



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU TAPAS 1 / МЕНЮ ИЗ ЗАКУСОК «ТАПАС» 1

Aperitivo y copa de cava de bienvenida /
Аперитив и приветственный бокал игристого вина

FRIAS / ХОЛОДНЫЕ «ТАПАС»:

- Coca con tomate / Пицца по-испански с помидорами (*)
Selección de quesos / Сырное ассорти (+ #)
Tartar de dos salmones con mostaza antigua y crema de limón / Тартар из двух видов лосося
(свежего и копченого) с горчицей и лимонным соусом (*)
Ensalada de búfala con tomate y orégano /
Салат с сыром буффало-моцарелла, томатами и орегано (#)
Tataki de atún con tomate dulce y cebolla / Татаки из тунца со сладким томатом и луком (*)

CALIENTE / ГОРЯЧИЕ «ТАПАС»:

- Croquetas de pescado y marisco / Крокеты из рыбы и морепродуктов (* #)
Calamares a la romana / Кальмары по-римски (*)
Empanada gallega de bacalao y pasas / Галисийский пирог из трески и изюма (* +)
Piruletas de codorniz con salsa barbacoa / Перепелиные бедрашки в соусе барбекю
Brocheta de salmón y mango con albahaca / Шашлычок из лосося и манго с базиликом
Daditos de butifarra a la brasa con setas / Ломтики свиной колбасы, жаренные с грибами
Brocheta de pollo con salsa Teriyaki / Шашлычок из курица с соусом терияки

Surtido de mini reposteria / Ассорти мини-пирожных (* #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión / Кофе, кофе без кофеина, чай

BODEGA / НАПИТКИ:

Vino blanco, rosado o tinto recomendado /
Вино белое, розовое и красное, из собственного погреба
Aguas minerales / Минеральная вода

Цена на одного человека: 38,00€ (34,54€+10%НДС)

- * не подходит страдающим целиакией (непереносимость глютена)
+ не подходит непереносящим сухофрукты # не подходит непереносящим лактозу

Минимум на 8 персон

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

MENU TAPAS 2/ МЕНЮ ИЗ ЗАКУСОК «ТАПАС» 2

Aperitivo y copa de cava de bienvenida /
Аперитив и приветственный бокал игристого вина

FRIAS / ХОЛОДНЫЕ «ТАПАС»:

Coca con tomate / Пицца по-испански с помидорами (*)
Surtido de ibéricos / Ассорти из иберийских колбас и хамона
Selección de quesos / Сырное ассорти (+ #)
Anchoa de Santurce sobre lecho de tomate / Анчоусы Сантурсе с соусом-лечо из помидоров
Esqueixada de Bacalao / Esqueixada (салат из трески)

CALIENTE / ГОРЯЧИЕ «ТАПАС»:

Croquetas de jamón de bellota / Крокеты с хамоном бейота (* #)
Vuñuelos de bacalao / Пончики из трески (* #)
Navajas a la plancha / Навахи (вид ракушек), поджаренные на сковороде
Pincho de pulpo a la gallega / Канапе из осьминога по-галисийски
Gambas en tempura / Креветки в кляре (*)
Brocheta de rape, gambas y bacon / Шашлычок из морского черта, креветок и бекона
Brocheta de solomillo de ternera al Oporto /
Шашлычок из филе телятины с соусом Оporto (* #)

Surtido de mini reposteria / Ассорти мини-пирожных (* #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión / Кофе, кофе без кофеина, чай

BODEGA / НАПИТКИ:

Vino blanco, rosado o tinto recomendado
Вино белое, розовое и красное, из собственного погреба
Aguas minerales / Минеральная вода

Цена на одного человека: 44,00€ (40€ + 10%НДС)

* не подходит страдающим целиакией (непереносимость глютена)
+ не подходит непереносящим сухофрукты # не подходит непереносящим лактозу

