
Arròs de llamàntol <i>Arroz de bogavante</i>	24 €
Arròs de llamàntol del senyoret (Pelat) <i>Arroz de bogavante del señorito (Pelado)</i>	26 €
Arròs de gambes vermelles <i>Arroz de gambas rojas</i>	31 €
Arròs gran parrillada de mariscos del senyoret (Pelat) <i>Arròs gran parrillada de mariscos del señorito (Pelado)</i>	33 €

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. Míximo 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>	21 €
Arròs de secret ibèric amb verduretes <i>Arroz de secreto ibérico con verduritas</i>	22 €
Risotto amb bolets, parmesà, tòfona i salsa demi-glace <i>Risotto con setas, parmesano, trufa y salsa demi-glace</i>	21 €



PEIXOS SALVATGES A VISTA / PESCADOS SALVAJES A VISTA

ACOMPANYATS AMB L'HORTA DE TEMPORADA I SALSA DONOSTIARRA /
ACOMPAÑADOS CON L'HORTA DE TEMPORADA Y SALSA DONOSTIARRA

Bacallà <i>Bacalao</i>	27 €
Rap <i>Rape</i>	32 €
Llobarro <i>Lubina</i>	32 €
Llenguado <i>Lenguado</i>	32 €
Turbot <i>Rdaballo</i>	32 €

CARNS / CARNES

Secret ibèric cuit a baixa temperatura amb pera i vainilla <i>Secreto ibérico cocida a baja temperatura con pera y vainilla</i>	28 €
Cabrit lechal en lingot lacado i parmantier amb verdures <i>Cabrito lechal en lingote lacado y parmantier con verduras</i>	30 €
Entrecot d'Angus (35 dies de maduració) amb guarnicio de temporada <i>Entrecot de Angus (35 días de maduración) con guarnicion de temporada</i>	40 €



