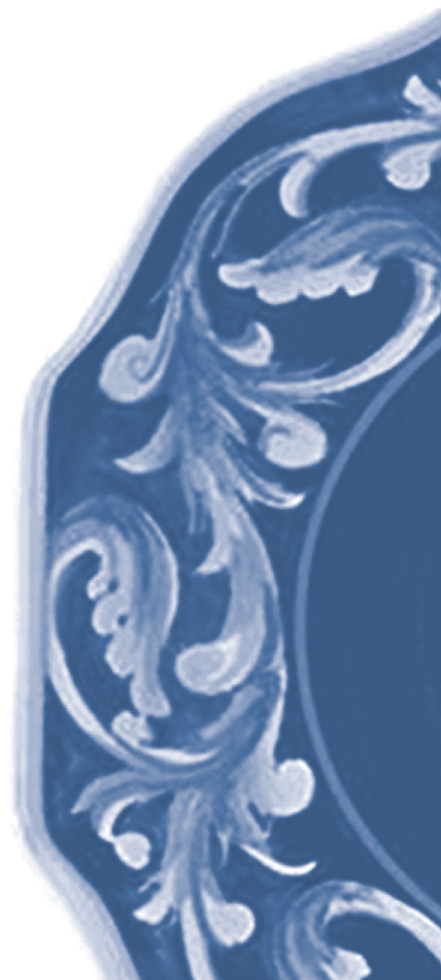
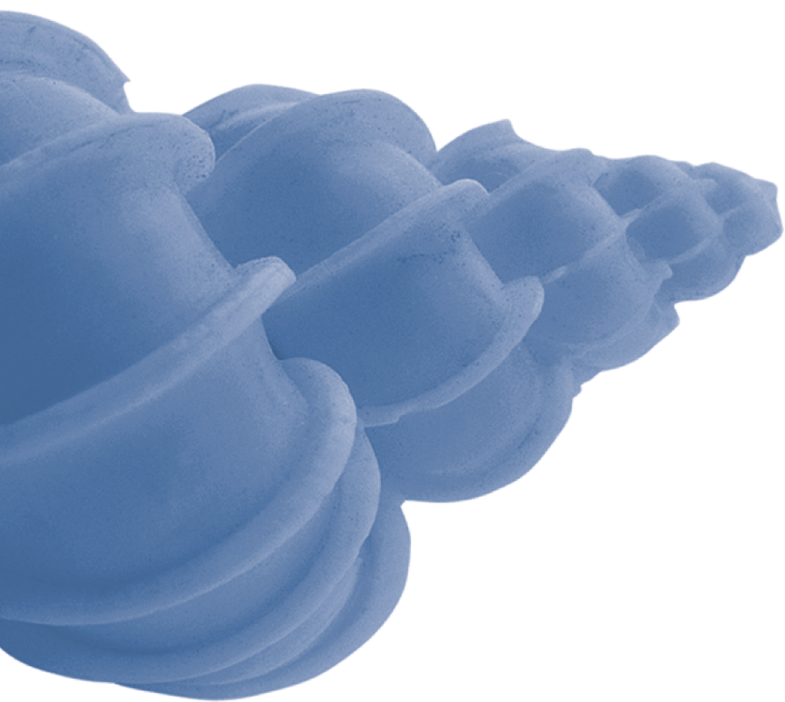




