



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ TAPAS 1

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Freds:

- Coca amb tomàquet (*)
- Selecció de formatges (+ #)
- Tartar de dos salmons amb mostassa antiga i crema de llimona (*)
- Amanida de bufala amb tomàquet i orenga (#)
- Tataki de tonyina amb tomàquet dolç i ceba (*)

Calents:

- Croquetes de peix i marisc (* #)
- Calamars a la romana (*)
- Empanada gallega amb bacallà i panses (* +)
- Piruletes de guatlla amb salsa barbacoa
- Broqueta de salmó i mango amb alfàbrega
- Dauets de botifarra a la brasa amb bolets
- Broqueta de pollastre amb salsa Teriyaki

Assortiment de mini rebosteria (* #)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Vi blanc, rosat o negre recomanat
Aigües minerals

Preu per persona: 38,00€ (34,54€ + 10% IVA)

* NO APTE celíacs + NO APTE al.lèrgics fruits secs # NO APTE lactosa

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ TAPAS 2

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Freds:

Coca amb tomàquet (*)
Assortiment d'ibèrics
Selecció de formatges (+ #)
Anxova de Santurce sobre llit de tomàquet
Esqueixada de bacallà

Calents:

Croquetes de pernil de gla (* #)
Bunyols de bacallà (* #)
Navalles a la planxa
Pintxo de pop a la gallega
Gambes arrebossades en tempura (*)
Broqueta de rap, gambes i bacó
Broqueta de filet de vedella al porto (* #)

Assortiment de mini rebosteria (* #)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Vi blanc, rosat o negre recomanat
Aigües minerals

Preu per persona: 44,00€ (40€ + 10% IVA)

* NO APTE celíacs + NO APTE al.lèrgics fruits secs # NO APTE lactosa

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú

MENÚ A-19

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Carpaccio de tonyina amb vinagreta de gingebre, llima i verdures
Croquetes de peix i marisc (* #)
Musclos al vapor

Salmó a la planxa amb pure de porros i espàrrecs

ó

Galta de vedella a baixa temperatura amb salsa de pebre verd (* #)

Crema catalana (#)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Sumarroca Blanc de Blancs (D.O. Penedès)
Rosat: Ermita d'Espiells Rosé (D.O. Penedès)
Negre: Bozeto (D.O. Rioja)
Aigües minerals

Preu per persona: 38,00€ (34,54€ + 10%IVA)

* NO APTE celíacs + NO APTE al.lèrgics fruits secs # NO APTE lactosa

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú

MENÚ B-19

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Carpaccio de tonyina amb vinagreta de gingebre, llima i verdures
Croquetes de peix i marisc (* #)
Calamars a la romana (*)
Musclos a la marinera (* +)

Peix espasa a la Donostiarra (all i bitxo saltats)

ó

Paella mixta de peix i carn amb musclos

Crema catalana (#)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Sumarroca Blanc de Blancs (D.O. Penedès)
Rosat: Ermita d'Espiells Rosé (D.O. Penedès)
Negre: Bozeto (D.O. Rioja)
Aigües minerals

Preu per persona: 44,00€ (40€ + 10%IVA)

* NO APTE celíacs + NO APTE al·lèrgics fruits secs # NO APTE lactosa

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ C-19

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Amanida d'espínacas amb bacó, parmesà i vinagreta de mostasa (#)
Croquetes de pernil de gla (* #)
Calamarsets de platja a la planxa amb ceba dolça
Musclos a la marinera (* +)

Paella Parellada

o

Orada a la Donostiarra

Bomba de xocolata amb coulis de maduixa i alfàbrega (* + #)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Viña Sobreira (D.O. Rías Baixas)
Rosat: Sumarroca Rosado (D.O. Penedès)
Negre: Bozeto (D.O. Rioja)
Aigües minerals

Preu per persona: 49,00€ (44,54€ + 10%IVA)

* NO APTE celíacs + NO APTE al.lèrgics fruits secs # NO APTE lactosa

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú

MENÚ D-19

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)

Llom curat de gla

Tartar de dos salmons amb mostassa antiga i crema de llimona (*)

Bunyols de bacallà (* #)

Calamarsets de platja a la planxa amb ceba dolça

Paella Parellada

ó

Paella de bacallà amb verduretes

ó

Tonyina a la planxa amb guacamole i
vinagreta de tomàquet

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells (#)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Viña Sobreira (D.O. Rías Baixas)

Rosat: Luis Alegre (D.O. Rioja)

Negre: Viña Escarlata (D.O. Penedès)

Aigües minerals

Preu per persona: 54,00€ (49,09€ + 10%IVA)

* NO APTE celíacs + NO APTE al.lèrgics fruits secs # NO APTE lactosa

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ E-19

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Llom curat de gla
Carpaccio de filet amb parmesà (#)
Croquetes de pernil de gla (* #)
Musclos al vi blanc (*)

Fideuà amb calamarcets de platja (* +)

ó

Paella de secret ibèric amb botifarró, xoriço i bolets

ó

Bacallà a la graella sobre escalivada (*)

Brownie de xocolata amb coulis de taronja (+)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Viña Barredero (D.O. Condado de Huelva)
Rosat: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Negre: Deóbriga Crianza (D.O. Rioja)
Aigües minerals

Preu per persona: 59,00€ (53,63€ + 10%IVA)

* NO APTE celíacs + NO APTE al.lèrgics fruits secs # NO APTE lactosa

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú

MENÚ F-19

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Amanida d'alvocat amb llagostins, taronja i vinagrata de mostassa
Carpaccio de filet amb parmesà (#)
Gambes amb allada
Navalles a la planxa

Turbot amb puré de carbassa i alls tendres

ó

Entrecot de vedella amb parmesà (* #)

Bogeria de xocolata amb coulis de taronja amarga (* + #)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Ramón Bilbao (D.O. Rueda)
Rosat: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Negre: Deóbriga Crianza (D.O. Rioja)
Aigües minerals

Preu per persona: 65,00€ (59,09€ + 10%IVA)

* NO APTE celíacs + NO APTE al·lèrgics fruits secs # NO APTE lactosa

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú

MENÚ G-19

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Pernil de gla (reserva Don Alfonso)
Xipirons de platja saltats amb ceba
Gambes arrebossades en tempura (*)
Navalles a la planxa

Rap a la parrilla amb cremós de patata, verdures, pinyons i pesto de ruca (+ #)

ó

Anyell al forn (cocció 8 hrs a baixa temperatura) (*)

Bomba de xocolata amb xocolata desfeta i coulis de fruits vermells (* + #)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Ramón Bilbao (D.O. Rueda)
Rosat: Loxarel Petit Arnau (D.O. Penedès)
Negre: Ramón Bilbao Crianza (D.O. Rioja)
Aigües minerals

Preu per persona: 69,00€ (62,72€ + 10%IVA)

* NO APTE celíacs + NO APTE al.lèrgics fruits secs # NO APTE lactosa

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú

MENÚ H-19

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Pernil de gla (reserva Don Alfonso)
Amanida de foie i mango amb Pedro Ximénez (*)
Pop a la gallega
Navalles a la planxa

Suprema de lluç en fricandó amb cloisses i gambes (*)

ó

Filet de vedella amb salsa Cafè Paris (* +)

Tiramisú amb salsa de cafè (* +)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)
Rosat: Loxarel Petit Arnau (D.O. Penedès)
Negre: Ramón Bilbao Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Sumarroca Brut Reserva
Aigües minerals

Preu per persona: 77,00€ (70€ + 10%IVA)

* NO APTE celíacs + NO APTE al.lèrgics fruits secs # NO APTE lactosa

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú

MENÚ I-19

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Amanida de llamàntol i alvocat amb vinagreta de taronja

ó

Cloïsses de Carril al vi blanc (*)

Suprema de llobarro a la graella amb chutney de pera,
ceba dolça i reducció de mòdena

ó

Filet de vedella al porto amb foie i terrina de patata i cansalada ibèrica (* #)

Tiramisú amb salsa de cafè (* #)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

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

Rosat: Tombú (D.O. Castilla y León)

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

Cava: Gramona Imperial Gran Reserva

Aigües minerals

Preu per persona: 88,00€ (80€ + 10%IVA)

* NO APTE celíacs + NO APTE al.lèrgics fruits secs # NO APTE lactosa

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ J-19

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Pernil de gla (reserva Don Alfonso)
Broqueta de rap i llagostins amb bacó i escalivada

Pop a la gallega
Saltejat de verdures i calamarçets de platja
Cloïsses de Carril al vi blanc (*)

Mariscada freda (1/2)
(Llamàntol, Bou de mar, Nécores, Escamarlans i Llagostins)

Assortiment de rebosteria (* + #)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Gramona Sauvignon Blanc (D.O.Penedès)
Rosat: Tombú (D.O. Castilla y León)
Negre: Arzuaga Reserva (D.O. Ribera del Duero)
Cava: Gramona Imperial Gran Reserva
Aigües minerals

Preu per persona: 98,00€ (89,09€ + 10%IVA)

* NO APTE celíacs + NO APTE al·lèrgics fruits secs # NO APTE lactosa

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú