

## MENU 1

### ENTRANTS ENTRANTES

—

Musclos al vapor aromatitzats  
Mejillones al vapor aromatizado  
Croqueta de calamar en la seva tinta i ceba crocant  
Croqueta de calamar en su tinta y cebolla crocanti  
Crema de crustacis amb llagostins i crostons  
Crema de crustáceos con langostinos y picatostes

### SEGONS A ESCOLLIR SEGUNDOS A ESCOGER

—

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

Llobarro amb patates forneres i salsa Orio  
Lubina con patates panadera con salsa Orio

Bacallà amb salsa de tomaquet, alfàbrega i esfèrics de mozzarella  
*Bacalao con salsa de tomate, albahaca y esféricos de mozzarella*

Melòs de vedella amb parmantier de moniato  
Meloso de ternera con parmantier de moniato

—

### POSTRES A ESCOLLIR POSTRES A ESCOGER

Banda de poma - Tiramisú Candel - Ferrero Rocher Gold – Gelats- Sorbets-  
Macedònia silvestre amb escuma de iogurt- Flan romàntic

—

**VI BLANC:** DO Costers del Segre - **VI NEGRE:** DO Costers del Segre- **CAVA:** Brut Nature  
(1 ampolla / 3 persones)

Pa i aigua · Pan y agua

**45 €** I.V.A inclòs

## MENÚ 2

### ENTRANTS ENTRANTES

—

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

Punxens amb duo de salses  
Cañailles con dúo de salsas

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

Fritada de escorpora  
Fritura d'escorpora

Crema de crustacis amb llagostins i crostons  
Crema de crustáceos con langostinos y picatostes

### SEGONS A ESCOLLIR SEGUNDOS A ESCOGER

—

Turbot amb patates forneres i salsa Orio  
Rodaballo con patatas panadera y salsa Orio

Entrecot de vedella (35 dies de maduració) amb patates i pebrots del Padrón  
Entrecot de vedella (35 días de maduración) con patatas y pimientos del Padrón

—

### POSTRES A ESCOLLIR POSTRES A ESCOGER

Banda de poma - Tiramisú Candel - Ferrero Rocher Gold – Gelats- Sorbets-  
Macedònia silvestre amb escuma de iogurt- Flan romàntic

—

**VI BLANC:** DO Costers del Segre - **VI NEGRE:** DO Costers del Segre- **CAVA:** Brut Nature  
(1 ampolla / 3 persones)

Pa i aigua · Pan y agua

**50€** I.V.A inclòs

Telf. 600 764 517

Av. Balmes 38. Lleida

[www.caravistarestaurant.com](http://www.caravistarestaurant.com)

## MENU 3

### ENTRANTS ENTRANTES

—

Pernil de gla 100% ibèric al tall i pa amb tomàquet  
Jamón de bellota 100% ibérico al corte con pan con tomate

Carpaccio de gambes i algues  
Carpaccio de gambas y algas

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

Fritada d'escorпора  
Fritura de escorпора

Pop a feira  
Pulpo a feira

Zamburiñas a la planxa  
Zamburiñas a la plancha

### SEGONS A ESCOLLIR SEGUNDOS A ESCOGER

—

Turbot amb patates panaderes i salsa Orio  
Rodaballo con patatas panadera y salsa Orio

Llobarro amb verdures i salsa Thai  
Lubina con verdures y salsa Thai

Espatlla lechal lacada amb patates ratte i romaní  
Paletilla lechal lacada amb patatas ratte y Romero

—

### POSTRES A ESCOLLIR POSTRES A ESCOGER

Banda de poma - Tiramisú Candel - Ferrero Rocher Gold – Gelats- Sorbets-  
Macedònia silvestre amb escuma de iogurt- Flan romàntic

—

**VI BLANC:** DO Costers del Segre - **VI NEGRE:** DO Costers del Segre- **CAVA:** Brut Reserva  
(1 ampolla / 3 persones)

Pa i aigua · Pan y agua

**60 €** I.V.A inclòs

Telf. 600 764 517

Av. Balmes 38. Lleida

[www.caravistarestaurant.com](http://www.caravistarestaurant.com)

## MENU 4

### ENTRANTS

### ENTRANTES

—

Pernil de gla 100% ibèric al tall i pa amb tomàquet  
Jamón de bellota 100% ibérico al corte con pan con tomate

Terrina de foie de Preixana amb gelee de maduixes  
Terrina de foie de Preixana con gelee de fresas

Carpaccio de gambes i algues  
Carpaccio de gambas y algas

Bacallà esqueixat amb cherrys confitats amb herbes del mediterrani  
Bacalao esqueixat con cherrys confitados con hierbas del mediterráneo

Gambes vermelles de Palamós a la planxa  
Gambas rojas de Palamós a la plancha

Zamburiñas a la planxa  
Zamburiñas a la planxa

### SEGONS A ESCOLLIR

### SEGUNDOS A ESCOGER

—

Turbot amb patates panaderes i salsa Orio  
Rodaballo con patatas panadera y salsa Orio

Llenguado amb llagostins i salsad'espínacs, panses, pinyons  
Lenguado con langostinos y salsade espinacas, pasas, piñones

Espatlla lechal lacada amb patates ratte i romaní  
Paletilla lechal lacada amb patatas ratte y Romero

—

### POSTRES A ESCOLLIR

### POSTRES A ESCOGER

Banda de poma - Tiramisú Candel - Ferrero Rocher Gold – Gelats- Sorbets-  
Macedònia silvestre amb escuma de iogurt- Flan romàntic

—

**VI BLANC:** DO Costers del Segre - **VI NEGRE:** DO Costers del Segre- **CAVA:** Brut Reserva  
(1 ampolla / 3 persones)

Pa i aigua · Pan y agua

**65 €** I.V.A inclòs

Telf. 600 764 517

Av. Balmes 38. Lleida

[www.caravistarestaurant.com](http://www.caravistarestaurant.com)