Минимум на 8 персон



LA GAVINA
RESTAURANT

МЕНЮ A-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida /
Аперитив и приветственный бокал игристого вина

Picares / Закуски:

Soca con tomate / Пицца по-испански с помидорами (*)
Carpaccio de atún con vinagreta de jengibre, lima y verduritas /
Карпаччо из тунца с приправой из имбиря, лайма и овощей
Croquetas de pescado y marisco / Крокеты из рыбы и морепродуктов (* #)
Mejillones al vapor / Мидии на пару

Salmón a la plancha con puré de puerro y espárragos / Лосось на гриле с пюре из лука-
пороя и спаржи
или
Carrillera de ternera a baja temperatura con salsa de pimienta verde / телячьи щечки,
приготовленные при низкой температуре с зеленым перцем (* #)

Crema catalana / Каталонский крем-брюле (#)

Café, descafeinado, hierbas e infusión / Кофе, кофе без кофеина, чай

BODEGA / НАПИТКИ:

Vino blanco / Белое вино: «Sumarroca Blanc de Blancs» (D.O. Penedés)
Vino rosado / Розовое вино: «Ermita d'Espiells Rosé» (D.O. Penedés)
Vino tinto / Красное вино: «Bozeto» (D.O. Rioja)
Aguas minerales / Минеральная вода

Цена на одного человека: 39,00€ (35,45€ + 10%НДС)

* не подходит страдающим целиакией (непереносимость глютена)
+ не подходит непереносящим сухофрукты # не подходит непереносящим лактозу

Минимум на 8 персон

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

МЕНЮ В-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida /
Аперитив и приветственный бокал игристого вина

Picares / Закуски:

Coca con tomate / Пицца по-испански с помидорами (*)
Carpaccio de atún con vinagreta de jengibre, lima y verduritas /
Карпаччо из тунца с приправой из имбиря, лайма и овощей
Calamares a la romana / Кальмары по-римски (*)
Croquetas de pescado y marisco / Крокеты из рыбы и морепродуктов (* #)
Mejillones a la marinera / Мидии в томатном соусе (* +)

Pez espada a la Donostiarra / Рыба-меч по-сансебастьянски
или
Paella mixta de carne y pescado con mejillones / Паэлья-микс из мяса и рыбы

Crema catalana / Каталонский крем-брюле (#)

Café, descafeinado, hierbas e infusión / Кофе, кофе без кофеина, чай

BODEGA / НАПИТКИ:

Vino blanco / Белое вино: «Sumarroca Blanc de Blancs» (D.O. Penedés)
Vino rosado / Розовое вино: «Ermita d'Espiells Rosé» (D.O. Penedés)
Vino tinto / Красное вино: «Bozeto» (D.O. Rioja)
Aguas minerales / Минеральная вода

Цена на одного человека: 44,00€ (40€+ 10%НДС)

* не подходит страдающим целиакией (непереносимость глютена)
+ не подходит непереносящим сухофрукты # не подходит непереносящим лактозу

Минимум на 8 персон

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

МЕНЮ C-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida /
Аперитив и приветственный бокал игристого вина

Picares / Закуски:

Coca con tomate / Пицца по-испански с помидорами (*)
Ensalada de espinacas con bacon, parmesano y vinagreta de mostaza /
Салат из шпината с беконом, пармезаном и приправой на основе горчицы (#)
Croquetas de jamón de bellota / Крокеты с хамоном бейота (* #)
Calamarcitos de playa a la plancha con cebolla dulce /
Жареные на гриле кальмары со сладким луком
Mejillones a la marinera / Мидии в томатном соусе (* +)

Parlla Perellada / Паэлья Парельяда из морепродуктов и рыбы
или

Dorada a la Donostiarra / Дорада по-сансебастьянски

Bomba de chocolate con coulis de fresa y albahaca /
Пирожное из шоколада с кусочками клубники и базиликом (* + #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión / Кофе, кофе без кофеина, чай