CARAVISTA

CARTA



Carta de navegació / Carta de navegación

ENTRANTS FREDS

ENTRANTES FRÍOS

ENTRANTS CALENTS

ENTRANTES CALIENTES

ARROSSOS DEL MAR

ARROCES DEL MAR

ARROSSOS EN TERRA FERMA

ARROCES EN TIERRA FIRME

FIDEUADES

FIDEUÁS

PEIXOS SALVATJES

PESCADOS SALVAJES

CARNS

CARNES



Entrants freds / Entrantes Frios

| | |
|--|--------|
| Filet d'anxova del Cantàbric "000" amb tomàquet i oli d'oliva (1 unitat) <i>Filete de anchoa del Cantábrico "000" con tomate y aceite de oliva (1 unidad)</i> | 3,00€ |
| Ostra francesa Gillardeau al natural (1unitat) <i>Ostra francesa Gillardeau al natural (1 unidad)</i> | 6,00€ |
| Punxents de Tarragona amb salsas de còctel i romesco <i>Canailas de Tarragona con salsas de coctel y romesco</i> | 16,00€ |
| Amanida de Carib, gambes, pinya, alvocat, ceba vermella i coriandre <i>Ensalada Caribe, gambas, piña, aguacate, cebolla roja y cilantro</i> | 17,00€ |
| Amanida de perdiu en escabetx amb paisatge de temporada <i>Ensalada de perdiz en escabeche con paisaje de temporada</i> | 17,00€ |
| Esqueixada de bacallà amb xerris confitats, herbes del Mediterrani <i>Esqueixada de bacalao con cherrys confitados, hierbas del Mediterráneo</i> | 17,00€ |
| Cossos de mar XL amb salses de còctel i romesco <i>Cuerpos de mar XL con salsas de coctel y romesco</i> | 21,00€ |
| Carpaccio de gambes vermelles amb emulsió de plàncton i algues <i>Carpaccio de gambas rojas con emulsión de plancton y algas</i> | 17,00€ |
| Tartar de zamburinyes i gambes vermelles amb salsa gingebre i llima <i>Tartar de zamburiñas y gambas rojas con salsa de jengibre y lima</i> | 19,00€ |
| Steak tartar de Black Angus de Nebraska <i>Steak tartar de Black Angus de Nebraska</i> | 21,00€ |
| Terrina de foie amb codony i gelee de maduixes <i>Terrina de foie con membrillo y gelee de fresas</i> | 19,00€ |
| Pernil de gla 100% ibèric al tall i pa amb tomàquet <i>Jamón de bellota 100% ibérico al corte con pan con tomate</i> | 22,00€ |

Entrants calents / Entrantes calientes

| | |
|---|--------|
| Musclos al vapor <i>Mejillones al vapor</i> | 15,00€ |
| Pop a feira <i>Pulpo a feira</i> | 18,00€ |
| Crema de crustacis amb gambes, musclos i cilantre <i>Crema de crustáceos con gambas, mejillones y cilantro</i> | 16,00€ |
| Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocant (6u) <i>Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti (6u)</i> | 14,00€ |
| Fritada d'escòrpora amb salsa tàrtara <i>Fritada de cabracho con salsa tàrtara</i> | 16,00€ |
| Gambes a l'allada <i>Gambas al ajillo</i> | 16,00€ |
| Llagostins cruixents d'arròs verd vietnamita <i>Langostinos crujientes de arroz verde vietnamita</i> | 16,00€ |
| Crema de bolets salvatges amb tòfona <i>Crema de setas salvajes con trufa</i> | 16,00€ |
| Cargols bovers a la llauna amb all-i-oli <i>Caracoles bovers a la "llauna" con all-i-oli</i> | 17,00€ |
| Escudella del mar amb les seves pilotes, galetes i zamburinyes <i>Escudella del mar con sus "pilotes", "galets" y zamburiñas</i> | 18,00€ |
| Cigrans mariners a la Mallorquina <i>Garbanzos marineros a la Mallorquina</i> | 16,00€ |

Marisc a la planxa / Mariscos a la plancha

| | |
|---|--------|
| Zamburinyes <i>Zamburiñas</i> | 15,00€ |
| Navalles gallegues <i>Navalles gallegas</i> | 17,00€ |
| Escopinyes gallegues <i>Berberechos gallegos</i> | 17,00€ |
| Escamarlans frescos de la mediterrània <i>Cigalas frescas del mediterráneo</i> | 18,00€ |
| Carabiner XL (1unitat) <i>Carabinero XL (1 unidad)</i> | 26,00€ |
| Gambes vermelles de Palamós <i>Gambas rojas de Palamós</i> | 35,00€ |
| Llamàntol viu (1unitat) <i>Bogavante vivo (1 unidad)</i> | 38,00€ |
| Llagosta vermella (1unitat) <i>Langosta roja (1 unidad)</i> | 48,00€ |

Ous i Pastes / Huevos y pastas

| | |
|--|--------|
| Ous estrellats amb pernil d'aglà <i>Huevos estrellados con jamón de bellota</i> | 18,00€ |
| Ous estrellats amb llamàntol <i>Huevos estrellados con bogavante</i> | 32,00€ |
| Espaguetis a la paella fruti di mare <i>Espaguetis a la paella fruti di mare</i> | 18,00€ |
| Espaguetis a la carbonara de gambes <i>Espaguetis a la carbonara de gamba</i> | 18,00€ |
| Espaguetis cremosos amb bolets, tòfona i núvol de parmesà <i>Espaguetis cremosos con setas, trufa y nube de parmesano</i> | 18,00€ |
| Caneló de rap i gambes amb salsa tòfona <i>Canelón de rape y gambas con salsa de trufa</i> | 23,00€ |
| Caneló "XL" de cua de bou amb beixamel trufada <i>Canelón "XL" de cola buey con bechamel trufada</i> | 23,00€ |

