



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ TAPAS 1

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Frías:

Coca con tomate (*)

Selección de quesos (+ #)

Tartar de dos salmones con mosataza antigua y crema de limón (*)

Ensalada de búfala con tomate y orégano (#)

Tataki de atún con tomate dulce y cebolla (*)

Calientes:

Croquetas de pescado y marisco (* #)

Calamares romana (*)

Empanada gallega de bacalao y pasas (* +)

Piruletas de codorniz con salsa barbacoa

Brocheta de salmón y mango con albahaca

Daditos de butifarra a la brasa con setas

Brocheta de pollo con salsa Teriyaki

Surtido de mini repostería (* #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Vino blanco, rosado o tinto recomendado

Aguas minerales

Precio por persona: 38,00€ (34,54€+10%IVA)

* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

Plaça Pau Vila, 1 - Palau de Mar, 08039 Barcelona
Tel. 93 221 05 95 – 93 221 20 41 / Fax 93 221 59 70
reservas@lagavina.es



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ TAPAS 2

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Frías:

Coca con tomate (*)
Surtido de ibéricos
Selección de quesos (+ #)
Anchoa de Santurce sobre lecho de tomate
Esqueixada de Bacalao

Calientes:

Croquetas de jamón de bellota (* #)
Buñuelos de bacalao (* #)
Navajas a la plancha
Pincho de pulpo a la gallega
Gambas en tempura (*)
Brocheta de rape, gambas y bacon
Brocheta de solomillo de ternera al oporto (* #)

Surtido de mini repostería (* #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Vino blanco, rosado o tinto recomendado
Aguas minerales

Precio por persona: 44,00€ (40€ + 10%IVA)

* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

Plaça Pau Vila, 1 - Palau de Mar, 08039 Barcelona
Tel. 93 221 05 95 – 93 221 20 41 / Fax 93 221 59 70
reservas@lagavina.es

MENÚ A-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Picares:

Coca con tomate (*)
Carpaccio de atún con vinagreta de jengibre, lima y verduritas
Croquetas de pescado y marisco (* #)
Mejillones al vapor

Salmón a la plancha con puré de puerros y espárragos

ó

Carrillera de ternera a baja temperatura con salsa de pimienta verde (* #)

Crema catalana (#)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Sumarroca Blanc de Blancs (D.O. Penedès)
Rosado: Ermita d'Espells Rosé (D.O. Penedès)
Tinto: Bozeto (D.O. Rioja)
Aguas Minerales

Precio por persona: 38,00€ (34,54€ + 10%IVA)

* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ B-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Picares:

Coca con tomate (*)
Carpaccio de atún con vinagreta de jengibre, lima y verduritas
Calamares a la romana (*)
Croquetas de pescado y marisco (* #)
Mejillones a la marinera (* +)

Pez espada a la Donostiarra

ó

Paella mixta de carne y pescado con mejillones

Crema catalana (#)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Sumarroca Blanc de Blancs (D.O. Penedès)
Rosado: Ermita d'Espiells Rosé (D.O. Penedès)
Tinto: Bozeto (D.O. Rioja)
Aguas Minerales

Precio por persona: 44,00€ (40€+ 10%IVA)

* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ C-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Picares:

Coca con tomate (*)
Ensalada de espinacas con bacon, parmesano y vinagreta de mostaza (#)
Croquetas de jamón de Bellota (* #)
Calamarcitos de playa a la plancha con cebolla dulce
Mejillones a la marinera (* +)

Paella Parellada
ó
Dorada a la Donostiarra

Bomba de chocolate con coulis de fresa y albahaca (* + #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Viña Sobreira (D.O. Rías Baixas)
Rosado: Sumarroca Rosado (D.O. Penedès)
Tinto: Bozeto (D.O. Rioja)
Aguas Minerales

Precio por persona: 49,00€ (44,54€ + 10%IVA)

* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ D-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Picares:

Coca con tomate (*)
Lomo curado de bellota
Tartar de dos salmones con mostaza antigua y crema de limón (*)
Buñuelos de bacalao (* #)
Calamarcitos de playa a la plancha con cebolla dulce

Paella Parellada

ó

Paella de bacalao con verduritas

ó

Atún a la plancha con guacamole y vinagreta
de tomate

Pastel de queso con coulis de frutos rojos (#)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Viña Sobreira (D.O. Rías Baixas)
Rosado: Luis Alegre (D.O. Rioja)
Tinto: Viñas Escarlata (D.O. Penedès)
Aguas minerales

