



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU TAPAS 1

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

Froids:

- Pain flat au tomate (*)
- Fromages variés (+ #)
- Tartare aux deux saumons à la moutarde ancienne et crème de citron (*)
- Salade de mozzarella de bufflonne à la tomate et à l'origan (#)
- Tataki de thon au tomate doux et oignon

Chauds:

- Croquettes de poisson et fruits de mer (* #)
- Calamars à la romaine (*)
- Tourte galicienne à la morue et aux raisins secs (* +)
- Sucettes de caille à la sauce barbecue
- Brochette de saumon et mangue au basilic
- Petits dés de saucisse catalane grillée sur la braise et champignons
- Brochette de poulet avec sauce teriyaki

Assortiment de mini-pâtisseries (* #)

Café, décaféiné, herbes

Cave:

- Vin blanc ou rouge recommandé
- Eau minérale

Prix par personne: 38,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux coeliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu per toutes les personnes – Minimum 8



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU TAPAS 2

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

Froids:

Pain flat au tomate (*)
Assiette de charcuterie ibérique
Fromages variés (+ #)
Anchois de Santurce sur lit de tomate
Esqueixada (salade de morue desalée)

Chauds:

Croquettes de jambon de bellota (* #)
Beignets de morue (* #)
Coteaux grilles
Poulpe à la galicienne en amuse-bouche
Tempura (beignets) de crevettes (*)
Brochette de lotte, crevettes et bacon
Brochette de filet de boeuf au porto (* #)

Assortiment de mini-pâtisseries (* #)

Café, décaféiné, herbes

Cave:

Vin blanc ou rouge recommandé
Eau minérale

Prix par personne: 44,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux coeliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu per toutes les personnes – Minimum 8



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU A-20

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

Amuse-gueule:

Pain flat au tomate (*)

Carpaccio de thon à la vinaigrette de gingembre, lime et petits légumes

Croquettes de poisson et fruits de mer (* #)

Moules à la vapeur

Saumon grillé avec purée de poireaux et d'asperges

OU

Joue de veau cuite à basse température à la sauce au poivre vert (* #)

Crème catalane brûlée (#)

Café, décaféiné, herbes

Cave:

Vin blanc: Sumarroca Blanc de Blancs (D.O. Penedés)

Vin rouge: Sumarroca (D.O. Penedés)

Eau minérale

Prix par personne: 38,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux coeliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu per toutes les personnes – Minimum 8



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU B-20

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

Amuse-gueule:

Pain flat au tomate (*)
Carpaccio de thon à la vinaigrette de gingembre, lime et petits légumes
Croquettes de fruits de mer (* #)
Calamars à la romaine (*)
Moules à la marinière (* +)

Espadon façon San Sebastian (à l'ail et au piment)

ou

Paella au poisson et à la viande avec moules

Crème catalane brûlée (#)

Café, décaféiné, herbes

Cave:

Vin blanc: Sumarroca Blanc de Blancs (D.O. Penedés)

Vin rouge: Sumarroca (D.O. Penedés)

Eau minérale

Prix par personne: 44,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux coeliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu per toutes les personnes – Minimum 8



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU C-20

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

Amuse-gueule:

Pain flat au tomate (*)
Salade d'épinards, bacon et parmesan en vinaigrette à la moutarde (#)
Croquettes de jambon de bellota (* #)
Petits calmars frais grillés aux l'oignon doux
Moules à la marinière (* +)

Paella aux fruits de mer sans coquilles

ou

Daurade façon San Sebastian (à l'ail et au piment)

Bombe au chocolat et coulis de fraises au basilic (* + #)

Café, décaféiné, herbes

Boissons:

Vin blanc: Viña Sobreira (D.O. Rías Baixas)

Vin rouge: Bozeto (D.O. Rioja)

Eau minérale

Prix par personne: 49,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux coeliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu per toutes les personnes – Minimum 8



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU D-20

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

Amuse-gueule:

Pain flat au tomate (*)
Filet de porc ibérique séché
Tartare aux deux saumons à la moutarde ancienne et crème de citron (*)
Beignets de morue (* #)
Petits calmars frais grillés aux l'oignon doux

