



CARAVISTA

MENÚS

When the Latitude has been accurately
obtained by all the Observations.

Names of Capital Places are in the
Roman Print Character.

The Longitude is reckoned from London.

La tripulació del Caravista et dona la benvinguda

Comparteix el nostre homenatge a la bellesa dels mars i els oceans, plens de vida; als vaixells, mariners i pescadors; als vents, les onades i les aigües turqueses; a les platges naturals i roques en les quals romp el mar; al Sol, la Lluna i els estels que guien la travessa... i als horitzons infinitos i inabastables.

Atreveix-te en aquest deliciós viatge que et submergirà en una marea de sensacions: et convidem a descobrir la nostra carta i els nostres menús de navegació.

Benvinguts/des a bord del restaurant Caravista!

La tripulación del Caravista te da la bienvenida

Comparte nuestro homenaje a la belleza de los mares y océanos, repletos de vida; a los barcos, marineros y pescadores; a los vientos, las olas y las aguas turquesas; a las playas naturales y las rocas donde rompe el mar; al Sol, la Luna y las estrellas que guían la travesía... y a los horizontes infinitos e inalcanzables.

Atrévete en este delicioso viaje que te sumergirá en una marea de sensaciones: te invitamos a descubrir nuestra carta y nuestros menús de navegación.

Bienvenidos/as a bordo del restaurante Caravista!

Menús de navegació /

Menús de navegación

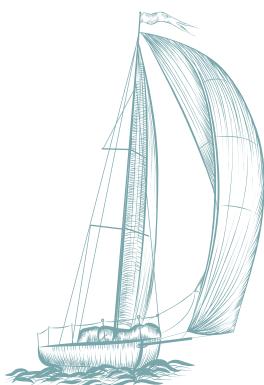
MENÚ DEL DIA
MENÚ DEL DIA

MENÚ ARROSSOS
MENÚ ARROCES

MENÚ ENTRECOT
MENÚ ENTRECOT

MENÚ MARISCADA
MENÚ MARISCADA

MENÚ DEGUSTACIÓ
MENÚ DEGUSTACIÓN



Menú del dia / Menú del dia

Migdies 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 amb gambes i sabors exòtics

Ensalada Caribe con gambas y sabores exóticos

Ensaladilla Rusa amb olivada

Ensaladilla Rusa con olivada

Salmorejo de l'Horta de Lleida i crostons

Salmorejo de la Huerta de Lleida y picatostes

Llamines de meló amb vinagreta de pernil i menta

Láminas de melón con vinagreta de jamón y menta

Vaporada de musclos

Vaporada de mejillones

Fritada d'escórpora amb salsa tàrtara

Fritada de cabracho con salsa tártara

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 crocanti

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 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 (Escórpora o salmó o dorada o llobarro) amb guarnició

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

Suquet de rap amb gambes vermelles i picada crujent (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 (Longaniza 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.10€)

Rabo de buey guisado con manzana y orejones (Supl.10€)

POSTRES A ESCOLLIR /

POSTRES A ESCOGER



De la nostra carta de rebosteria amb el símbol

De nuestra carta de repostería con el símbolo

POSTRES A ESCOLLIR /

POSTRES A ESCOGER

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

Ensaladilla rusa amb olivada

Ensaladilla rusa con olivada

Terrina de foie de Preixana amb gelee de maduixes

Terrina de foie de Preixana con gelee de fresas

Amanida Xatonada amb xerris confitats

Ensalada Xatonada con cherrys confitados

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 senyoret (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, tofòna 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 por 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

Ensaladilla rusa amb olivada

Ensaladilla rusa con olivada

Terrina de foie de Preixana amb gelee de maduixes

Terrina de foie de Preixana con gelee de fresas

Amanida Xatonada amb xerris confitats

Ensalada Xatonada con cherrys confitados

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

Chuleton 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.12€)

Entrecot de Angus negro de Nebraska “35 días de maduración”

con patatas y pimientos de Padrón (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

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 por persona)

40,00 €

*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 Mediterràni
Canaillas 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 PLANCHAS

"Zamburiñas"
Zamburiñas
Escopinyes
Berberechos
Navalles
Navajas
Escamarlans
Cigalas
Gambes vermelles
Gambas rojas
Llamàntol
Bogavante
½ Llagosta vermella (Supl.25€)
1/2 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 por 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 àcores...

Bienvenidos a bordo, levantamos anclas...

Muntadets (Mar i muntanya: ensaladilla rusa 000 i terrina de foie)

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

Salpem a l'oceà atlàctic

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

Colors del Mediterrani

Colores del Mediterráneo

Croquetes cromàtiques: Calamar, musclo i llagostí

Croquetas cromáticas: Calamar, mejillón 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 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 crujent 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 piña 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 àcores

Llegamos a buen puerto. Soltamos anclas...

Xuxo de crema amb gelat de Ferrero Rocher Gold

Xuxo de crema con helado de Ferrero Rocher Gold

El cofre dels petit fours

El cofre de los petit fours

Tresors dolços

Tesoros dulces

87,00 €

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