



CARAVISTA

CARTA

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*

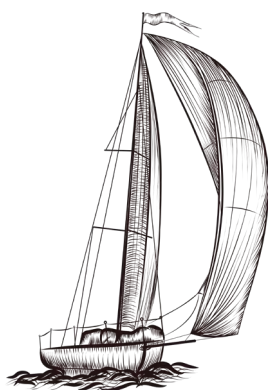
ENTRANTS FREDS
ENTRANTES FRÍOS

ENTRANTS CALENTS
ENTRANTES CALIENTES

ARROSSOS I FIDEUADES
ARROCES Y FIDEUÁS

PEIXOS SALVATGES
PESCADOS SALVAJES

CARNS
CARNES



Entrants freds

Entrantes fríos

Anxoves del Cantàbric "00" amb tomàquet i oli d'oliva (1 unitat)	3,00 €
<i>Anchoas del Cantábrico "00" con tomate y aceite de oliva</i>	
Ostra francesa Gillardeau al natural (1 unitat)	4,00 €
<i>Ostra francesa Gillardeau al natural (1 unidad)</i>	
Punxents de Tarragona amb salsa de còctel i romesco	12,00 €
<i>Canaillas de Tarragona con salsa de coctel y romesco</i>	
Amanida contrastos de bonítol, tomàquets, alfàbrega i formatge de cabra	12,50 €
<i>Ensalada contrastes de bonito, tomate, albahaca y queso de cabra</i>	
Bacallà esqueixat amb cherrys confitats, herbes del Mediterrani i olivada	12,50 €
<i>Bacalao desmigado con cherris confitado, hierbas del Mediterráneo y olivada</i>	
Tàrtar de tonyina vermella amb toc japonès	16,00 €
<i>Tartar de atún rojo con toque japonés</i>	
Carpaccio de gambes vermelles amb emulsió de plàncton i algues	16,00 €
<i>Carpaccio de gambas rojas con emulsión de plancton y algas</i>	
Terrina de foie de Preixana amb gelea de maduixes	17,00 €
<i>Terrina de foie de Preixana con jalea de fresas</i>	
Cossos de mar XL amb salsa de còctel i romesco	19,00 €
<i>Cuerpos de mar XL con salsa de coctel y romesco</i>	
Pernil de gla 100% ibèric al tall i pa amb tomàquet	20,00 €
<i>Jamón de bellota 100% ibérico al corte y pan con tomate</i>	

Entrants calents

Entrantes calientes

Musclos al vapor aromatitzats	12,00 €
<i>Mejillones al vapor aromatizados</i>	
Croquetes de calamar en la seva tinta i ceba crocanti	12,00 €
<i>Croquetas de calamar en su tinta y cebolla crocanti</i>	
Bisque de crustacis amb llagostins i crostons	14,00 €
<i>Bisque de crustáceos con langostinos y picatostes</i>	
Fritada variada de peixos i mariscs de llotja	14,00 €
<i>Fritada variada de pescados y mariscos de lonja</i>	
Gambes a l'allada	15,00 €
<i>Gambas al ajillo</i>	
Calamar a l'andalusa o a la planxa	16,00 €
<i>Calamar a la andaluza o a la plancha</i>	
Llagostins cruixents d'arròs verd vietnamita	16,00 €
<i>Langostinos crujientes de arroz verde vietnamita</i>	



Cocotxes de bacallà al pil-pil <i>Cocochas de bacalao al pil-pil</i>	18,00 €
Pulpo a feira <i>Pulpo a feira</i>	18,00 €
"Zamburiñas" gratinades amb salsa holandesa de plàncton <i>Zamburiñas gratinadas con salsa holandesa de plancton</i>	20,00 €
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>	25,00 €
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 €
Farrat de corral amb carabiner XL <i>Frito de corral con carabinero XL</i>	22,00 €

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 €



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 €
Risotto dels Pirineus amb ceps i tòfona <i>Risotto de los Pirineos con boletus edulis y trufa</i>	20,00 €

Fidenades Fidenás

(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 de llamàntol <i>Fideuá de bogavante</i>	20,00 €
Fideuada de llamàntol del Senyoret (pelat) <i>Fideuá de bogavante del Señorito (pelado)</i>	23,00 €



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 guisat amb les seves tripes i mongetes del ganxet <i>Bacalao guisado con sus callos y judías de gancho</i>	22,00 €
Tataki de tonyina vermella amb albergínia, porro i salsa teriyaki <i>Tataki de atún rojo con berenjena, puerro y salsa teriyaki</i>	23,00 €
Rap amb gambes en suquet amb picada deconstruïda <i>Rape con gambas en suquet con picadillo deconstruido</i>	25,00 €
Llobarro amb bledes i suc torrat de les seves espines <i>Lubina con acelgas y jugo tostado de sus propias espinas</i>	26,00 €
Filets de llenguado amb espinacs, panses, pinyons i holandesa de taronja <i>Filetes de lenguado con espinacas, pasas, piñones y holandesa de naranja</i>	30,00 €
Turbot amb patates forneres i salsa Orio <i>Rodaballo con patatas panaderas y salsa Orio</i>	30,00€
Sarsuela de peixos i mariscs <i>Zarzuela de pescados y mariscos</i>	30,00€

Carns

Carnes

Cabrit Xisqueta desossat en dues coccions amb demi-glace <i>Cabrito Xisqueta deshuesado en dos cocciones con demi-glace</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>	28,00 €
Espatlla de lletó lacada amb patates ratte i romaní <i>Paletilla de lechal lacada con patatas ratte y romero</i>	30,00 €

