



CARAVISTA

MENÚS

Where the Latitude has been accurately
observed by able Navigators.

Names of Capital Places are in the
Roman Print Character.

The Longitude is reckoned from London.

La tripulació del Caravista et dona la benvinguda

S P 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

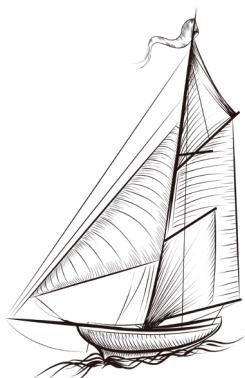
MENÚ DEL DIA
MENÚ DEL DÍA

MENÚ ARROSSOS
MENÚ ARROCES

MENÚ ENTRECOT
MENÚ ENTRECOT

MENÚ MARISCADA
MENÚ MARISCADA

MENÚ DEGUSTACIÓ
MENÚ DEGUSTACIÓN



Menú del dia

Menú del dia

Miggies no festius de dimarts a divendres
Mediodías no festivos de martes a viernes

Primers a escollir

Ensaladilla Rusa amb olivada i gressinis de vidre
Ensaladilla Rusa con olivada y gressinis de cristal

Carpaccio de meló canteloup, pernil ibèric i vinagreta de menta
Carpaccio de melón canteloup, jamón ibérico y vinagreta de menta

Seitons en vinagre amb gaspatxol verd i piparres
Boquerones en vinagre amb gazpachuelo verde y piparra

Ensalada Carib, gambes, pinya, alvocat, ceba vermella i coriandre
Ensalada Caribe, gambas, piña, aguacate, cebolla roja y cilantro

Pastís fred d'arròs, ventresca de tonyina i tomàquet" Candel nº 3"
Pastel frío de arroz, ventresca de atún y tomate" Candel nº 3"

Vaporada de musclos amb el nostre perfum
Vaporada de mejillones con nuestro perfume

Fritada d'escorpora amb salsa tárta
Fritada de cabracho con salsa tártara

Espaguetis Pad Thai, gamba, tofu, cacahuet, tamarindo i brots soja
Espaguetis Pad Thai, gamba, tofu, cacahuete, tamarindo y brotes de soja

Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocant
Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti

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

Cargols 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 15 min.

Pop a feira (supl. 8€)
Pulpo a feira

Segons a escollir

Peixos de llotja (escórpora o salmó o orada o llobarro o lluç) amb guarnició del dia
Pescados de lonja (escórpora, salmón, dorada, lubina, merluza) amb guarnición del dia

Suquet de rap amb gambes vermelles i picada crujent (supl.10€)
Suquet de rap con gambas rojas y picada crujiente

Rèmol a la planxa amb patates a l'estil Orio (supl. 14€)
Rodaballo a la plancha con patatas al estilo Orio

Carns de Lleida (llonganissa de Cal Marxant o churrasco Montalbán) amb guarnició del dia
Carnes de Lleida (longaniza o churrasco) con guarnición del día

Entrecot de vedella Montalban (25 dies de maduració) amb patates i pebrots de Padrón (supl. 14€)
Entrecot de ternera Montalban(25 dias de maduración) con patatas y pimientos de Padrón

Postres a escollir

De la nostra carta de rebosteria, amb el símbol
De nuestra carta de repostería, con el símbolo



Celler

1 copa de vi, aigua o refresc
1 copa de vino, agua o refresco

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 o caldoso.

Escull qualsevol vi de la nostra carta i et descomptem 3€ per comensal.
Escoge cualquier vino de nuestra carta y te descontamos 3€ por comensal.

Entrants per compartir

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 cherrys confitats
Ensalada de Xatonada con cherrys confitados

Croquetes de calamar en la seva tinta i cebolla crocant
Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocante

Segons a escollir

Del mar

Arròs de marisc (gambes vermelles, llagostins, sèpia bruta i musclos)
Arroz de marisco (gambas rojas, langostinos, sepia sucia y mejillones)

Arròs negre (sèpia bruta i calamar saltat a la vista)
Arroz negro (sepia sucia y calamar salteado a la vista)

Arròs de mariscs del senyoret (supl. 3 € per persona)
Arroz de marisco del señorito

Arròs de llamàntol (supl. 12 € per persona)
Arroz de bogavante

Arròs de llamàntol del senyoret (supl. 15 € per persona)
Arroz de bogavante del señorito (supl. 13 € por persona)

Arròs de llagosta vermella (supl. 20 € per persona)
Arroz de langosta roja

Fideuada de mariscs (gambes vermelles, llagostins, sèpia bruta i musclos)
Fideuá de mariscos (gambas rojas, langostinos, sepia sucia y mejillones)

En terra ferma *En tierra firme*

Paella a la lleidatana (costella i llonganissa de porc, caragols i verdures de l'Horta)
Paella a la leridana (costilla y longaniza de cerdo, caracoles y verduras de la Huerta)

Risotto blanc, demi-glace, bolets i tòfona de temporada (supl. 8 € per persona)
Risotto blanco, demi-glace, setas y trufa de temporada

Postres a escollir

De la nostra carta de rebosteria, amb el símbol
De nuestra carta de repostería, con el símbolo



Celler

Vi Blanc DO Costers del Segre o Albariño o Verdejo
Vino Blanco DO Costers del Segre

Vi Negre DO Costers del Segre
Vino Tinto DO Costers del Segre

Cava

1/2 ampolla, refresc o aigua per persona
1/2 botella, refresco o agua por persona



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



Menú entrecot

Menú entrecot

Escull el teu punt de coccíó de la carn: poc feta, a punt, feta i molt feta.