Precio por persona: 54,00€ (49,09€ + 10%IVA)

* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ E-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Picares:

Coca con tomate (*)
Lomo curado de bellota
Carpaccio de solomillo con parmesano (#)
Croquetas de jamón de bellota (* #)
Mejillones al vino blanco (*)

Fideuá con chipirones de playa (* +)

ó

Paella de secreto ibérico con morcilla, chorizo y setas

ó

Bacalao a la parrilla sobre escalivada (*)

Brownie de chocolate con salsa de naranja (+)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Viña Barretero (D.O. Condado de Huelva)
Rosado: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Tinto: Deóbriga Crianza (D.O. Rioja)
Aguas minerales

Precio por persona: 59,00€ (53,63€ + 10%IVA)

* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ F-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Picares:

Coca con tomate (*)
Ensalada de aguacate con gambas, naranja y vinagreta de mostaza
Carpaccio de solomillo con parmesano (#)
Gambas al ajillo
Navajas a la plancha

Rodaballo con puré de calabaza y ajitos tiernos

ó

Entrecot de ternera al parmesano (* #)

Locura de chocolate con coulis de naranja amarga (* + #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Ramón Bilbao (D.O. Rueda)
Rosado: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Tinto: Deóbriga Crianza (D.O. Rioja)
Aguas minerales

Precio por persona: 65,00€ (59,09€ + 10%IVA)

* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ G-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Picares:

Coca con tomate (*)
Jamón de bellota (reserva Don Alfonso)
Chipirones de playa salteados con cebolla
Gambas rebozadas en tempura (*)
Navajas a la plancha

Rape a la parrilla con cremoso de patatas, verduras, piñones y pesto de rúcula (+ #)

ó

Cordero al horno (cocción 8 horas a baja temperatura) (*)

Bomba de chocolate con chocolate caliente y coulis de frutos rojos (* + #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Ramón Bilbao (D.O. Rueda)
Rosado: Loxarel Petit Arnau (D.O. Penedès)
Tinto: Ramón Bilbao Crianza (D.O. Rioja)
Aguas minerales

Precio por persona: 69,00€ (62,72€ + 10%IVA)

* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ H-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Picares:

Coca con tomate (*)
Jamón de bellota (reserva Don Alfonso)
Ensalada de foie y mango con Pedro Ximénez (*)
Pulpo a la gallega
Navajas a la plancha

Suprema de merluza en fricandó con almejas y gambas (*)

ó

Solomillo de ternera con salsa Café Paris (* +)

Tiramisú con salsa de café (* +)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)
Rosado: Loxarel Petit Arnau (D.O.Penedès)
Tinto: Ramón Bilbao Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Sumarroca Brut Reserva
Aguas minerales

Precio por persona: 77,00€ (70€ + 10%IVA)

* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ I-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Ensalada de bogavante y aguacate con vinagreta de naranja

ó

Almejas de Carril al vino blanco (*)

Suprema de lubina salvaje a la parrilla con chutney de pera,
cebolla dulce y reducción de módena

ó

Solomillo de ternera al Oporto con foie y terrina de patata y panceta Ibérica (* #)

Tiramisú con salsa de café (* #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Gramona Xarel-lo Font Jui (D.O. Penedès)

Rosado: Tombú (D.O. Castilla y León)

Tinto: Arzuaga Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Cava: Gramona Imperial Gran Reserva

Aguas minerales

Precio por persona: 88,00€ (80€ + 10%IVA)

* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ J-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Picares:

Coca con tomate (*)
Jamón de bellota reserva Don Alfonso
Brocheta de rape y langostinos con bacon y escalivada

Pulpo a la Gallega
Salteado de verduritas con chipirones de playa
Almejas de Carril al vino blanco (*)

Mariscada de las Rias Gallegas (fria) (1/2)
(Bogavante, Buey de mar, Nécoras, Cigalas y Langostinos)

Degustación de reposteria de la casa (* + #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Gramona Sauvignon Blanc (D.O.Penedès)
Rosado: Tombú (D.O. Castilla y León)
Tinto: Arzuaga Reserva (D.O. Ribera del Duero)
Cava: Gramona Imperial Gran Reserva
Aguas minerales

Precio por persona: 98,00€ (89,09€ + 10%IVA)

* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú