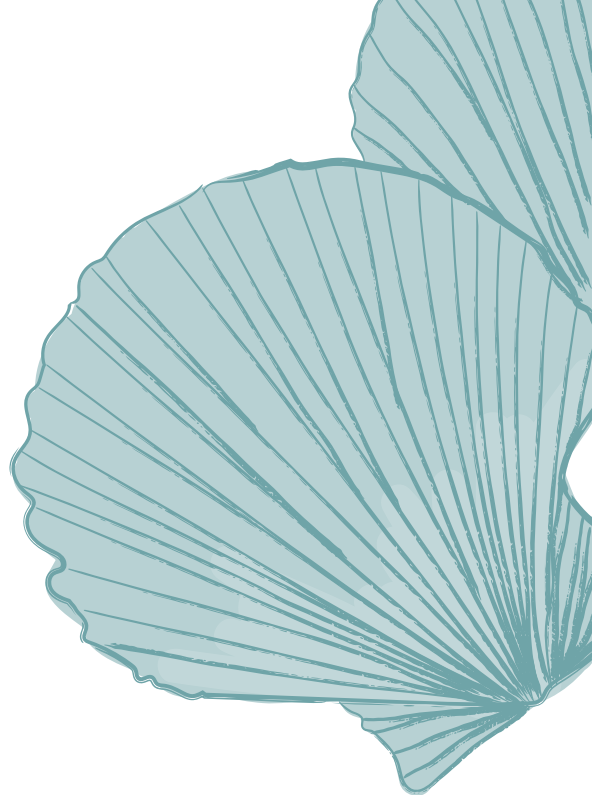
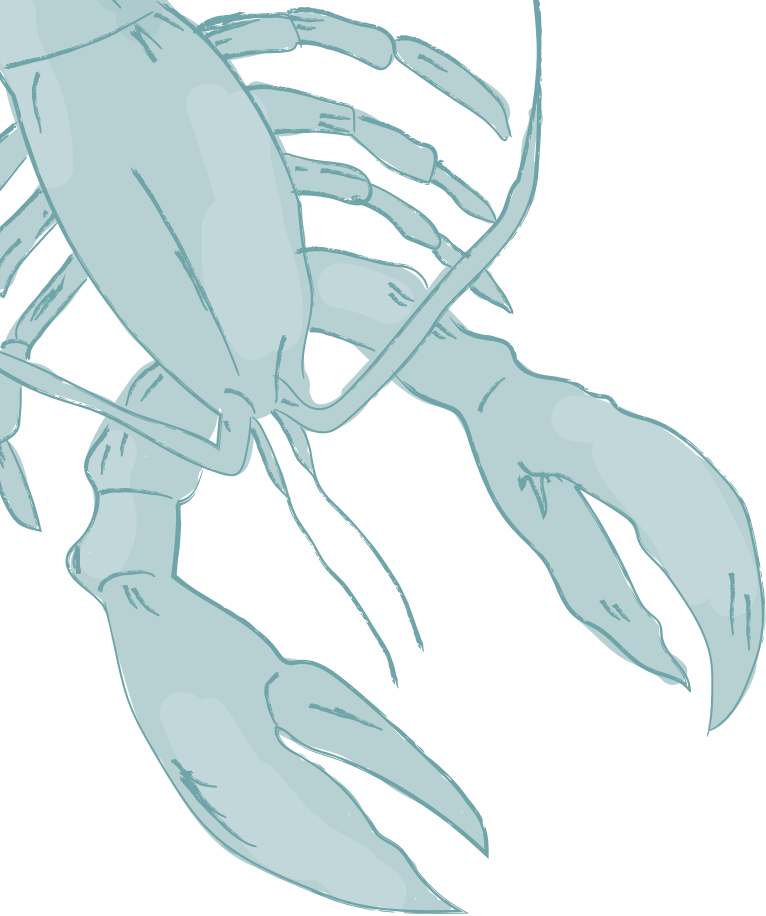
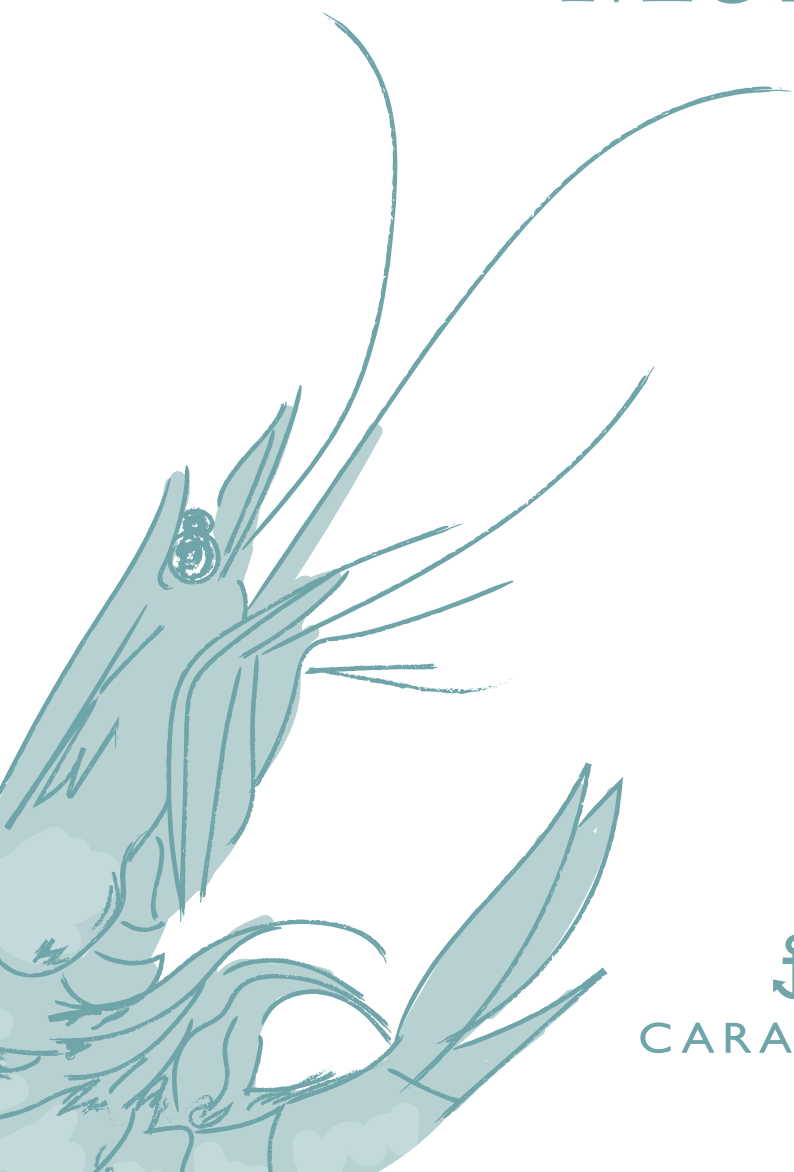