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. Mínimo 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> | 18,00€ |
| Arròs negre (Sèpia bruta i calamar saltat a la vista) <i>Arroz negro (Sepia sucia y calamar salteado a la vista)</i> | 18,00€ |
| Arròs de mariscs del senyoret (Pelat) <i>Arroz de mariscos del señorito (Pelado)</i> | 20,00€ |
| Arròs de llamàntol <i>Arroz de bogavante</i> | 22,00€ |
| Arròs de llamàntol del senyoret (Pelat) <i>Arroz de bogavante del señorito (Pelado)</i> | 25,00€ |
| Arròs de zamburinyes i espardenyes de Roses del senyoret (Pelat) <i>Arroz de zamburifias y llongos de Roses del señorito (Pelado)</i> | 26,00€ |
| Arròs gran parrillada de mariscs del senyoret (Pelat) <i>Arroz gran parrillada de mariscos del señorito (Pelado)</i> | 30,00€ |
| Arròs de llagosta vermella <i>Arroz de langosta roja</i> | 30,00€ |

Arrossos en terra ferma / Arroces en tierra firme

| | |
|---|--------|
| 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> | 19,00€ |
| Risotto amb bolets, parmesà, tòfona i salsa demi-glace <i>Risotto con setas, parmesano, trufa y salsa demi-glace</i> | 20,00€ |

Fidenades / Fidenas

Mínim de 2 persones. Preu per persona/
Mínimo de 2 personas. Precio por persona

| | |
|---|--|
| Fideuada mediterrànea (Gambes, llagostins, musclos i sèpia bruta) <i>Fideuá mediterránea (Gambas, langostinos, mejillones y sepia sucia)</i> | |
| Fideuada mediterrànea del senyoret (Pelat) <i>Fideuá mediterránea del señorito (Pelada)</i> | |

Calamars en totes les versions / Calamares en todas las versiones

| | |
|--|--------|
| Calamars a la planxa <i>Calamares a la plancha</i> | 16,00€ |
| Calamars a la romana <i>Calamares a la romana</i> | 16,00€ |
| Calamars a l'andalusa <i>Calamares a la andaluza</i> | 16,00€ |
| Calamars saltejat amb parmantier i picada d'all i jilivert <i>Calamares salteado con parmantier y picada de ajo y perejil</i> | 18,00€ |
| Calamars sencers guissats "mar i montanya" <i>Calamares enteros guisados "mar y montaña"</i> | 18,00€ |

Peixos salvatges a la planxa / Pescados salvajes a la plancha

*Guarnicions i salses pel peix a escollir /
Guarniciones para el pescado a escoger*

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| Patates forneres amb salsa Orio <i>Patatas panadera con salsa Orio</i> | | Parmantier amb salsa crustacis <i>Parmantier con salsa crustáceos</i> | | Verdures amb oli orgànic <i>Verduras con aceite orgánico</i> |
| Rap <i>Rape</i> | | | | 30,00€ |
| Llobarro <i>Lubina</i> | | | | 30,00€ |
| Llenguado <i>Lenguado</i> | | | | 30,00€ |
| Turbot <i>Rodaballo</i> | | | | 30,00€ |

Les casoles tradicionals de peix / Las cazuelas tradicionales de pescado

| | |
|--|--------|
| Sarsuela de bacallà, rap, calamar, escamarlà, gambes vermelles i musclos <i>Zarzuela de bacalao, rape, calamar, cigala, gambas rojas y mejillones</i> | 30,00€ |
| Fricandó de rap amb llenegues i punxets <i>"Fricando" de rape con llanegas y canillas</i> | 30,00€ |

Carns / Carnes

Garrinet cruixent en lingot amb salsa del seu rostit i verdures eco 28,00€
Cochinillo crujiente en lingote con salsa de su asado y verduras eco

Secret ibèric cuit a baixa temperatura amb pera i vainilla 28,00€
Secreto ibérico cocida a baja temperatura con pera y vainilla

Entrecot d'Angus amb guarnició de temporada (35 dies de maduració) 40,00€
Entrecot de Angus con guarnición de temporada (35 días de maduración)

Cabrit lechal en lingot lacado i parmantier amb verduretes 30,00€
Cabrito lechal en lingote lacado y parmantier con verduritas

Les casoles tradicionals de carn / Las cazuelas tradicionales de carne

Guissat tradicional de cua de bou amb poma i orellanes d'albercoc 27,00€
Guiso tradicional de cola de buey con manzana y orejones de albaricoque

Guisat de mandonguilles d'angus amb ceps i tòfona 26,00€
Guiso de albóndigas de agnus de boletus y trufa

