



CARAVISTA

by MATEU BLANCH

Menú 4

Entrants

Entrantes

—

Carpaccio de gambes i algues

Carpaccio de gambas y algas

Punxens amb duo de salses

Cañailas con duo de salsas

Zamburinyes

Zamburiñas

Navalles

Navajas

Escopinyes

Berberechos

Cocotxes de bacallà al pil-pil

Cocochas de bacalao al pil-pil

Llangostins cruixents

Langostinos crujientes

Segons a escollir

Segundos a escoger

—

Llamántol planxa

Bogabante plancha

Turbot amb patates panaderes i salsa Orio

Rodaballo con patatas panadera y salsa Orio

Filet de vedella amb escalopa de foie

Solomillo de ternera con escalopa de foie

Postres a escollir

Postres a escoger

—

Tarta de poma verda doncella amb gelat de vainilla de Tahiti

Tarta de manzana verde doncella con helado de vainilla de Tahiti

La nostra interpretació del Ferrer Rocher gold

Nuestra interpretación del Ferrer Rocher gold

Copa de pastís de formatge i fruits del bosc

Copa de tarta de queso y frutos del bosque

Pa, aigua, vi i café. Pan, agua, vino y café

Vi negre. Basagotti Criança de Rioja

Vi blanc. Austum Verdejo de Rueda

Cava. Parxet Brut Reserva

(1 ampolla / 3 persones)

60 € I.V.A inclòs

Comandes · 973 856 009

Av. Balmes 38 . Lleida . caravistarestaurant@gmail.com