Menús



CARAVISTA

Menús de navegació / Menús de navegación

MENÚ ARROSSOS

MENÚ ARROCES

MENÚ ENTRECOT

MENÚ ENTRECOT

MENÚ MARISCADA

MENÚ MARISCADA

MENÚ DEGUSTACIÓ

MENÚ DEGUSTACIÓN

MENÚ DEL DIA

MENÚ DEL DIA

MENÚ INFANTIL

MENÚ INFANTIL



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

Esqueixada de bacallà, tomàquet de penjar i olivada

Esqueixada de bacalo, tomate de colgar y olivada

Sashimi vegetal de moniato, alga nori i salsa teriyaki de gochujang

Sashimi vegetal de moniato, alga nori y salsa de teryaki de gochujang

Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba cruixent

Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti

Crema de bolets salvatges amb tòfona de temporada

Crema de setas salvajes con trufa de temporada

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 senyoret (Supl. 15€)

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

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

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)

Arròs amb secret ibèric amb verduretes

Arroz con secreto ibérico con verduritas

Risotto de bolets, tòfona 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
per persona)

42,00 €

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

Esqueixada de bacallà, tomàquet de penjar i olivada

Esqueixada de bacalo, tomate de colgar y olivada

Sashimi vegetal de moniato, alga nori i salsa teriyaki de gochujang

Sashimi vegetal de moniato, alga nori y salsa de teryaki de gochujang

Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba cruixent

Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti

Crema de bolets salvatges amb tòfona de temporada

Crema de setas salvajes con trufa de temporada

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 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...