BODEGA / НАПИТКИ:

Vino blanco / Белое вино: «Viña Sobreira» (D.O. Rías Baixas)
Vino rosado / Розовое вино: «Sumarroca Rosado» (D.O. Penedès)
Vino tinto / Красное вино: «Bozeto» (D.O. Rioja)
Aguas minerales / Минеральная вода

Цена на одного человека: 49,00€ (44,54€ + 10%НДС)

* не подходит страдающим целиакией (непереносимость глютена)
+ не подходит непереносящим сухофрукты # не подходит непереносящим лактозу

Минимум на 8 персон

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

МЕНЮ D-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida /
Аперитив и приветственный бокал игристого вина

Picares / Закуски:

Coca con tomate / Пицца по-испански с помидорами (*)
Lomo curado de bellota / Вяленое филе свинины бейота
Tartar de dos salmones con mostaza antigua y crema de limón / Тартар из двух видов
лосося (свежего и копченого) с горчицей и лимонным соусом (*)
Viñuelos de bacalao / Пончики из трески (* #)
Calamarcitos de playa a la plancha con cebolla dulce /
Жареные на гриле кальмары со сладким луком

Paella Parellada / Паэлья Парельяда из рыбы и морепродуктов

или

Paella de bacalao con verduritas / Паэлья с треской и овощами

или

Atún a la plancha con guacamole y vinagreta de tomate / Тунец, приготовленный на
гриле, с гуакамоле и томатным соусом

Pastel de queso con coulis de frutos rojos / Сырное пирожное с лесными ягодами (#)

Café, descafeinado, hierbas e infusión / Кофе, кофе без кофеина, чай

BODEGA / НАПИТКИ:

Vino blanco / Белое вино: «Viña Sobreira» (D.O. Rías Baixas)

Vino rosado / Розовое вино: « Luis Alegre» (D.O. Rioja)

Vino tinto / Красное вино: «Viña Escarlata» (D.O. Penedès)

Aguas minerales / Минеральная вода

Цена на одного человека: 54,00€ (49,09€ + 10%НДС)

* не подходит страдающим целиакией (непереносимость глютена)

+ не подходит непереносящим сухофрукты # не подходит непереносящим лактозу

Минимум на 8 персон

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

МЕНЮ E-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida /
Аперитив и приветственный бокал игристого вина

Picares / Закуски:

Coca con tomate / Пицца по-испански с помидорами (*)
Lomo curado de bellota / Вяленое филе свинины бейота
Carpaccio de solimillo al parmesano / Карпаччо из филе говядины с сыром пармезан (#)
Gambas al ajillo / Крокеты с хамоном бейота (* #)
Mejillones al vino blanco / Мидии в белом вине (*)

Fideuà con chipirones de playa / Паэлья из вермишели с маленькими кальмарами (* +)
или
Paella de secreto ibérico con morcilla, chorizo y setas / Паэлья с филе иберийской свинины, с кровяной, копченой колбасами и грибами
или
Bacalao a la parrilla sobre escalivada / Треска на гриле с тушеными овощами (*)

Brownie de chocolate con salsa de naranja /
Шоколадный брауни с апельсиновым соусом (+)

Café, descafeinado, hierbas e infusión / Кофе, кофе без кофеина, чай

BODEGA / НАПИТКИ:

Vino blanco / Белое вино: «Viña Barredero» (D.O. Condado de Huelva)
Vino rosado / Розовое вино: «4 pasos» (D.O. Bierzo)
Vino tinto / Красное вино: «Deóbriga Crianza» (D.O. Rioja)
Aguas minerales / Минеральная вода

Цена на одного человека: 59,00€ (53,63€ + 10%НДС)

* не подходит страдающим целиакией (непереносимость глютена)
+ не подходит непереносящим сухофрукты # не подходит непереносящим лактозу

Минимум на 8 персон

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

МЕНЮ F-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida /
Аперитив и приветственный бокал игристого вина

