



CARAVISTA

MENÚS

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

S P

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 travessa... i als horitzons infinitos 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!

M O R O C C O



Menús de navegació

Menús de navegación

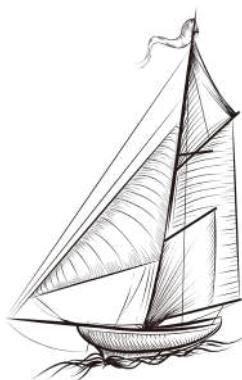
MENÚ DEL DIA
MENÚ DEL DÍA

MENÚ ARROSSOS
MENÚ ARROCES

MENÚ ENTRECOT
MENÚ ENTRECOT

MENÚ MARISCADA
MENÚ MARISCADA

MENÚ DEGUSTACIÓ
MENÚ DEGUSTACIÓN



Menú del dia

Menú del dia

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

Primers a escollir

Amanida del xef
Ensalada del chef

Crema de temporada de l'Horta de Lleida
Crema de temporada de la Huerta de Lleida

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

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

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

Carpaccio de gambes vermelles amb plàncton i algues (supl. 6 €)
Carpaccio de gambas rojas con plancton y algas (supl. 6 €)

Tartar de tonyina vermella (supl. 6 €)
Tartar de atún rojo (supl. 6 €)

Ous estrellats amb gambes amb allada (supl. 6 €)
Huevos fritos con gambas al ajillo (supl. 6 €)

Pulpo a feira (supl. 8 €)
Pulpo a feira (supl. 8 €)

Segons a escollir

Peixos de llotja (escópora, salmó, orada, llobarro, lluç) a la planxa i vegetals
Pescados de lonja (cabracho, salmón, dorada, lubina, merluza) a la plancha y vegetales

Suquet de rap amb gambes i picada deconstruïda (supl. 10 €)
Suquet de rape con gambas y picadillo deconstruido (supl. 10 €)

Rèmol a la planxa amb patates a l'estil Orio (supl. 12 €)
Rodaballo a la plancha con patatas al estilo Orio (supl. 12 €)

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

Llonganissa de Cal Marxant amb patates i julivertada
Longaniza de Cal Marxant con patatas y perejilada

Entrecot de vedella madurada amb patates i pebrots de Padrón (supl. 12 €)
Entrecot de ternera madurada con patatas y pimientos de Padrón (supl. 12 €)

Postres a escollir

de la nostra carta de rebosteria, amb el símbol
de nuestra carta de repostería, con el símbolo



Celler

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

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



Menú arrosgos

Menú arroces

Mínim de 2 persones. Escull entre l'arròs sec, melós o caldós.
Mínimo de 2 personas. Escoge entre el arroz seco, meloso o caldoso.

Entrants per compartir

Terrina de foie de Preixana amb gelea de maduixes
Terrina de foie de Preixana con jalea de fresas

Crema de temporada de l'Horta de Lleida
Crema de temporada de la Huerta de Lleida

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

Segons a escollir

Del mar

Arròs de marisc (gambes vermelles, llagostins, sèpia bruta i musclos)
Arroz de marisco (gambas rojas, langostinos, sepia sucia y mejillones)

Arròs negre (sèpia bruta i calamar saltat a la vista)
Arroz negro (sepia sucia y calamar salteado a la vista)

Fideuada de mariscs (gambes vermelles, llagostins, sèpia bruta i musclos)
Fideuá de mariscos (gambas rojas, langostinos, sepia sucia y mejillones)

Arròs de llamàntol (supl. 10 € per persona)
Arroz de bogavante (supl. 10 € por persona)

Arròs de llagosta vermella (supl. 15 € per persona)
Arroz de langosta roja (supl. 15 € por persona)

En terra ferma

En tierra firme

Paella a la lleidatana (costella i llonganissa de porc, caragols i verdures de l'Horta)
Paella a la leridana (costilla y longaniza de cerdo, caracoles y verduras de la Huerta)

Risotto dels Pirineus amb ceps i tòfona (supl. 8 € per persona)
Risotto de los Pirineos con boletus edulis y trufa (supl. 8 € por persona)

Postres a escollir

de la nostra carta de rebosteria, amb el símbol
de nuestra carta de repostería, con el símbolo



Celler

Vi Blanc DO Costers del Segre
Vino Blanco DO Costers del Segre

Vi Blanc gallego cosechero
Vino Blanco gallego cosechero

Vi Blanc Verdejo
Vino Blanco Verdejo

Vi Negre DO Costers del Segre
Vino Tinto DO Costers del Segre

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

Escull el teu punt de coccíó de la carn: poc feta, a punt, feta i molt feta.
Escoge tu punto de cocción de la carne: poco hecha, al punto, hecha y muy hecha.

Entrants per compartir

Terrina de foie de Preixana amb gelea de maduixes
Terrina de foie de Preixana con jalea de fresas

Crema de temporada de l'Horta de Lleida
Crema de temporada de la Huerta de Lleida

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

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 patates i pebrots de Padrón (supl. 10 €)
Entrecot de Angus negro de Nebraska (35 días de maduración) con patatas y pimientos de Padrón (supl. 10 €)

Postres a escollir

de la nostra carta de rebosteria, amb el símbol
de nuestra carta de repostería, con el símbolo



Celler

Vi Blanc DO Costers del Segre
Vino Blanco DO Costers del Segre

Vi Blanc gallego cosechero
Vino Blanco gallego cosechero

Vi Blanc Verdejo
Vino Blanco Verdejo

Vi Negre DO Costers del Segre
Vino Tinto DO Costers del Segre

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
Cañaillas del Mediterráneo

Cossos de mar XL
Cuerpos de mar XL

Musclos de temporada
Mejillones de temporada

A la planxa

"Zamburiñas"
Zamburiñas

Escopinyes
Berberechos

Escamarlans
Cigalas

Gambes vermelles
Gambas rojas

Llamàntol
Bogavante

1/2 Llagosta vermella (supl. 18 €)
1/2 Langosta roja (supl. 18 €)

Carabiner XL (supl. 23 €)
Carabinero XL (supl. 23 €)

Postres a escollir

de la nostra carta de rebosteria, amb el símbol
de nuestra carta de repostería, con el símbolo



Celler

Vi Blanc DO Costers del Segre
Vino Blanco DO Costers del Segre

Vi Blanc gallego cosechero
Vino Blanco gallego cosechero

Vi Blanc Verdejo
Vino Blanco Verdejo

Vi Negre DO Costers del Segre
Vino Tinto DO Costers del Segre

Cava

1/2 ampolla, refresc o aigua per persona
1/2 botella, refresco o agua por persona



50,00 €

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

Ostra Gillerdeau amb caviar de cítrics
Ostra Gillerdeau con caviar de cítricos

Carpaccio de gambes vermelles amb algues
Carpaccio de gambas rojas con algas

Terrina de foie de Preixana amb gelea de maduixes
Terrina de foie de Preixana con jalea de fresas

La xarxa del mar

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

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

A la costa

"Zamburiñas" gratinades amb salsa holandesa de plàncton
Zamburiñas gratinadas con salsa holandesa de plancton

En alta mar

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

En terra ferma

Garrinet crujent amb salsa del seu rostit i verdures eco
Cochinillo crujiente con salsa de su asado y verduras eco

En aigua dolça

Escuma de passió, esfèrics de raïm, menta i gelat de coco
Espuma de pasión, esféricos de uva, menta y helado de coco

Tsunami

El terratrèmol submarí "freds-calents" de xocolates
El maremoto "fríos-calientes" de chocolates

El cofre dels petit fours

Tresors dolços
Tesoros dulces



67,00 €

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

