

MENU 1

ENTRANTS ENTRANTES

—

Musclos al vapor aromatitzats
Mejillones al vapor aromatizado

Croqueta de calamar en la seva tinta i ceba crocant
Croqueta de calamar en su tinta y cebolla crocanti

Crema de crustacis amb llagostins i crostons
Crema de crustáceos con langostinos y picatostes

SEGONS A ESCOLLIR SEGUNDOS A ESCOGER

—

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

Lluç fresc amb patates forneres i salsa Orio
Merluza fresca con patates panadera con salsa Orio

Bacallà amb salsa de tomaquet, alfàbrega i esfèrics de mozzarella
Bacalao con salsa de tomate, albahaca y esféricos de mozzarella

Melòs de vedella amb parmantier de moniato
Meloso de ternera con parmantier de moniato

—

POSTRES A ESCOLLIR POSTRES A ESCOGER

Banda de poma - Tiramisú Candel - Ferrero Rocher Gold – Gelats- Sorbets-
Macedònia silvestre amb escuma de iogurt- Flan romàntic

—

VI BLANC: DO Costers del Segre - **VI NEGRE:** DO Costers del Segre- **CAVA:** Signat Brut Reserva
(1 ampolla / 3 persones)

Pa i aigua · Pan y agua

40 € I.V.A inclòs

MENÚ 2

ENTRANTS ENTRANTES

—

Amanida de morter “Xatonada”, bacallà , enciams i salsa de romesco
Ensalada de mortero “Xatonada”, bacalao, lechugas y salsa romesco

Punxens amb duo de salses
Cañailas con dúo de salsas

Croqueta de calamar en la seva tinta i ceba crocant
Croqueta de calamar en su tinta y cebolla crocanti

Fritada de escorпора
Fritura d’escorпора

Crema de crustacis amb llagostins i crostons
Crema de crustáceos con langostinos y picatostes

SEGONS A ESCOLLIR SEGUNDOS A ESCOGER

—

Turbot amb patates forneres i salsa Orio
Rodaballo con patatas panadera y salsa Orio

Entrecot de vedella (35 dies de maduració) amb patates i pebrots del Padrón
Entrecot de vedella (35 días de maduración) con patatas y pimientos del Padrón

—

POSTRES A ESCOLLIR POSTRES A ESCOGER

Banda de poma - Tiramisú Candel - Ferrero Rocher Gold – Gelats- Sorbets-
Macedònia silvestre amb escuma de iogurt- Flan romàntic

—

VI BLANC: DO Costers del Segre - **VI NEGRE:** DO Costers del Segre- **CAVA:** Signat Brut Reserva
(1 ampolla / 3 persones)

Pa i aigua · Pan y agua

45 € I.V.A inclòs

Telf. 600 764 517

Av. Balmes 38. Lleida

www.caravistarestaurant.com



CARAVISTA
by MATEU BLANCH

MENU 3

ENTRANTS ENTRANTES

—

Pernil de gla 100% ibèric al tall i pa amb tomàquet
Jamón de bellota 100% ibérico al corte con pan con tomate

Carpaccio de gambes i algues
Carpaccio de gambas y algas

Croqueta de calamar en la seva tinta i ceba crocant
Croqueta de calamar en su tinta y cebolla crocanti

Fritada d'escorпора
Fritura de escorпора

Pop a feira
Pulpo a feira

Zamburiñas a la planxa
Zamburiñas a la plancha

SEGONS A ESCOLLIR SEGUNDOS A ESCOGER

—

Turbot amb patates panaderes i salsa Orio
Rodaballo con patatas panadera y salsa Orio

Llobarro amb verdures i salsa Thai
Lubina con verdures y salsa Thai

Espatlla lechal lacada amb patates ratte i romaní
Paletilla lechal lacada amb patatas ratte y Romero

—

POSTRES A ESCOLLIR POSTRES A ESCOGER

Banda de poma - Tiramisú Candel - Ferrero Rocher Gold – Gelats- Sorbets-
Macedònia silvestre amb escuma de iogurt- Flan romàntic

—

VI BLANC: DO Costers del Segre - **VI NEGRE:** DO Costers del Segre- **CAVA:** Signat Brut Reserva
(1 ampolla / 3 persones)

Pa i aigua · Pan y agua

55 € I.V.A inclòs

Telf. 600 764 517

Av. Balmes 38. Lleida

www.caravistarestaurant.com

MENU 4

ENTRANTS

ENTRANTES

—

Pernil de gla 100% ibèric al tall i pa amb tomàquet
Jamón de bellota 100% ibérico al corte con pan con tomate

Terrina de foie de Preixana amb gelee de maduixes
Terrina de foie de Preixana con gelee de fresas

Carpaccio de gambes i algues
Carpaccio de gambas y algas

Bacallà esqueixat amb cherrys confitats amb herbes del mediterrani
Bacalao esqueixat con cherrys confitados con hierbas del mediterráneo

Gambes vermelles de Palamós a la planxa
Gambas rojas de Palamós a la plancha

Zamburiñas a la planxa
Zamburiñas a la planxa

SEGONS A ESCOLLIR

SEGUNDOS A ESCOGER

—

Turbot amb patates panaderes i salsa Orio
Rodaballo con patatas panadera y salsa Orio

Llenguado amb llagostins i salsad'espínacs, panses, pinyons
Lenguado con langostinos y salsade espinacas, pasas, piñones

Espatlla lechal lacada amb patates ratte i romaní
Paletilla lechal lacada amb patatas ratte y Romero

—

POSTRES A ESCOLLIR

POSTRES A ESCOGER

Banda de poma - Tiramisú Candel - Ferrero Rocher Gold – Gelats- Sorbets-
Macedònia silvestre amb escuma de iogurt- Flan romàntic

—

VI BLANC: DO Costers del Segre - **VI NEGRE:** DO Costers del Segre- **CAVA:** Signat Brut Reserva
(1 ampolla / 3 persones)

Pa i aigua · Pan y agua

60 € I.V.A inclòs

Telf. 600 764 517

Av. Balmes 38. Lleida

www.caravistarestaurant.com