Picares / Закуски:

Coca con tomate / Пицца по-испански с помидорами (*)
Ensalada de aguacate con gambas, naranja y vinagreta de mostaza / Салат из авокадо с
креветками, апельсином и горчичным уксусом
Carpaccio de solimillo con parmesano / Карпаччо из филе говядины с сыром пармезан (#)
Gambas al ajillo / Креветки с чесноком
Navajas a la plancha / Навахи (вид ракушек) на гриле

Rodaballo con puré de calabaza y ajitos tiernos / Палтус с пюре из тыквы и молодого чеснока
или

Entrecot de ternera al parmesano / Антрекот из телятины с пармезаном (* #)

Locura de chocolate con coulis de naranja amarga /
Шоколадное пирожное с сиропом из горького апельсина (* + #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión / Кофе, кофе без кофеина, чай

BODEGA / НАПИТКИ:

Vino blanco / Белое вино: «Ramón Bilbao» (D.O. Rueda)
Vino rosado / Розовое вино: «4 pasos» (D.O. Bierzo)
Vino tinto / Красное вино: «Deóbriga Crianza» (D.O. Rioja)
Aguas minerales / Минеральная вода

Цена на одного человека: 65,00€ (59,09€ + 10%НДС)

* не подходит страдающим целиакией (непереносимость глютена)
+ не подходит непереносящим сухофрукты # не подходит непереносящим лактозу

Минимум на 8 персон

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

МЕНЮ G-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida /
Аперитив и приветственный бокал игристого вина

Picares / Закуски:

Coca con tomate / Пицца по-испански с помидорами (*)
Jamón de bellota Don Alfonso / Хамон бейота Дон Альфонсо
Chipirones salteados con cebolla / Маленькие каракатицы, тушеные с луком
Gambas en tempura / Креветки в темпуре (*)
Navajas a la plancha / Навахи (вид ракушек) на гриле

Rape a la parrilla con cremoso de patatas, verdura, piñones y pesto de rúcula /
Морской черт на гриле с картофельным пюре, овощами, кедровыми орешками,
соусом песто и рукколой (+ #)

или

Cordero al horno (8 horas) / Филе баранины, приготовленное в печи
(предприготовление 8 ч при низкой температуре) (*)

Bomba de chocolate con chocolate caliente y coulis de frutos rojos /
Шоколадное пирожное с горячим шоколадом и лесными ягодами (* + #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión / Кофе, кофе без кофеина, чай

BODEGA / НАПИТКИ

Vino blanco / Белое вино: «Ramón Bilbao» (D.O. Rueda)
Vino rosado / Розовое вино: «Loxarel Petit Arnau» (D.O. Penedès)
Vino tinto / Красное вино: «Ramón Bilbao Crianza» (D.O. Rioja)
Aguas minerales / Минеральная вода

Цена на одного человека: 69,00€ (62,72€ + 10%НДС)

* не подходит страдающим целиакией (непереносимость глютена)
+ не подходит непереносящим сухофрукты # не подходит непереносящим лактозу

Минимум на 8 персон

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

МЕНЮ Н-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida /
Аперитив и приветственный бокал игристого вина

Picares / Закуски:

Coca con tomate / Пицца по-испански с помидорами (*)
Jamón de bellota Don Alfonso / Хамон бейота Дон Альфонсо
Ensalada de foie y mango con Pedro Ximenez /
Салат из фуа-гра с манго и ликером Педро Хименес (*)
Pulpo a la gallega / Осьминог по-галисийски (с печеным картофелем)
Navajas a la plancha / Навахи (вид ракушек) на гриле

Suprema de merluza en fricandó con almejas y gambas /
Фрикандо из филе мерлузы с альмехами (вид ракушек) и креветками (*)
или
Solomillo de ternera con salsa Café París / Филе телятины с соусом «Café Paris» (* +)

Tiramisú con salsa de café / Тирамису с кофейным соусом (* #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión / Кофе, кофе без кофеина, чай

BODEGA / НАПИТКИ

Vino blanco / Белое вино: «Martín Codax» (D.O.Rías Baixas)
Vino rosado / Розовое вино: «Loxarel Petit Arnau» (D.O. Penedès)
Vino tinto / Красное вино: «Ramón Bilbao Reserva» (D.O. Rioja)
Cava / Игристое вино: «Sumarroca Brut Reserva»
Aguas minerales / Минеральная вода

Цена на одного человека: 77,00€ (70€ + 10%НДС)

* не подходит страдающим целиакией (непереносимость глютена)
+ не подходит непереносящим сухофрукты # не подходит непереносящим лактозу

Минимум на 8 персон

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

МЕНЮ I-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida /
Аперитив и приветственный бокал игристого вина

Ensalada de bogavante y aguacate con vinagreta de naranja /
Салат из омара и авокадо с уксусной приправой из апельсина
или
Almejas de Carril al vino blanco / Альмехи (вид ракушек) в белом вине (*)

Suprema de lubina salvaje a la parrilla con chutney de pera, cebolla dulce y reducció de módena /
Филе морского судака (сибаса) на гриле с песто, томатами, базиликом и тыквенным пюре (+)
или
Solomillo de ternea al oporto con foie /
Филе телятины в портвейне с фуа-гра (* #)

Tiramisú con salsa de café / Тирамису с кофейным соусом (* #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión / Кофе, кофе без кофеина, чай

BODEGA / НАПИТКИ

Vino blanco / Белое вино: «Gramona Xarel-lo Font Jui» (D.O. Penedès)

Vino rosado / Розовое вино: «Tombú» (D.O. Castilla y León)

Vino tinto / Красное вино: «Arzuaga Crianza» (D.O. Ribera del Duero)

Игристое вино: «Gramona Imperial Gran Reserva»

Aguas minerales / Минеральная вода

Цена на одного человека: 88,00€ (80€ + 10%НДС)

* не подходит страдающим целиакией (непереносимость глютена)
+ не подходит непереносящим сухофрукты # не подходит непереносящим лактозу

Минимум на 8 персон



LA GAVINA
RESTAURANT

МЕНЮ J-19

Aperitivo y copa de cava de bienvenida /
Аперитив и приветственный бокал игристого вина

Picares / Закуски:

Coca con tomate / Пицца по-испански с помидорами (*)
Jamón de bellota Don Alfonso / Хамон бейота Дон Альфонсо
Brocheta de rape y langostinos con bacon y escalivada /
Шашлычок из морского черта и королевских креветок с беконом и овощами

Pulpo a la gallega / Осьминог по-галисийски (с печеным картофелем)
Saltado de verduritas con chipirones de playa /
Овощи, жаренные с маленькими кальмарами
Almejas de Carril al vino blanco / Альмехи (вид ракушек) в белом вине (*)

Mariscada de las Rias Gallegas (fría) / Холодное ассорти из морепродуктов
(омар, крабы, лангустины и королевские креветки)

Degustación repostería de la casa / Дегустация фирменных десертов (* + #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión / Кофе, кофе без кофеина, чай

BODEGA / НАПИТКИ

Vino blanco / Белое вино: «Gramona Sauvignon Blanc» (D.O. Penedès)
Vino rosado / Розовое вино: «Tombú» (D.O. Castilla y León)
Vino tinto / Красное вино: «Arzuaga Reserva» (D.O. Ribera del Duero)
Игристое вино: «Gramona Imperial Gran Reserva»
Aguas minerales / Минеральная вода

Цена на одного человека: 98,00€ (89,09€ + 10%НДС)

* не подходит страдающим целиакией (непереносимость глютена)
+ не подходит непереносящим сухофрукты # не подходит непереносящим лактозу

Минимум на 8 персон

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