

CARAVISTA



CARTA



# 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 travesa... i als horitzons infinits 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!



*Carta de navegació*  
*Carta de navegación*

ENTRANTS FREDS  
*ENTRANTES FRÍOS*

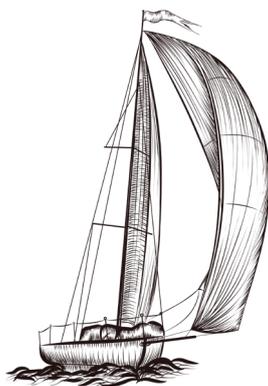
ENTRANTS CALENTS  
*ENTRANTES CALIENTES*

FIDEUADES I ESPAGUETIS  
*FIDEUÁS Y ESPAGUETIS*

ARROSSOS  
*ARROCESS*

PEIXOS SALVATGES  
*PESCADOS SALVAJES*

CARNS  
*CARNES*



# Entrants freds

## Entrantes fríos

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</i>	3,00 €
Ostra francesa Gillardeau al natural (1 unitat) <i>Ostra francesa Gillardeau al natural (1 unidad)</i>	5,50 €
Triologia d'ostres: vinagreta d'estrago; ceviche passió; ponzu amb caviar <i>Triologiastra de ostras: vinagreta de estragón; ceviche pasión, ponzu con caviar</i>	20,00 €
Punxents de Tarragona amb salsas de còctel i romesco <i>Canillas de Tarragona con salsas de coctel y romesco</i>	16,00 €
Cossos de mar XL amb salses de còctel i romesco <i>Cuerpos de mar XL con salsas de coctel y romesco</i>	21,00 €
Ceviche de vieira en la seva petxina, llet de tigre i perles de cantaloup <i>Ceviche de viera en su concha, leche de tigre y perlas de cantalup</i>	18,50 €
Tiradet de llobarro salvatge, aji groc, llima, coriandre, cantxa i kumquat <i>Tiradito de lubina salvaje, aji amarillo, lima, cilantro, cancha y kumquat</i>	17,00 €
Tartar de tonyina Balfegó amb briox cruixent i ceba tendra <i>Tartar de atún Balfegó con briox crujiente y cebolleta</i>	21,00 €
Boquerons en vinagre amb gazpachuelo verd i piparres <i>Boquerons en vinagre amb gazpachuelo verde y piparras</i>	16,00 €
Carpacció de gambes vermelles amb emulsió de plàncton i algues <i>Carpaccio de gambas rojas con emulsión de plancton y algas</i>	19,00 €
Sashimi de salmó marinat amb amaniment de soja i yuzu <i>Sashimi de salmón marinado con aderezo de soja y yuzu</i>	17,00 €
Amanida de morter Xatonada, bacallà esqueixat, enciams i salsa de romesco <i>Ensalada de mortero Xatonada, bacalao desmigado, lechugas y salsa de romesco</i>	15,00 €
Ensaladilla Rusa amb olivada i gresinis de vidre <i>Ensaladilla Rusa con olivada y gresinis de cristal</i>	14,00 €
La nostra versió Lleidatana de la coca de recapte amb sardina del senyoret <i>Nuestra versión Leridana de la coca de recapte con sardinas del senyoret</i>	15,00 €
Terrina de foie de Preixana amb gelee de maduixes <i>Terrina de foie de Preixana con gelee de fresas</i>	17,00 €
Steak tartar de Black Angus de Nebraska <i>Steak tartar de Black Angus de Nebraska</i>	21,00 €
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 €
T'atreveixes a tastar un pernil de Rubia gallega "07"? <i>¿Te atreves a probar un Jamón de Rubia gallega "07"?</i>	21,00 €



# Entrants calents

## Entrantes calientes

Musclos al riesling <i>Mejillones al riesling</i>	15,00 €
Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocant (6u) <i>Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti (6u)</i>	12,00 €
Croqueta Ibèrica amb vel de ventresca "Torbiscal" de jabugo (4u) <i>Croqueta Ibérica con velo de ventresca "Torbiscal" de jabugo (4u)</i>	14,00 €
Fritada d'escorпора amb salsa tartara <i>Fritada de escorпора con salsa tártara</i>	16,00 €
Gambes a l'allada <i>Gambas al ajillo</i>	15,00 €
Calamar a l'andalusa o planxa <i>Calamar a la andaluza o plancha</i>	16,00 €
Llagostins cruixents d'arròs verd vietnamita <i>Langostinos crujientes de arroz verde vietnamita</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 €
Pop a feira <i>Pulpo a feira</i>	18,00 €

## Marisc a la planxa

### Marisco a la plancha

"Zamburiñas" <i>Zamburiñas</i>	14,00 €
Navalles gallegues <i>Navajas gallegas</i>	17,00 €
Escopinyes gallegues <i>Berberechos gallegos</i>	17,00 €
Escamarlans frescos de la Mediterrània <i>Cigalas frescas del Mediterráneo</i>	17,00 €
Gambes vermelles de Palamós <i>Gambas rojas de Palamós</i>	33,00 €
Carabiner XL (1 unitat) <i>Carabinero XL (1 unidad)</i>	26,00 €
Llamàntol viu (1 unitat) <i>Bogavante vivo (1 unidad)</i>	33,00 €
Llagosta vermella (1 unitat) <i>Langosta roja (1 unidad)</i>	42,00 €



