



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÙ TAPAS

Stuzzichino e coppa di cava di benvenuto

Freddo:

Pane piatto con pomodoro (*)
Assortimento di salumi iberici
Formaggi misti (+ #)
Acciughe di Santurce su un letto di pomodoro
Tartare ai due salmoni alla senape antica e crema di limone (*)
Tataki di tonno con dolce di pomodoro e cipolla (*)

Caldo:

Crocchette di prosciutto iberico di ghianda (* #)
Calamari alla romana (*)
Gamberetti in tempura (*)
Cannolicchi ai ferri
Spiedino di salmone e mango al basilico
Dadini di salsiccia catalana alla griglia con funghi
Spiedino di filetto di manzo al porto (* #)

Assortimento di mini pasticceria (* #)

Cafè, decaffeinato, erbe

Cantina:

Vino bianco e rosso raccomandato
Acqua Minerale

Prezzo a persona: 45,00€ (IVA INCLUSA)

* NON ADATTO ai celiac + NON ADATTO allergici alla frutta secca # NON ADATTO agli intolleranti al lattosio

Scegliere un unico menu per tutte le persone – Minimo 8 persone



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÙ A-23

Stuzzichino e coppa di cava di benvenuto

Antipasto:

Pane piatto con pomodoro (*)
Carpaccio di tonno con vinaigrette di zanzero, lime e verdure
Crocchette di pesce e frutti di mare (* #)
Cozze al vapore

Salmone alla griglia con "pico de gallo" e quinoa

o

Costolette alla birra nera

Crema catalana (#)

Cafè, decaffeinato, erbe

Cantina:

Bianco: Nostrat Blanc de Blancs (D.O. Penedès)
Rosso: Sumarroca Nostrat (D.O. Penedès)
Acqua Minerale

Prezzo a persona: 39,00€ (IVA INCLUSA)

* NON ADATTO ai celiac + NON ADATTO allergici alla frutta secca # NON ADATTO agli intolleranti al lattosio

Scegliere un unico menu per tutte le persone – Minimo 8 persone



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÙ B-23

Stuzzichino e coppa di cava di benvenuto

Antipasto:

Pane piatto con pomodoro (*)
Filetto di maiale stagionato iberico
Crocchette di prosciutto iberico di ghianda (* #)
Calamari alla romana (*)
Cozze alla marinara (* +)

Paella alla marinara sgusciata

o

Paella con pesce, carne e cozze

o

Salmone alla griglia con "pico de gallo" e quinoa

Crema catalana (#)

Cafè, decaffeinato, erbe

Cantina:

Bianco: Care Chardonnay (D.O. Cariñena)
Rosso: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Acqua Minerale

Prezzo a persona: 49,00€ (IVA INCLUSA)

* NON ADATTO ai celiac + NON ADATTO allergici alla frutta secca # NON ADATTO agli intolleranti al lattosio

Scegliere un unico menu per tutte le persone – Minimo 8 persone

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

MENÙ C-23

Stuzzichino e coppa di cava di benvenuto

Antipasto:

Pane piatto con pomodoro (*)
Insalata d'avocado con manzocolle e arancia con vinaigrette alla senape
Carpaccio di filetto con parmigiano (#)
Gamberetti in tempura (*)
Cozze al vino bianco (*)

Paella alla marinara

o

Paella di maiale iberico con sanguinaccio, chorizo e funghi

o

Orata grigliata allá Donostiarra (aglio, olio e peperoncino)

Cheesecake ai frutti rossi

Cafè, decaffeinato, erbe

Cantina:

Bianco: Ramón Bilbao Verdejo (D.O. Rueda)
Rosso: Ramón Bilbao Crianza (D.O. Rioja)
Acqua Minerale

Prezzo a persona: 65,00€ (IVA INCLUSA)

* NON ADATTO ai celiac + NON ADATTO allergici alla frutta secca # NON ADATTO agli intolleranti al lattosio

Scegliere un unico menu per tutte le persone – Minimo 8 persone



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÙ D-23

Stuzzichino e coppa di cava di benvenuto

Antipasto:

Pane piatto con pomodoro (*)
Prosciuto iberico Don Alfonso
Calamaretti fritti (*)
Polpo a la gallega
Vongole di Carril con vino bianco (*)

Filetto di nasello brasato con vongole e gamberetti (*)

O

Fileto di vitello con salsa Porto (* +)

Follia di cioccolato con coulis d'arancia (* + #)

Cafè, decaffeinato, erbe

Cantina:

Bianco: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)
Rosso: Ops de Loxarel (D.O. Penedès)
Spumante catalano: Sumarroca Brut Reserva
Acqua Minerale

Prezzo a persona 80,00€ (IVA INCLUSA)

* NON ADATTO ai celiac + NON ADATTO allergici alla frutta secca # NON ADATTO agli intolleranti al lattosio

Scegliere un unico menu per tutte le persone – Minimo 8 persone



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÙ E-23

Stuzzichino e coppa di cava di benvenuto

Antipasto:

Pane piatto con pomodoro (*)
Prosciuto iberico di ghianda Don Alfonso
Spiedino di coda di rospo, gamberetti e bacon con verdure grigliate

Polpo a la gallega
Saltato di verdure e calamaretti
Vongole di Carril con vino bianco (*)

Assortiti fredo di frutti di mare

Pasticceria assortita (* + #)

Cafè, decaffeinato, erbe

Cantina:

Bianco: Gramona Xarel-lo Font Jui (D.O.Penedès)
Rosso: Ramón Bilbao Reserva (D.O. Rioja)
Spumante catalano: Gramona Imperial Gran Reserva
Acqua Minerale

Prezzo a persona: 100,00€ (IVA INCLUSA)

* NON ADATTO ai celiac + NON ADATTO allergici alla frutta secca # NON ADATTO agli intolleranti al lattosio

Scegliere un unico menu per tutte le persone – Minimo 8 persone