



**LA GAVINA**  
RESTAURANT

## **MENU DE TAPAS**

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  
Tartare aux deux saumons à la moutarde ancienne et crème de citron ( \* )  
Tataki de thon au tomate doux et oignon

\*\*\*\*\*

### **Chauds:**

Croquettes de jambon de bellota ( \* # )  
Calamars à la romaine ( \* )  
Tempura (beignets) de crevettes ( \* )  
Coteaux grilles  
Brochette de saumon et mangue au basilic  
Petits dés de saucisse catalane grillée et champignons  
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: 45,00€ (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-23**

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 "pico de gallo" et quinoa

OU

Côtes de bœuf à la bière noire ( \* )

\*\*\*\*\*

Crème catalane brûlée ( # )

\*\*\*\*\*

Café, décaféiné, herbes

### **Cave:**

Vin blanc: Nostrat Blanc de Blancs (D.O. Penedès)

Vin rouge: Sumarroca Nostrat (D.O. Penedès)

Eau minérale

**Prix par personne: 39,00€ (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-23**

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

\*\*\*\*\*

#### **Amuse-gueule:**

Pain flat au tomate ( \* )  
Filet de porc ibérique séché  
Croquettes de jambon de bellota ( \* # )  
Calamars à la romaine ( \* )  
Moules à la marinière ( \* + )

\*\*\*\*\*

Paella aux fruits de mer sans coquilles

OU

Paella au poisson et à la viande avec moules

OU

Saumon grillé avec "pico de gallo" et quinoa

\*\*\*\*\*

Crème catalane brûlée ( # )

\*\*\*\*\*

Café, décaféiné, herbes

#### **Boissons:**

Vin blanc: Care Chardonnay (D.O. Cariñena)  
Vin rouge: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)  
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 C-23**

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 la tempura ( \* )  
Moules au vin blanc ( \* )

\*\*\*\*\*

Paella aux fruits de mer

ou

Paella au porc ibérique, boudin noir, chorizo et champignons

ou

Entrecôte au parmesan ( \* # )

ou

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

\*\*\*\*\*

Cheescake aux fruits rouges ( \* # )

\*\*\*\*\*

Café, décaféiné, herbes

#### **Cave:**

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

**Prix par personne: 65,00€ (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-23**

Amuse-gueule et coupe de cava de bienvenue

\*\*\*\*\*

### **Amuse-gueule:**

Pain flat au tomate ( \* )  
Jambon de gland ibérique Don Alfonso  
Petites seiches frits  
Poulpe à la galicienne  
Palourdes de "Carril" au vin blanc ( \* )

\*\*\*\*\*

Suprême de colin braisé aux palourdes et crevettes ( \* )

ou

Filet de veau à la sauce Oporto ( \* )

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Café, décaféiné, herbes

### **Cave:**

Vin blanc: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)  
Vin rouge: Ops de Loxarel (D.O. Penedès)  
Cava: Sumarroca Brut Reserva  
Eau minérale

**Prix par personne: 80,00€ (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-23**

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 Xarel-lo Font Jui (D.O.Penedès)  
Vin rouge: Ramón Bilbao Reserva (D.O. Rioja)  
Cava: Gramona Imperial Gran Reserva  
Eau minérale

**Prix par persone: 100,00€ (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**