Paella aux fruits de mer sans coquilles

ou

Paella de vermicelles et petites seiches (* +)

ou

Thon grillé avec guacamole à la vinaigrette aux tomates

Gâteau de fromage frais sur un coulis de fruits rouges (#)

Café, décaféiné, herbes

Cave:

Vin blanc: Viña Sobreira (D.O. Rías Baixas)
Vin rouge: Viña Escarlata (D.O. Penedès)
Eau minérale

Prix par persone: 54,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux coeliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu per toutes les personnes – Minimum 8



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU E-20

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

Amuse-gueule:

Pain flat au tomate (*)
Salada d'avocats de grosses crevettes à l'orange et vinaigrette à la moutarde
Carpaccio de bœuf au parmesan (#)
Crevettes à l'ail
Moules au vin blanc (*)

Paella au porc ibérique , boudin noir, chorizo et champignons

ou

Entrecôte au parmesan (* #)

ou

Morue grillée sur un lit de légumes grillés (*)

Brownies au chocolat et coulis d'oranges (+)

Café, décaféiné, herbes

Cave:

Vin blanc: Viña Sobreira (D.O. Rías Baixas)
Vin rouge: Deóbriga Crianza (D.O. Rioja)
Eau minérale

Prix par persone: 59,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux coeliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu per toutes les personnes – Minimum 8



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU F-20

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

Amuse-gueule:

Pain flat au tomate (*)
Jambon de gland ibérique Don Alfonso
Petites seiches sautées avec des oignons
Crevettes à la tempura (*)
Couteaux grillés

Lotte grillée aux crémeux de pommes de terre, légumes, pignons et pesto à la roquette (+ #)

ou

Agneau rôti (cuisson 8 heures à basse temperature) (*)

Folie au chocolat et coulis d'orange amère (* + #)

Café, décaféiné, herbes

Cave:

Vin blanc: Ramón Bilbao (D.O. Rueda)
Vin rouge: Ramón Bilbao Crianza (D.O. Rioja)
Eau minérale

Prix par personne: 69,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux coeliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu per toutes les personnes – Minimum 8



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU G-20

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

Amuse-gueule:

Pain flat au tomate (*)
Jambon de gland ibérique Don Alfonso
Salade de foie gras et mangue au Pedro Ximénez (*)
Poulpe à la galicienne
Couteaux grillés

Suprême de colin braisé aux palourdes et crevettes (*)

ou

Filet de veau à la sauce Café Paris (* +)

Tiramisu à la sauce au café (* +)

Café, décaféiné, herbes

Cave:

Vin blanc: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)
Vin rouge: Ramón Bilbao Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Sumarroca Brut Reserva
Eau minérale

Prix par personne: 79,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux coeliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu per toutes les personnes – Minimum 8

MENU H-20

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

Salade de homard et d'avocats avec vinaigrette à l'orange

OU

Palourdes de "Carril" au vin blanc (*)

Suprême de bar grillé au chutney de poires, oignon doux
et réduction de balsamique

OU

Filet de veau au porto avec foie gras (* #)

Tiramisu à la sauce au café (* #)

Café, décaféiné, herbes

Cave:

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

Vin rouge: Arzuaga Crianza (D.O. Ribera de Duero)

Cava: Gramona Imperial Gran Reserva

Eau minérale

Prix par personne: 89,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux coeliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu per toutes les personnes – Minimum 8



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU I-20

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

Amuse-gueule:

Pain flat au tomate (*)
Jambon ibérique de gland Don Alfonso
Brochette de lotte et grosses crevettes au bacon aux légumes grillés

Poulpe à la galicienne
Sautéed de petit légumes ave petites seiche
Palourdes de "Carril" au vin blanc (*)

Plateau froid de fruits de mer

Pâtisseries assorties (* + #)

Café, décaféiné, herbes

Cave:

Vin blanc: Gramona Sauvinat (D.O. Penedès)
Vin rouge: Arzuaga Reserva (D.O. Ribera del Duero)
Cava: Gramona Imperial Gran Reserva
Eau minérale

Prix par persone: 99,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux coeliaques + NE CONVIENT PAS aux allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux intolérants au lactose

Choisissez un unique menu per toutes les personnes – Minimum 8