## Ous Huevos

Estrellats amb gambes a l'allada <i>Estrellados con gambas al ajillo</i>	17,00 €
Estrellats amb pernil d'aglà <i>Estrellados con jamón de bellota</i>	18,00 €
Estrellats amb llamàntol <i>Estrellados con bogavante</i>	35,00 €
Ferrat de corral amb carabiner XL <i>Frito de corral con carabinero XL</i>	27,00 €

## Espaguetis "a la paella"

Amb mariscs fruti di mare <i>Con mariscos fruti di mare</i>	16,00 €
A la carbonara de gambes <i>A la carbonara de gambas</i>	16,00 €
A la carbonara de bolets salvatges <i>A la carbonara de setas salvajes</i>	16,00 €
Espaguetis path thai (gamba, tofu, cacauet, tamarindo i brots de soja) <i>Espaguetis path thai (gamba, tofu, cacahuete, tamarindo y brotes de soja)</i>	16,00 €

## Arrossos Arroces

(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)*

## Del mar

Arròs de marisc (gambes vermelles, llagostins, sèpia bruta i musclos) <i>Arroz de marisco (gambas rojas, langostinos, sepia sucia y mejillones)</i>	17,00 €
Arròs negre (sèpia bruta i calamar saltat a la vista) <i>Arroz negro (sepia sucia y calamar salteado a la vista)</i>	17,00 €
Arròs de llamàntol <i>Arroz de bogavante</i>	22,00 €
Arròs de llagosta vermella <i>Arroz de langosta roja</i>	30,00 €
Arròs de marisc del Senyoret (pelat) <i>Arroz de marisco del Señorito (pelado)</i>	20,00 €
Arròs de llamàntol a l'estil Senyoret (pelat) <i>Arroz de bogavante al estilo Señorito (pelado)</i>	25,00 €
Arròs de vieires i espardenyes de Roses del senyoret "pelat" <i>Arroz de vieiras y llongos de Roses del señorito "pelado"</i>	26,00 €



## En terra ferma

*En tierra firme*

Paella a la lleidatana (costella i llonganissa de porc, caragols i verdures de l'Horta) <i>Paella a la leridana (costilla y longaniza de cerdo, caracoles y verduras de la Huerta)</i>	17,00 €
Risotto blanc, demi-glacé, bolets i tòfona de temporada <i>Risotto blanco, demi-glacé, setas y trufa de temporada</i>	20,00 €

## Fidenades

### Fidenás

(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>	15,00 €
Fideua de llamàntol del senyoret "pelat" <i>Fideua de bogavante del señorito "pelado"</i>	25,00 €
Fideus a la cassola de carabinero rojo XL <i>Fideua a la cazuela de carabinero rojo XL</i>	27,00 €

## Peixos salvatges

### Pescados salvajes

(També pots demanar el peix a la planxa amb verdures de temporada)  
*(También puedes pedir el pescado a la plancha con verduras de temporada)*

Rap en suquet amb picada cruixent i gambes vermelles <i>Rape en suquet con picadillo crujiente y gambas rojas</i>	29,00 €
Llobarro salvatge de costa amb bouquet de carbassó i emulsió de mango <i>Lubina salvaje de costa con bouquet de calabacín y emulsión de mango</i>	30,00 €
Llenguado de Tarragona "llom alt i baix" a la menier <i>Llenguado de Tarragona "loma alto y bajo" a la menier</i>	30,00 €
Pagre vermell sencer fregit amb pataco, amanida d'alvocat i coriandre <i>Pargo rojo entero frito con patacón, ensalada de aguacate y cilantro</i>	28,00 €
Turbot amb patates forneres i salsa Orio <i>Rodaballo con patatas panadera y salsa Orio</i>	30,00 €
Sarsuela de peixos i mariscs <i>Zarzuela de pescados y mariscos</i>	30,00 €



# Carns

## Carnes

Xai "Xisqueta" cuit a baixa temperatura amb verdures de temporada <i>Cordero "Xisqueta" cocido a baja temperatura con verduras de temporada</i>	25,00 €
Guissat tradicional de cua de bou amb poma i orellanes d'albercoc <i>Guiso tradicional de rabo de buey con manzana y orejones de albaricoque</i>	26,00 €
Garrinet cruixent amb salsa del seu rostit i wok de maduixes al PX <i>Cochinillo crujiente con salsa de su asado y verduras eco</i>	28,00 €
Entrecot d'Angus (35 dies de maduració) amb patates i pebrots del Padrón <i>Entrecot de Angus (35 días de maduración) con patatas y pimientos del Padrón</i>	30,00 €
Espatlla lechal lacada amb patates ratte i salsa "Café Paris" <i>Paletilla lechal lacada con patatas ratte y salsa "Café París"</i>	32,00 €

