



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ DE TAPAS

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Frías:

Coca con tomate (*)
Surtido de ibéricos
Selección de quesos (+ #)
Anchoa de Santurce sobre lecho de tomate
Tartar de dos salmones con mosataza antigua y crema de limón (*)
Tataki de atún con tomate dulce y cebolla (*)

Calientes:

Croquetas de jamón de bellota (* #)
Calamares romana (*)
Gambas en tempura (*)
Navajas a la plancha
Brocheta de salmón y mango con albahaca
Daditos de butifarra a la brasa con setas
Brocheta de solomillo de ternera al oporto (* #)

Surtido de mini repostería (* #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Vino blanco o tinto recomendado
Aguas minerales

Precio por persona: 45,00€ (IVA INCLUIDO)

* 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-22

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

Pez espada a la Donostiarra

ó

Asado de tira a la Cerveza negra (*)

Crema catalana (#)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Nostrat Blanc de Blancs (D.O. Penedès)
Tinto: Sumarroca Nostrat (D.O. Penedès)
Aguas Minerales

Precio por persona: 39,00€ (IVA INCLUIDO)

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

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ B-22

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Picares:

Coca con tomate (*)
Lomo curado de bellota
Croquetas de jamón de Bellota (* #)
Calamares a la romana (*)
Mejillones a la marinera (* +)

Paella Parellada

ó

Paella mixta de carne y pescado con mejillones

ó

Salmón a la plancha con puré de puerros y espárragos

Crema catalana (#)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Care Chardonnay (D.O. Cariñena)
Tinto: Viña Escarlata (D.O. Penedès)
Aguas Minerales

Precio por persona: 49,00€ (IVA INCLUIDO)

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

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ C-22

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 virutas de parmesano (#)

Gambas rebozadas en tempura (*)

Mejillones al vino blanco (*)

Paella Marinera

ó

Paella de secreto ibérico con morcilla, chorizo y setas

ó

Entrecot de ternera al parmesano (* #)

ó

Dorada a la Donostiarra

Cheesecake de frutos rojos (* #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: La Miranda d'Espiells (D.O. Penedès)

Tinto: Ramón Bilbao Crianza (D.O. Rioja)

Aguas minerales

Precio por persona: 65,00€ (IVA INCLUIDO)

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

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ D-22

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Picares:

Coca con tomate (*)
Jamón de bellota (reserva Don Alfonso)
Chipirones fritos (*)
Pulpo a la gallega
Almejas de Carril al vino blanco (*)

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

ó

Solomillo de ternera con salsa Oporto (*)

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

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)
Tinto: Luis Alegre Crianza (D.O. Rioja)
Cava: Sumarroca Brut Reserva
Aguas minerales

Precio por persona: 80,00€ (IVA INCLUIDO)

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

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú

MENÚ E-22

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 (fría) (1/2)
(Bogavante, Buey de mar, Nécoras, Cigalas y Langostinos)

Degustación de repostería de la casa (* + #)

Café, descafeinado, hierbas e infusión

Bodega:

Blanco: Gramona Xarel-lo Font Jui (D.O.Penedès)
Tinto: Ramón Bilbao Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Gramona Imperial Gran Reserva
Aguas minerales

Precio por persona: 100,00€ (IVA INCLUIDO)

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

Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú