

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*

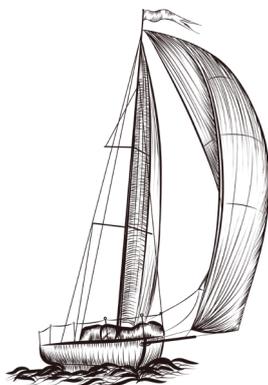
ENTRANTS FREDS  
*ENTRANTES FRÍOS*

ENTRANTS CALENTS  
*ENTRANTES CALIENTES*

ARROSSOS I FIDEUADES  
*ARROCES Y FIDEUÁS*

PEIXOS SALVATGES  
*PESCADOS SALVAJES*

CARNS  
*CARNES*



# Entrants freds

## Entrantes fríos

Filet d'anxova del Cantàbric "000" amb tomàquet i oli d'oliva (1 unitat) <i>Filete de anchoa del Cantábrico "000" con tomate y aceite de oliva</i>	3,00 €
Ostra francesa Gillardeau al natural (1 unitat) <i>Ostra francesa Gillardeau al natural (1 unidad)</i>	5,00 €
Amanida de morter Xatonada, bacallà esqueixat, enciams i salsa de romesco <i>Ensalada de mortero Xatonada, bacalao desmigado, lechugas y salsa de romesco</i>	15,00 €
Punxents de Tarragona amb salsa de còctel i romesco <i>Canaillas de Tarragona con salsa de coctel y romesco</i>	15,00 €
Amanida contrastos de bonítol, tomàquets, alfàbrega i formatge de cabra <i>Ensalada contrastes de bonito, tomate, albahaca y queso de cabra</i>	15,00 €
Bacallà esqueixat amb cherrys confitats, herbes del Mediterrani <i>Bacalao desmigado con cherris confitado, hierbas del Mediterráneo</i>	15,00 €
Carpaccio de gambes vermelles amb emulsió de plàncton i algues <i>Carpaccio de gambas rojas con emulsión de plancton y algas</i>	17,00 €
Terrina de foie de Preixana amb gelea de maduixes <i>Terrina de foie de Preixana con jalea de fresas</i>	19,00 €
Steak tartar de Black Angus de Nebraska <i>Steak tartar de Black Angus de Nebraska</i>	19,00 €
Cossos de mar XL amb salsa de còctel i romesco <i>Cuerpos de mar XL con salsa de coctel y romesco</i>	19,00 €
Pernil de gla 100% ibèric al tall i pa amb tomàquet <i>Jamón de bellota 100% ibérico al corte y pan con tomate</i>	20,00 €

# Entrants calents

## Entrantes calientes

Musclos al vapor aromatitzats <i>Mejillones al vapor aromatizados</i>	12,00 €
Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocanti <i>Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti</i>	12,00 €
Crema de llamàntol amb "zamburiñas" <i>Crema de bogavante con zamburiñas</i>	18,00 €
Fritada d'escòrpora amb salsa tàrtara <i>Fritada de cabracho con salsa tártara</i>	16,00 €
Gambes a l'allada <i>Gambas al ajillo</i>	15,00 €
Calamar a l'andalusa o a la planxa <i>Calamar a la andaluza o a la plancha</i>	16,00 €



Llagostins cruixents d'arròs verd vietnamita <i>Langostinos crujientes de arroz verde vietnamita</i>	16,00 €
Cigrons guisats amb bacallà, musclos i llagostins <i>Garbanzos guisados con bacalao, mejillones y langostinos</i>	18,00 €
Cargols bovers a la llauna amb allioli <i>Caracoles "bovers" a la llauna con alioli</i>	17,00 €
Pulpo a feira <i>Pulpo a feira</i>	18,00 €
Caneló "Súper XL" de cua de toro amb beixamel trufada <i>Canelón "Super XL" de rabo de toro con bechamel trufada</i>	23,00 €

## Marisc a la planxa

*Marisco a la plancha*

"Zamburiñas" <i>Zamburiñas</i>	14,00 €
Navalles gallegues <i>Navajas gallegas</i>	16,00 €
Escopinyes gallegues <i>Berberechos gallegos</i>	16,00 €
Escamarlans frescos de la Mediterrània <i>Cigalas frescas del Mediterráneo</i>	18,00 €
Gambes vermelles de Palamós <i>Gambas rojas de Palamós</i>	30,00 €
Carabiner XL (1 unitat) <i>Carabinero XL (1 unidad)</i>	25,00 €
Llamàntol viu (1 unitat) <i>Bogavante vivo (1 unidad)</i>	30,00 €
Llagosta vermella (1 unitat) <i>Langosta roja (1 unidad)</i>	35,00 €

## Ous

*Huevos*

Estrellats amb gambes a l'allada <i>Estrellados con gambas al ajillo</i>	17,00 €
Estrellats amb pernil d'aglà <i>Estrellados con jamón de bellota</i>	18,00 €
Estrellats amb llamàntol <i>Estrellados con bogavante</i>	32,00 €
Ferrat de corral amb carabiner XL <i>Frito de corral con carabinero XL</i>	27,00 €

## Espaguetis "a la paella"

Amb mariscs fruti di mare <i>Con mariscos fruti di mare</i>	15,00 €
A la carbonara de gambes <i>A la carbonara de gambas</i>	15,00 €
A la carbonara de bolets salvatges <i>A la carbonara de setas salvajes</i>	15,00 €



# 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)

### Del mar

Arròs de marisc (gambes vermelles, llagostins, sèpia bruta i musclos) <i>Arroz de marisco (gambas rojas, langostinos, sepia sucia y mejillones)</i>	15,00 €
Arròs negre (sèpia bruta i calamar saltat a la vista) <i>Arroz negro (sepia sucia y calamar salteado a la vista)</i>	15,00 €
Arròs de llamàntol <i>Arroz de bogavante</i>	20,00 €
Arròs de llagosta vermella <i>Arroz de langosta roja</i>	25,00 €
Arròs de marisc del Senyoret (pelat) <i>Arroz de marisco del Señorito (pelado)</i>	18,00 €
Arròs de llamàntol a l'estil Senyoret (pelat) <i>Arroz de bogavante al estilo Señorito (pelado)</i>	23,00 €

### En terra ferma

*En tierra firme*

Paella a la lleidatana (costella i llonganissa de porc, caragols i verdures de l'Horta) <i>Paella a la leridana (costilla y longaniza de cerdo, caracoles y verduras de la Huerta)</i>	16,00 €
Arròs de galta de vedella "Montalban" amb pastanagues glasejades al wok <i>Arroz de carrillera de ternera "Montalban" con zanahorias glaseadas al wok</i>	18,00 €
Risotto blanc, demi-glace, bolets i tòfona de temporada <i>Risotto blanco, demi-glace, setas y trufa de temporada</i>	20,00 €

# Fideuades

## Fideuás

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

Fideuada mediterrànea (gambes, llagostins, musclos i sèpia bruta) <i>Fideuá mediterránea (gambas, langostinos, mejillones y sepia sucia)</i>	15,00 €
Fideuada pescador (rap, sèpia, musclos i gambes) <i>Fideuá pescador (rape, sepia, mejillones y gambas)</i>	16,00 €
Fideuada amb guisat de pop i calamar <i>Fideuá con guisado de pulpo y calamar</i>	17,00 €



# Peixos salvatges

## Pescados salvajes

(També pots demanar el peix a la planxa amb verdures de temporada)  
(También puedes pedir el pescado a la plancha con verduras de temporada)

Bacallà amb salsa de tomàquet, alfàbrega i esfèrics de mozzarella <i>Bacalao con salsa de tomate, albahaca y esféricos de mozzarella</i>	23,00 €
Tataki de tonyina vermella amb albergínia i salsa teriyaki tropical <i>Tataki de atún rojo con berenjena y salsa teriyaki tropical</i>	24,00 €
Rap en suquet amb picada cruixent i gambes vermelles <i>Rape en suquet con picadillo crujiente y gambas rojas</i>	27,00 €
Llobarro amb menestra de verdures i salsa tailandesa <i>Lubina con menestra de verduras y salsa tailandesa</i>	30,00 €
Filets de llenguado amb espinacs, panses, pinyons i llagostins <i>Filetes de lenguado con espinacas, pasas, piñones y langostinos</i>	30,00 €
Turbot amb patates forneres i salsa Orio <i>Rodaballo con patatas panaderas y salsa Orio</i>	30,00 €
Sarsuela de rap, bacallà, escamarlà, gambes vermelles i musclos <i>Zarzuela de rape, bacalao, cigala, gambas rojas y mejillones</i>	30,00 €

# Carns

## Carnes

Xai Xisqueta cuit a baixa temperatura amb patata trufada <i>Cordero Xisqueta cocido a baja temperatura con patata trufada</i>	25,00 €
Garrinet cruixent amb salsa del seu rostit i verdures eco <i>Cochinillo crujiente con salsa de su asado y verduras eco</i>	26,00 €
Entrecot d'Angus (35 dies de maduració) amb patates i pebrots del Padrón <i>Entrecot de Angus (35 días de maduración) con patatas y pimientos del Padrón</i>	30,00 €
Espatlla de lletó lacada amb patates ratte i romaní <i>Paletilla de lechal lacada con patatas ratte y romero</i>	30,00 €





Av. de Balmes, 38 - 25005  
Lleida  
600 764 517

