



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ DE TAPAS

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Freds:

Coca amb tomàquet (*)
Assortiment d'ibèrics
Selecció de formatges (+ #)
Anxova de Santurce sobre llit de tomàquet
Tartar de dos salmons amb mostassa antiga i crema de llimona (*)
Tataki de tonyina amb tomàquet dolç i ceba (*)

Calents:

Croquetes de pernil de gla (* #)
Calamars a la romana (*)
Gambes arrebossades en tempura (*)
Navalles a la planxa
Broqueta de salmó i mango amb alfàbrega
Dauets de botifarra a la planxa amb bolets
Broqueta de filet de vedella al porto (* #)

Assortiment de mini rebosteria (* #)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Vi blanc o negre recomanat
Aigües minerals

Preu per persona: 45,00€ (IVA INCLÒS)

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

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ A-23

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 “pico de gallo” i quinoa

ó

Rostit de tira a la Cervesa negra (*)

Crema catalana (#)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Nostrat Blanc de Blancs (D.O. Penedès)
Negre: Sumarroca Nostrat (D.O. Penedès)
Aigües minerals

Preu per persona: 39,00€ (IVA INCLÒS)

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

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ B-23

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Llom curat de gla
Croquetes de pernil de gla (* #)
Calamars a la romana (*)
Musclos a la marinera (* +)

Paella Parellada

ó

Paella mixta de carn i peix amb musclos

ó

Salmó a la planxa amb "pico de gallo" i quinoa

Crema catalana (#)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Care Chardonnay (D.O. Cariñena)
Negre: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Aigües minerals

Preu per persona: 49,00€ (IVA INCLÒS)

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

Mínim 8 comensals, escollint el mateix 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



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ C-23

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)

Amanida d'alvocat amb gambes, taronja i vinagreta de mostassa

Carpaccio de filet amb encenalls de parmesà (#)

Gambes arrebossades en tempura (*)

Musclos al vi blanc (*)

Paella Marinera

ó

Paella de secret ibèric amb botifarró, xoriço i bolets

ó

Entrecot de vedella amb salsa parmesà (* #)

ó

Orada a la Donostiarra

Cheescake de fruits vermells (* #)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

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

Negre: Ramón Bilbao Criança (D.O. Rioja)

Aigües minerals

Preu per persona: 65,00€ (IVA INCLÒS)

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

Mínim 8 comensals, escollint el mateix 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



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÚ D-23

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

Pica-pica:

Coca amb tomàquet (*)
Pernil de gla (reserva Don Alfonso)
Calamarcets de platja fregits (*)
Pop a la gallega
Cloïsses de Carril al vi blanc (*)

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

ó

Filet de vedella amb salsa Porto (*)

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

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)
Negre: Ops de Loxarel (D.O. Penedès)
Cava: Sumarroca Brut Reserva
Aigües minerals

Preu per persona: 80,00€ (IVA INCLÒS)

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

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú

MENÚ E-23

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 calamarcets de platja
Cloïsses de Carril al vi blanc (*)

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

Assortiment de rebosteria de la casa (* + #)

Cafè, descafeïnat, herbes i infusió

Celler:

Blanc: Gramona Xarel·lo Font Jui (D.O.Penedès)
Negre: Ramón Bilbao Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Gramona Imperial Gran Reserva
Aigües minerals

Preu per persona: 100,00€ (IVA INCLÒS)

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

Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú