

# *Carta de menús*



CARAVISTA



# *Carta de navegació / Carta de navegación*

**MENÚ DEL DIA**  
MENÚ DEL DIA

**MENÚ ENTRECOT**  
MENÚ ENTRECOT

**MENÚ ARROSSOS**  
MENÚ ARROCES

**MENÚ MARISCADA**  
MENÚ MARISCADA

**MENÚ DEGUSTACIÓ**  
MENÚ DEGUSTACIÓN

**MENÚ INFANTIL**  
MENÚ INFANTIL



# Menú del dia / Menú del dia

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

## PRIMERS A ESCOLLIR / PRIMEROS A ESCOGER

**Amanida Carib i sabors exòtics**

*Ensalada Caribe y sabores exóticos*

**Salmorejo amb fruita de Lleida i crostons**

*Salmorejo con fruta de Lleida y picatostes*

**Ensaladilla rusa amb olivada i torraderes**

*Ensaladilla rusa con olivada y torraderes*

**Hummus de remolatxa, herbes fresques i daus formatge**

*Hummus de remolacha, hierbas frescas y dados de queso*

**Crep con mozzarella, xerris confitats, pesto i gambes**

*Crep con mozzarella, cherrys confitados, pesto y gambas*

**Vaporada de musclos**

*Vaporada de mejillones*

**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 cherrys (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 torraderes (Supl. 7€)**

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

**Calamar a feira (Supl. 8€)**

*Calamar a feira (Supl. 8€)*

## SEGONS A ESCOLLIR / SEGUNDOS A ESCOGER

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

*Pescados de lonja a la plancha (Escòrpora o salmón o dorada o lubina) amb guarnició*

**Rap fresc a la planxa amb salsa de bolets dels Pirineus (Supl. 10€)**

*Rape fresc a la plancha con setas de los Pirineos (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*

**Secret ibèric cuit a baixa temperatura amb pera de Lleida i vainilla (Supl.6€)**

*Secreto ibérico cocido a baja temperatura con pera y vainilla (Supl.6€)*

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

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

## 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*

# 23,90 €

*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

Salmorejo de fruits vermells

*Salmorejo de frutas rojas*

Amanida rusa amb olivada

*Ensaladilla rusa con olivada*

Terrina de foie de amb gelee de maduixes

*Terrina de foie de Preixana con gelee de fresas*

Llagostí cruixent amb hummus de remolatxa citrica

*Langostino crujiente con hummus de remolacha citrica*

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.16€)

*Entrecot de Angus negro de Nebraska "35 días de maduración"  
con patatas y pimientos de Padrón (Supl.16€)*

## 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)*

# 42,00 €

*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

Salmorejo de fruits vermells

*Salmorejo de frutas rojas*

Amanida rusa amb olivada

*Ensaladilla rusa con olivada*

Terrina de foie de amb gelee de maduixes

*Terrina de foie de Preixana con gelee de fresas*

Llagostí cruixent amb hummus de remolatxa citrica

*Langostino crujiente con hummus de remolacha citrica*

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 I LA TERRA "TRADICIONALS" /  
DEL MAR Y LA TIERRA "TRADICIONALES"

Arròs de mariscs

*Arroz de mariscos*

Arròs negre

*Arroz negro*

Fideuada de mariscs

*Fideuá de mariscos*

Arròs de mariscs del senyoret (Supl. 3€)

*Arroz de mariscos del senyoret (Supl. 3€)*

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

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

Paella Lleidatana

*Paella a Leridana*

Risotto de bolets i tofòna (Supl. 8€)

*Risotto de setas y trufa (Supl.8€)*

DEL MAR I DE LA TERRA "PRODUCTE ESTRELLA"  
DEL MAR Y DE TIERRA "PRODUCTO ESTRELLA"

Arròs de llamàntol (Supl. 12)

*Arroz de bogavante*

Arròs de llamantol del senyoret (Supl.15€)

*Arroz de bogavante del señorito*

Arròs d'escamarlans (Supl. 6€)

*Arroz de cigalas*

Arròs de gambes vermelles (Supl.8€)

*Arroz de gambas rojas*


Arròs amb secret ibèric

*Arroz con secreto ibérico*

Arròs de cua de bou (Supl. 6€)

*Arroz de rabo de buey*

## 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)*

# 42,00 €

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



# Menú mariscada / Menú 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 Mediterrànea

*Cañaillas 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*

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)*

# 62,00 €

*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 zamburiñas 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

Musclos amb emulsió de riesling

Mejillones con emulsion de riesling

## ***Colors* DEL MEDITERRANI**

Colores del Mediterráneo

Croquetes cromàtiques: calamar i llagostí

Croquetas cromáticas: calamar y langostino

## ***Vint mil llegües* DE VIATJE 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* ALTA MAR**

Navegamos alta mar

Arròs d'espardenyes

Arroz de llongos

## ***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 paiso

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...

Trifàsic xoco-Baileys

Trifásico de choco-Baileys

## ***El cofre* DELS PETITS FOURS**

El cofre de los pequeños four

Tresors dolços

Tesoros dulces

# 88,00 €

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

# *Pels més petits / Para los más pequeños*

## **ENTRANTS A ESCOLLIR / ENTRANTES PARA ESCOGER**

**Espaguetis fruti di mare del senyoret**

*Espaguetis fruti di mare del señorito*

**Espaguetis a la carbonera de gambes**

*Espaguetis a la carbonara de gamba*

**Espaguetis amb salsa de tomàquet i parmesà**

*Espaguetis con salsa de tomate con parmesano*

## **SEGONS A ESCOLLIR / SEGUNDOS PARA ESCOGER**

**Llobarro amb patates fregides**

*Lubina con patatas fritas*

**Llonganissa de Cal Marxant amb patates fregides**

*Longaniza de Cal Marxant con patatas fritas*

**Fingers de pollastre amb patates fregides**

*Fingers de pollo con patatas fritas*

## **POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER**

**De la nostra carta de rebosteria amb el símbol**

*De nuestra carta de repostería con el símbolo*



*ESCOLLIR UN ENTRANT, UN SEGON, UN POSTRE I UNA BEGUDA  
ESCOGER UN ENTRANTE, UN SEGUNDO, UN POSTRE Y UNA BEBIDA*

**22,00 €**

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