Escoge tu punto de cocción de la carne: poco hecha, al punto, hecha y muy hecha.

Escull qualsevol vi de la nostra carta i et descomptem 3€ per comensal.

Escoge cualquier vino de nuestra carta y te descontamos 3€ por comensal.

Entrants per compartir

Ensaladilla russa amb olivada
Ensaladilla rusa con olivada

Terrina de foie de Preixana amb gelea de maduixes
Terrina de foie de Preixana con jalea de fresas

Amanida Xatonada amb cherrys confitats
Ensalada Chatonada con cherrys confitados

Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocanti
Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti

Segons a escollir

Entrecot de vedella Frisona (25 dies de maduració) amb patates i pebrots de Padrón
Entrecot 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

Postres a escollir

De la nostra carta de rebosteria, amb el símbol
De nuestra carta de repostería, con el símbolo



Celler

Vi Blanc DO Costers del Segre o Albariño o Verdejo
Vino Blanco DO Costers del Segre

Vi Negre DO Costers del Segre
Vino Tinto DO Costers del Segre

Cava

1/2 ampolla, refresc o aigua per persona
1/2 botella, refresco o agua por persona



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



Menú mariscada

Menú mariscada

Escull qualsevol vi de la nostra carta i et descomptem 3€ per comensal.
Escoge cualquier vino de nuestra carta y te descontamos 3€ por comensal.

Al natural

Ostra Gillerdeau amb gel pilé
Ostra Gillerdeau con hielo pilé

Bullit amb aigua de mar (Acompanyat de salsa rosa i romesco)

Punxents de la Mediterrània
Cañaillas del Mediterráneo

Cossos de mar XL
Cuerpos de mar XL

Musclos de temporada
Mejillones de temporada

A la planxa

"Zamburiñas"
Zamburiñas

Escopinyes
Berberechos

Escamarlans
Cigalas

Gambes vermelles
Gambas rojas

Llamàntol
Bogavante

1/2 Llagosta vermella (supl. 25 €)
1/2 Langosta roja

Carabiner XL (supl. 26 €)
Carabinero XL

Postres a escollir

De la nostra carta de rebosteria, amb el símbol
De nuestra carta de repostería, con el símbolo



Celler

Vi Blanc DO Costers del Segre o Albariño o Verdejo
Vino Blanco DO Costers del Segre

Vi Negre DO Costers del Segre
Vino Tinto DO Costers del Segre

Cava

1/2 ampolla, refresc o aigua per persona
1/2 botella, refresco o agua por persona



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 al Caravista

Tàrtar de tonyina Balfegó en cono crujiente d'alga nori i caviar
Tartar de atún Balfegó en cono crujiente de alga nori y caviar

Ensaladilla russa i anxova 000
Ensaladilla rusa y anchoa 000

Ostra Gillerdeau amb gaspatxo verd i caviar de salmó
Ostra Gillerdeau con gazpacho verde y huevas de salmón

Corall Vermell

Carpaccio de gamba vermel·la amb algues i plàncton
Carpaccio de gamba roja con algas y plancton

Terra a la vista

Rubia gallega madurada, mantega café parís
Rubia gallega madurada, mantequilla café parís

Croqueta ibérica amb vel de ventresca "Torbiscal" de jabugo
Croqueta ibérica con velo de ventresca "Torbiscal" de jabugo

Vint mil llegües de viatge submarí, de Jules Verne

Calamar amb parmentier de patata i pebre vermell fumat
Calamar con parmentier de patata y pimentón ahumado

En alta mar

Arròs del senyoret de llamàntol i espardenyes
Arroz del señorito de bogavante y pepino de mar

En terra ferma

Garrinet crujent amb salsa del seu rostit i verdures de l'Horta
Cochinillo crujiente con salsa de su asado y verduras de la Huerta

Isla tropical

Escuma i gelat de coco, pinya impregnada, Marialluïsa i toffee de cocada
Espuma y helado de coco, piña impregnada, Marialuisa i toffe de cocada

Maremoto Sacher

Brownie cremós, gelat d'albercoc, ganache d'Amarula i xocolata 70%
Brownie cremoso, helado de albaricoque, ganache de Amarula y chocolate 70%

El cofre dels petit fours

Tresors dolços
Tesoros dulces



85,00 €

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

