

SERVICIO E IVA INCLUIDO

COCKTAILS Y SANGRIAS



The background of the menu features a photograph of two glasses filled with cocktails. The foreground glass is a mojito with a lime wedge and a sprig of mint. The background glass is a margarita with a lime wedge and a sprig of mint. Both glasses have metal straws.

Kir Royal (Crema de casis y Cava de la casa)	7,90€
Americano (Vermut rojo y Campari)	8,20€
Negroni (Vermut rojo, Ginebra y Campari)	8,50€
Sex on the beach (Vodka, Licor de melocotón, Zumos de Naranja y Arándanos)	9,90€
Aperol Spritz (Aperol, Cava de la casa y Soda)	9,90€
Manhattan (Whiskey, Vermut rojo y Angostura)	9,90€
Dry Martini (Ginebra y Vermut blanco seco)	9,90€
Margarita (Tequila, Triple seco y Jugo de limón)	9,90€
Cosmopolitan (Vodka, Triple seco, Zumo de Arándanos y Zumo de lima)	9,90€
Bloody Mary (Vodka, Zumo de tomate, Zumo de limón y salsa Perrins)	9,90€
Mimosa (Cava, Triple Seco y Zumo de naranja)	9,90€
Apple Martini (Vodka, Licor de manzana y Zumo de manzana)	9,90€
Café Martini (Vodka, Licor de café y Café Nespresso)	10,50€
Mojito (Ron, Lima, Menta y soda)	10,90€
Caipirinha (Cachaça y Lima)	10,90€
Mojito de fresa (Ron, Lima, Fresa, Menta y soda)	11,50€
Daiquiri de Fresa (Ron, Fresas y Zumo de limón)	11,90€
Piña Colada (Ron, Piña, Zumo de piña y Crema de coco)	11,90€
Sangria de Vino Tinto o Blanco (1L)	19,95€
Sangria de Cava (1L)	21,95€
Copa de Tinto de verano (400ml)	8,90€
Copa de Sangria de vino (400ml)	9,90€
Copa de Sangria de cava (400ml)	10,90€

ARMAGNACS

Dartigalongue 96


24,90€


118,00€

CALVADOS

Pere Magloire

12,30€

72,80€

TEQUILAS

Cuervo Reposado Oro

8,40€

54,00€

Altos Silver

12,20€

72,80€

Altos Reposado

12,90€

74,50€

AGUARDIENTES

Ruavieja Hierbas

5,90€

39,50€

Ruavieja Crema

6,90€

43,50€

Aguardiente Blanco (Martin Codax)

7,50€

47,90€

Orujo de hierbas (Martin Codax)

7,50€

47,90€

Grappa Nonino Friulana

11,90€

69,90€

LICORES

Licor de manzana verde

5,00€

36,00€

Licor de melocotón

5,00€

36,00€

Anis del Mono dulce

5,30€

37,90€

Patxaran Etxeco (Licor de Endrinas)

6,20€

40,50€

Limoncello (Licor de Limón)

7,30€

47,80€

Frangelico (Licor de Avellanas)

7,30€

47,80€

Sambuca (Anís)

7,40€

47,90€

Baileys (Licor de Whiskey)

7,60€

48,60€

Kahlua (Licor de Café)

7,60€

48,60€

Fernet Branca (Licor de Hierbas)

8,40€

52,50€

Cassis (Grosella negra)

8,40€

52,50€

Cachaça

8,40€

52,50€

Aromas de Montserrat (Licor de Hierbas)

8,40€

52,50€

Tía Maria (Licor de Café)

8,80€

54,90€

Cointreau (Licor de Naranja)

8,80€

54,90€

Malibú (Ron Caribeño y Coco)

9,20€

55,30€

Amaretto di Saronno (Albaricoque, Almendras y Hierbas)

9,70€

58,80€

Benedictine (Licor de Hierbas)

11,70€

68,50€

Drambuie (Licor de Whiskey)

10,90€

64,00€

Grand Manier Rojo (Licor de Cognac y Naranja)

12,50€

69,90€



WHISKY

ESCOCIA:

		
Ballantines Light	7,30€	47,80€
Ballantines	7,80€	49,50€
J&B	7,80€	49,50€
Chivas Regal 12	13,70€	78,90€
Johnnie Walker Black Label	13,80€	79,20€
Chivas Mizunara	19,90€	95,00€
Chivas Regal 18	24,50€	118,00€

BOURBON:

Four Roses	10,20€	65,50€
Jack Daniels	12,00€	69,50€

CANADÁ:

Canadian Club	9,20€	55,30€
---------------	-------	--------

IRLANDA:

Jameson	9,90€	59,90€
Jameson Black Barrel	14,50€	81,00€

MALTAS:

Glenfiddich 12	14,50€	81,00€
Cardhu 12	14,50€	81,00€
The Glenlivet 12	15,20€	84,50€
Glenrothes 12	19,50€	92,50€
Lagavulin 16	26,90€	125,00€
The Glenlivet 18	26,90€	125,00€

Los chupitos de cualquier licor se cobrarán al 65% de una copa

Shots of any liquor will be charged at 65% of the glass price

Le prix des petites coupes de liqueur valent 65% du prix du verre

Todos los combinados tienen un suplemento

All mixed drinks have an extra charge

Tous les cocktails ont un supplement

CONTIENEN SULFITOS 

RESTAURANT LA GAVINA - DESDE 1930

Los orígenes del Restaurant La Gavina se remontan muchos años atrás, concretamente a 1930, cuando la familia de restauradores Ferrer – Espí abren el merendero **COSTA AZUL**. Estaba situado en una zona privilegiada de Barcelona, en la Barceloneta, donde a los restaurantes se les llamaban coloquialmente merenderos.

Desde hace varios años, el restaurante es dirigido por la cuarta generación de esta familia de restauradores, Agustín Seoane, Albert Seoane y Laia Seoane.

Ahora, La Gavina ha celebrado los 25 años consolidado como un referente de la cocina mediterránea y marinera para todos los barceloneses. Un restaurante de Barcelona, regentado por herencia y saber, como un reducto propio y con sello que habla de la evolución de un barrio y una ciudad.

Antiguamente, los pescadores tenían pequeños cobertizos en frente del mar donde guardaban su barca, desde los que vieron que por el paseo de la playa había mucha afluencia de barceloneses. Para abastecerlos, empezaron vendiendo algunas bebidas para merendar y, alguno de ellos, mejillones al vapor y sardinas a la plancha. Esta tendencia fue la que les propició con el tiempo el apodo de merenderos. Años más tarde acabaron siendo restaurantes donde se podían degustar las mejores paellas y los mejores pescados de Barcelona.

Conxita Espí, junto a su marido Juan, dirigieron el restaurante durante 30 años. Tomaron el relevo su hija María Luisa Espí y su marido Agustín Ferrer hasta 1989, cuando todos los restaurantes de la zona fueron derribados por la ley de costas, causando una gran conmoción en el barrio y en la ciudad.

Dado el cariño que tiene esta familia por el barrio de la Barceloneta, buscaron una nueva ubicación en el propio barrio, y la encontraron en los antiguos Almacenes Generales de Comercio, actualmente Palau de Mar, construidos en 1881. En 1992, Espí, Ferrer, su hija María Ferrer y el marido de ésta, Ramon Seoane, inauguran el nuevo **RESTAURANTE LA GAVINA**.