El nostre ritual de bacallà esqueixat
Nuestro ritual de bacalao "esqueixat"

***Salpem* A L'OCEÀ ATLÀNTIC**
Zarpamos al océano atlántico

Ostra Gillardeau i tartar de "zamburiñas" al ginger llima
Ostra Gillardeau y tartar de zamburiñas al ginger lima

***Bussejem* PER LES ROQUES MARINES**
Buzeamos entre las rocas marinas

Cargols de mar i musclos en dues de salses
Caracoles de mar y mejillones en dos de salsas

***Colors* DEL MEDITERRANI**
Colores del Mediterráneo

Croquetes de calamar i llagostí cruixent
Croquetas de calamar y langostino crujiente

***Vesteix-te de gala* MOMENT AMB EL CAPITÀ**
Vistete de gala. Momento con el capitán

Llamàntol del senyoret amb parmentier trufada
Bogavante del señorito con parmentier trufada

***La reina* DEL MAR**
La reina del mar

Gamba vermella a la sal
Gamba roja a la sal

***Terra* A LA VISTA**
Tierra a la vista

Arròs de secret ibèric i verdures de l'Horta
Arroz de secreto ibérico y verduras de l'Horta

***Illa tropical,* EL PARADÍS**
Isla tropical, el paiso

Trenca't el coco
Rompete el coco

***Arribem a bon port* DEIXEM ANAR ÀNCORES**
Llegamos a buen puerto. Soltamos anclas...

Xuxo "Xoco -tassa"
Xuxo "Choco-taza"

***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*

Menú del dia / Menú del día

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 de burrata amb pera de Lleida, fruits secs, rúcula i alfàbrega

Ensalada de burrata con pera de Lleida, frutos secos, rúcula y albahaca

Sashimi vegetal de moniato, alga nori i salsa teriyaki de gochujang

Sashimi vegetal de moniato, alga nori y salsa de teriyaki de gochujang

Esqueixada de bacallà "El Barquero", tomàquet de penjar i olivada (Supl.7€)

Esqueixada de bacalao "El Barquero", tomate de colgar y olivada (Supl.7€)

Carpaccio de gambes vermelles amb plàncton i algues (Supl.8€)

Carpaccio de gambas rojas con plancton y algas (Supl.8€)

Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba cruixent

Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crujiente

Crema de mariscs Caravista

Crema de mariscos Caravista

Crema de bolets de temporada i tòfona

Crema de setas de temporada y trufa

Cigrons guisats a la marinera

Garbanzos guisados a la marinera

Crep farcida d'espínacs amb gambes, panses i fruits secs

Crep rellena de espinas con gambas, pasas y frutos secos

Vaporada de musclos

Vaporada de mejillones

Espaguetis "fruti de mare" a la paella

Espaguetis "fruti di mare" a la paella

Pop a feira (Supl. 8€)

Pulpo a feira (Supl. 8€)

SEGONS A ESCOLLIR / SEGUNDOS A ESCOGER

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

Pescados de lonja a la plancha (Escórpora o salmón o dorada o lubina) amb guarnición del día

Rap a la planxa amb salsa de bolets salvatges (Supl.10€)

Rape a la plancha con salsa de setas salvajes (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€)

Parrillada del dia de peix i marisc (Supl. 16€)

Parrillada del día de pescado y marisco (Supl.16€)

Carns de Lleida (Llonganissa o xurrasco) amb vegetals

Carnes de Lleida (Longaniza o churrasco) con vegetales

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

Secreto ibérico cocido a baja temperatura con manzana de Lleida y vainilla

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

Una copa de vi o cervesa o aigua o refresc

Una copa de vino o cerveza o agua o refresco

23,90 €

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

Pels més petits / Para los más pequeños

ENTRANT / ENTRANTE

Espaguetis amb salsa de tomàquet i parmesà

Espaguetis con salsa de tomate con parmesano

SEGON/ SEGUNDO

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



22,00 €

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

