



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÜ TAPAS

Glas Cava Willkommen und Appetithäppchen

Kälte:

Fladenbrot mit Tomaten (*)
Iberische Aufschnittplatte
Verschiedene Käsesorten (+ #)
Santurce-Anchovis auf Tomatenbett
Zwei-Lachs-Tartar mit senf nach Alter Art und Zitronencreme (*)
Thunfisch-Tataki mit süssen Tomaten und Zwiebeln (*)

Heiß:

Kroketten mit Schinken von mit Wicheln genährten Schweinen (* #)
Panierte Tintenfischringe (*)
Garnelen-Tempura (*)
Schwertmuscheln vom Grill
Lachs-Mango-Spiess mit Basilikum
Katalanische Bratwurstwürfeln vom Holzkihlengrill mit Pilzen
Rinderfilet-Spiess mit Portweinsauce (* #)

Auswahl an Mini-Gebäck (* #)

Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Kräutertee und Aufgüsse

Getränke:

Weisswein oder rotwein empfohlen
Mineralwasser

Preis pro Person: 45,00€ (inkl. MwSt)

* Nicht geeignet für Zöliakiekranke + Nicht geeignet für Nuss-Allergiker
Nicht geeignet für Lactose-Intoleranz

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Personen – Minimum 8 Personen

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



MENÜ A-23

Glas Cava Willkommen und Appetithäppchen

Verschiedene Kleinigkeiten:

Fladenbrot mit Tomaten (*)
Thunfisch-Carpaccio mit Gemüse und Limetten-Ingwer-Vinaigrette
Fisch-und Meeresfrüchte-Kroketten (* #)
Gedämpfte Miesmuscheln

Gegrillter Lachs mit "Pico de Gallo" und Quinoa
oder
Kurze Rippchen Schwarzbier-Art (*)

Katalanische Creme (#)

Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Kräutertee und Aufgüsse

Getränke:

Weisswein: Nostrat Blanc de Blancs (D.O. Penedès)
Rotwein: Sumarroca Nostrat (D.O. Penedès)
Mineralwasser

Preis pro Person: 39,00€ (inkl. MwSt)

* Nicht geeignet für Zöliakie Kranke + Nicht geeignet für Nuss-Allergiker
Nicht geeignet für Lactose-Intoleranz

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Personen – Minimum 8 Personen



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÜ B-23

Glas Cava Willkommen und Appetithäppchen

Verschiedene Kleinigkeiten:

Fladenbrot mit Tomaten (*)
Iberische luftgetrocknete Schweinelende
Kroketten mit Schinken von mit Wicheln genährten Schweinen (* #)
Panierte Tintenfischringe (*)
Miesmuscheln nach Seemannsart (* +)

Paella nach Seemannsart ohne Muschelschalen
oder
Paella mit Fisch, Fleisch und Miesmuscheln
oder
Gegrillter Lachs mit "Pico de Gallo" und Quinoa

Katalanische Creme (#)

Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Kräutertee und Aufgüsse

Getränke:

Weisswein: Care Chardonnay (D.O. Cariñena)
Rotwein: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Mineralwasser

Preis pro Person: 49,00€ (inkl. MwSt)

* Nicht geeignet für Zöliakieerkrankte + Nicht geeignet für Nuss-Allergiker
Nicht geeignet für Lactose-Intoleranz

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Personen – Minimum 8 Personen

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



MENÜ C-23

Glas Cava Willkommen und Appetithäppchen

Verschiedene Kleinigkeiten:

Fladenbrot mit Tomaten (*)
Avocadosalat mit Langustinen und Orangen und Senf-Vinaigrette
Kalbs-Carpaccio mit Parmesan (#)
Garnelen-Tempura (*)
Miesmuscheln mit Weissweinsauce (*)

Paella nach Seemannsart

oder

Paella vom iberischen Schwein mit Blutwurst, Chorizo-Wurst und Pilzen

oder

Entrecote vom Kalb in Parmesankäse-Sauce (* #)

oder

Goldbrasse auf San Sebastianer Art (mit Knoblauch und Chilli)

Käsekuchen mit roten Früchten (* #)

Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Kräutertee und Aufgüsse

Getränke:

Weisswein: Ramón Bilbao Verdejo (D.O. Rueda)

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

Mineralwasser

Preis pro Person: 65,00€ (inkl. MwSt)

* Nicht geeignet für Zöliakieerkrankte + Nicht geeignet für Nuss-Allergiker
Nicht geeignet für Lactose-Intoleranz

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Personen – Minimum 8 Personen

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



MENÜ D-23

Glas Cava Willkommen und Appetithäppchen

Verschiedene Kleinigkeiten:

Fladenbrot mit Tomaten (*)
Schinken von mit Eichelholz genährten Schweinen Don Alfonso
Frittierte kleine Tintenfische (*)
Krake auf galizische Art
Venusmuscheln aus Carril mit Weissweinsauce (*)

Geschmortes Seehechfilet mit Venusmuscheln und Garnelen (*)

oder

Kalbsfilet in Portweinsauce (*)

Schokoladenwahnsinn mit Orangencoulis

Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Kräutertee und Aufgüsse

GETRÄNKE:

Weisswein: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)
Rotwein: Ops de Loxarel (D.O. Penedès)
Katalanischer Champagner: Sumarroca Brut Reserva
Mineralwasser

Preis pro Person: 80,00€ (inkl. MwSt)

* Nicht geeignet für Zöliakieerkrankte + Nicht geeignet für Nuss-Allergiker
Nicht geeignet für Lactose-Intoleranz

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Personen – Minimum 8 Personen



MENÜ E-23

Glas Cava Willkommen und Appetithäppchen

Verschiedene Kleinigkeiten:

Fladenbrot mit Tomaten (*)

Bellota Schinken Don Alfonso

Langustinen- und Seeteufelspiess mit Bacon und gegrilltem Gemüse

Krake auf galizische Art

Geschwenktes Gemüse mit Tintenfischchen

Venusmuscheln aus Carril mit Weissweinsauce (*)

Verschiedene Meeresfrüchte

Verschiedenes Gebäck (* + #)

Kaffee, koffeinfreier Kaffee, Kräutertee und Aufgüsse

Getränke:

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

Rotwein: Ramón Bilbao Reserva (D.O. Rioja)

Katalanischer Champagner: Gramona Imperial Gran Reserva

Mineralwasser

Preis pro Person: 100,00€ (inkl. MwSt)

* Nicht geeignet für Zöliakie Kranke + Nicht geeignet für Nuss-Allergiker
Nicht geeignet für Lactose-Intoleranz

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Personen – Minimum 8 Personen