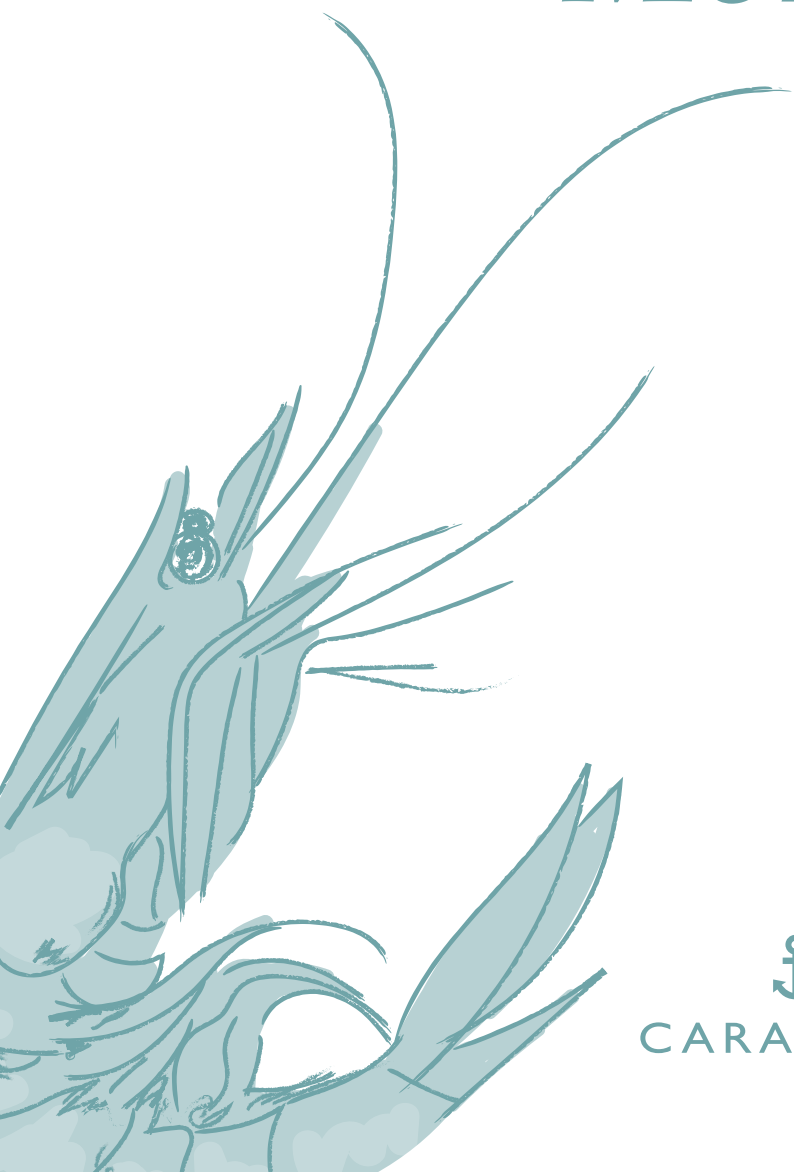


# *Menús*



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

Salmorejo de fruita vermelles amb burrata i alfàbrega

*Salmorejo de fruta rojas con burrata y albahaca*

Ensaladilla rusa amb olivada

*Ensaladilla rusa con olivada*

Flam d'escalivada a la brasa

*Flan de escalivada a la brasa*

Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocant

*Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti*

Bunyols de bacallà amb allioli de codony cítric

*Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo cítrico*

## 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 señorito (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 mariscs 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)*

**44,00 €**

*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

Salmorejo de fruita vermelles amb burrata i alfàbrega

*Salmorejo de fruta rojas con burrata y albahaca*

Ensaladilla rusa amb olivada

*Ensaladilla rusa con olivada*

Flam d'escalivada a la brasa

*Flan de escalivada a la brasa*

Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocant

*Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti*

Bunyols de bacallà amb allioli de codony cítric

*Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo cítrico*

## 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)*

# 44,00 €

*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)*

# 64,00 €

*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 paraíso

Trenca't el coco. Versió pinya colada  
*Rompete el coco. Versión piña colada.*

**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*

*El Caravista i la seva tripulació us agraeix aquest viatge  
El Caravista y su tripulación os agradece este viaje*

## 90,00 €

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

# 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 i torraderes**

*Ensaladilla rusa con olivada y tostaditas*

**Salmorejo de fruita amb burrata i emulsió d'alfàbrega**

*Salmorejo de fruta con burrata y emulsión de albahaca*

**Carpaccio "Xatonada" de gamba vermella de Palamós (Supl. 7€)**

*Carpaccio "Xatonada" de gamba roja de Palamós (Supl. 7€)*

**Esqueixada de bacallà amb tomàquets xerris confitats (Supl. 7€)**

*Esqueixada de bacalao con tomates cherrys confitados (Supl. 7€)*

**Vaporada de musclos**

*Vaporada de mejillones*

**Coquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocant**

*Coquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocant*

**Bunyols de bacallà amb allioli de codony cítric**

*Buñuelos de bacalao con alioli de membrillo cítrico*

**Espaguetis "fruti di 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 llobarro) amb guarnició del dia**

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

**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€)*


**Llonganissa amb patates i pebrots de Padrón**

*Longaniza con patatas y pimientos de Padrón*

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

*Secreto iberico cocido a baja temperatura con manzana de Lleida y vainilla (Supl.6€)*

## 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*

