



CARAVISTA

CARTA

*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

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

ARROSSOS I FIDEUADES
ARROCES Y FIDEUÁS

PEIXOS
PESCADOS

CARNS
CARNES



Entrants freds

Entrantes fríos

Ostra francesa Gillardeau al natural (1 unitat) <i>Ostra francesa Gillardeau al natural (1 unidad)</i>	4,00 €
Pernil de gla 100% ibèric al tall i pa amb tomàquet <i>Jamón de bellota 100% ibérico al corte y pan con tomate</i>	17,00 €
Xató Caravista <i>Xató Caravista</i>	9,00 €
Carpaccio de gambes vermelles amb plàncton i algues <i>Carpaccio de gambas rojas con plancton y algas</i>	12,50 €
Tàrtar de tonyina vermella de l'Ametlla de Mar amb plàncton <i>Tartar de atún rojo de L'Ametlla de Mar con plancton</i>	12,00 €
Salmorejo de fruita amb llagostins i sal de caviar <i>Salmorejo de fruta con langostinos y sal de caviar</i>	12,00 €
Punxents de Tarragona amb salsa de còctel i romesco <i>Canailas de Tarragona con salsa de coctel y romesco</i>	9,00 €
Cossos de mar XL amb salsa de còctel i romesco <i>Cuerpos de mar XL con salsa de coctel y romesco</i>	18,00 €
La nostra versió del còctel de llamàntol nacional amb holandesa de plàncton <i>Nuestra versión del salpicón de bogavante nacional con holandesa de plancton</i>	25,00 €

Entrants calents

Entrantes calientes

Musclos al vapor de perfum de llorer i caiena <i>Mejillones al vapor de perfume de laurel y cayena</i>	9,00 €
Gambes a l'allada <i>Gambas al ajillo</i>	14,00 €
Pulpo a feira <i>Pulpo a feira</i>	18,00 €
Calamar a l'andalusa o a la planxa <i>Calamar a la andaluza o a la plancha</i>	15,00 €
Llagostins cruixents d'arròs verd vietnamita <i>Langostinos crujientes de arroz verde vietnamita</i>	14,00 €
Fritada variada de peixos i mariscs de llotja <i>Fritada variada de pescados y mariscos de lonja</i>	10,00 €
Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocanti <i>Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti</i>	8,00 €



Cocotxes de bacallà al pil-pil <i>Cocochas de bacalao al pil-pil</i>	16,00 €
“Zamburiñas” gallegues a la planxa <i>Zamburiñas gallegas a la plancha</i>	12,00 €
Navalles gallegues <i>Navajas gallegas</i>	15,00 €
Escopinyes gallegues <i>Berberechos gallegos</i>	13,00 €
Escamarlans frescos de la Mediterrània a la planxa <i>Cigalas frescas del Mediterráneo a la plancha</i>	18,00 €
Gambes vermelles de Palamós a la planxa <i>Gambas rojas de Palamós a la plancha</i>	25,00 €
Llamàntol nacional blau a la planxa (1 unitat) <i>Bogavante nacional azul a la plancha (1 unidad)</i>	25,00 €
Llagosta vermella a la planxa (1 unitat) <i>Langosta roja a la plancha (1 unidad)</i>	30,00 €

Ous estrellats *Huevos estrellados*

Amb gambes a l'allada <i>Con gambas al ajillo</i>	16,00 €
Amb calamars saltats amb all i julivert <i>Con calamares salteados con ajo y perejil</i>	16,00 €
Amb pop fregit amb maionesa de kimchi i ceba cruixent <i>Con pulpo frito con mahonesa de kimchi y cebolla crujiente</i>	18,00 €
Amb llamàntol fregit <i>Con bogavante frito</i>	18,00 €

Espaguetis “a la paella”

Amb mariscs fruti di mare <i>Con mariscos fruti di mare</i>	13,90 €
Amb parmesà, pistatxos i ruca al pesto <i>Con parmesano, pistachos y rúcula al pesto</i>	13,90 €
A la carbonara de gambes <i>A la carbonara de gambas</i>	13,90 €



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)

De marisc <i>De marisco</i>	15,00 €
Amb sèpia bruta i calamar saltat <i>Con sepia sucia y calamar salteado</i>	15,00 €
De llamàntol <i>De bogavante</i>	20,00 €
De llagosta vermella <i>De langosta roja</i>	25,00 €
De marisc del Senyoret (pelat) <i>De marisco del Señorito (pelado)</i>	17,00 €
De llamàntol a l'estil Senyoret (pelat) <i>De bogavante al estilo Señorito (pelado)</i>	23,00 €
Risotto de bolets salvatges i tòfona de temporada <i>Risotto de setas salvajes y trufa de temporada</i>	20,00 €

Fidenades

Fidenás

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

De marisc <i>De marisco</i>	15,00 €
De marisc del Senyoret (pelat) <i>De marisco del Señorito (pelado)</i>	17,00 €
Negra amb sèpia bruta i calamar saltat <i>Negra con sepia sucia y calamar salteado</i>	15,00 €
De llamàntol <i>De bogavante</i>	20,00 €
De llamàntol a l'estil Senyoret (pelat) <i>De bogavante al estilo Señorito (pelado)</i>	23,00 €



Peixos del xef

Pescados del chef

Salmó cruixent amb salsa de formatge blau <i>Salmón crujiente con salsa de queso azul</i>	18,00 €
Morro de bacallà amb ceba caramel·litzada i allioli de codony <i>Morro de bacalao con cebolla caramelizada y alioli de membrillo</i>	18,00 €
Rap amb escamarlà, patates i suau escabetx d'ametlles <i>Rape con cigala, patatas y suave escabeche de almendras</i>	22,00 €
Escórpora sobre fons de crustacis i perfum de safrà <i>Cabracho sobre fondo de crustáceos y perfume de azafrán</i>	22,00 €
Sarsuela de peixos i mariscs <i>Zarzuela de pescados y mariscos</i>	30,00 €
Tataki de ventresca de tonyina vermella amb teriyaki, cremós d'albergínia i cruixent de porro <i>Tataki de ventresca de atún rojo con teriyaki, cremoso de berenjena y crujiente de puerro</i>	21,00 €

Peixos de llotja

Pescados de lonja

(A la planxa i amb guarnició de vegetals de temporada. Disposem de peixos sencers. Pregunta al nostre personal)
(*A la plancha y con guarnición de vegetales de temporada. Disponemos de pescados enteros. Pregunta a nuestro personal*)

Lluç <i>Merluza</i>	16,00 €
Orada <i>Dorada</i>	16,00 €
Escórpora de la Mediterrània <i>Cabracho del Mediterráneo</i>	20,00 €
Llobarro <i>Lubina</i>	22,00 €
Rèmol salvatge <i>Rodaballo salvaje</i>	30,00 €
Llenguado de Tarragona <i>Lenguado de Tarragona</i>	30,00 €



Carns

Carnes

Entrecot d'Angus negre de Nebraska (35 dies de maduració) amb verdures de l'Hoïta de Lleida	28,00 €
<i>Entrecot de Angus negro de Nebraska (35 días de maduración) con verduras de la Huerta de Lleida</i>	
Cabrit amb cremós de patata i demi-glacé de tòfona	22,00 €
<i>Cabrito con cremoso de patata y demi-glacé de trufa</i>	
Garrinet cruixent amb fruita de Lleida	21,00 €
<i>Cochinillo crujiente con fruta de Lleida</i>	

