



CARAVISTA

MENÚS



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!



Menús de navegació
Menús de navegación

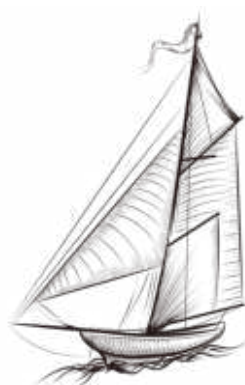
MENÚ DEL DIA
MENÚ DEL DÍA

MENÚ ARROSSOS
MENÚ ARROCES

MENÚ ENTRECOT
MENÚ ENTRECOT

MENÚ MARISCADA
MENÚ MARISCADA

MENÚ DEGUSTACIÓ
MENÚ DEGUSTACIÓN



Menú del dia

Menú del dia

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

Primers a escollir

Amanida del xef
Ensalada del chef

Salmorejo de fruites amb llagostins i caviar
Salmorejo de frutas con langostinos y caviar

Tartar de tonyina vermella (supl. 3 €)
Tartar de atún rojo (supl. 3 €)

Carpaccio de gambes vermelles amb plàncton i algues (supl. 3 €)
Carpaccio de gambas rojas con plancton y algas (supl.3 €)

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

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

Fritada de peixos i mariscs de llotja
Fritada de pescados y mariscos de lonja

Espaguetis del dia a la paella
Espaguetis del día a la paella

Ous estrellats amb gambes amb allada (supl. 3 €)
Huevos fritos con gambas al ajillo (supl.3 €)

Pulpo a feira (supl. 6 €)
Pulpo a feira (supl. 6 €)

Segons a escollir

Peixos frescos de la peixateria a la planxa i vegetals
Pescados frescos de la pescadería a la plancha y vegetales

Rèmol a la planxa amb patates a l'estil Orio (supl. 8 €)
Rodaballo a la plancha con patatas al estilo Orio (supl. 8 €)

Llonganissa esparracada amb cremós de mongetes i julivertada
Longaniza "esparracada" con cremoso de alubias y "julivertada"

Xurrasco a la planxa amb vegetals de l'Horta de Lleida
Churrasco a la plancha con vegetales de la Huerta de Lleida

Entrecot de vedella madurada amb patates i pebrots de Padrón (supl. 6 €)
Entrecot de ternera madurada con patatas y pimientos de Padrón (supl.6 €)

Postres a escollir de la nostra carta de postres

Celler

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



17,90 €

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



Menú arrossos

Menú arroces

Entrants per compartir

Aperitius del xef
Aperitivos del chef

Amanida de morter
Ensalada de mortero

Segons a escollir

Paella de marisc
Paella de marisco

Arròs negre amb sèpia bruta i calamars saltats a la vista *
*Arroz negro con sepia sucia y calamares salteados a la vista **

Fideuada de marisc
Fideuá de marisco

Arròs de llamàntol (supl. 8 € per persona) *
*Arroz de bogavante (supl. 8 € por persona) **

Arròs de llagosta vermella (supl. 12 € per persona) *
*Arroz de langosta roja (supl. 12 € por persona) **

* Mínim de 2 persones. Escull entre l'arròs sec, melós o caldós.

** Mínimo de 2 personas. Escoge entre el arroz seco, meloso o caldoso.*

Postres a escollir de la nostra carta de postres

Celler

Vi Blanc DO Costers del Segre
Vino Blanco D.O. Costers del Segre

Verdejo

Albariño

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

Entrants per compartir

Aperitius del xef
Aperitivos del chef

Amanida de morter
Ensalada de mortero

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 verdures de l'Horta de Lleida (supl. 9 €)
Entrecot de Angus negro de Nebraska (35 días de maduración) con verduras de la Huerta de Lleida (supl. 9 €)

Postres a escollir de la nostra carta de postres

Celler

Vi Negre DO Costers del Segre
Vino Tinto D.O. Costers del Segre

Verdejo

Albariño

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

Al natural

Ostra Gillerdeau amb gel pilé
Ostra Gillerdeau con hielo pilé

Bullit amb aigua de mar *(Amb salsa rosa i romesco. Con salsa rosa y romesco)*

Punxents de la Mediterrània
Cañillas del Mediterráneo

Cossos de mar XL
Cuerpos de mar XL

Musclos de temporada
Mejillones de temporada

Toc de planxa

"Zamburiñas"
Zamburiñas

Escopinyes
Berberechos

Navalles
Navajas

Galeres
Galeras

Escamarlans
Cigalas

Gambes vermelles
Gambas rojas

Llamàntol (supl. 10 €)
Bogavante (supl. 10 €)

Llagosta vermella (supl. 10 €)
Langosta roja (supl. 10 €)

Postres a escollir de la nostra carta de postres

Celler

Vi Blanc DO Costers del Segre
Vino Blanco D.O. Costers del Segre

Verdejo

Albariño

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

Servei de taules completes (no es pot compartir el menú). Maridatge especial de temporada: 21 € per persona.
Servicio de mesas completas (no se puede compartir el menú). Maridaje especial de temporada: 21 € por persona.

Benvinguts al Caravista

Tartar de tonyina vermella i sal de caviar
Tartar de atún rojo y sal de caviar

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

Llagostins cruixents d'arròs verd vietnamita
Langostinos crujientes de arroz verde vietnamita

La xarxa del mar

Ostra Gillerdeau amb caviar de tòfona, emulsió de llima i plàncton
Ostra Gillerdeau con caviar de trufa, emulsión de lima y plancton

A la costa

Tataki de ventresca de tonyina vermella amb cremós d'albergínia i cruixent de porro
Tataki de ventresca de atún rojo con cremoso de berenjena y crujiente de puerro

En alta mar

Arròs de llagosta vermella i perfum de safrà
Arroz de langosta roja y perfume de azafrán

En terra ferma

Cabrit amb cremós de patata i demi-glacé de tòfona
Cabrito con cremoso de patata y demi-glacé de trufa

En aigua dolça

Coco, passió i menta
Coco, pasión y menta

Tsunami de xocolata

Coulant de xocolata negra amb gelat de stracciatella
Coulant de chocolate negro con helado de stracciatella



49,00 €

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

