



MENU CLASSIC

Apéritif de bienvenue et coupe de cava

Amuse-bouches:

Pain ciabatta à la tomate (*)
Carpaccio de thon à la vinaigrette de gingembre, lime et petits légumes
Croquettes de poisson et fruits de mer (* #)
Moules à la vapeur

Plats principaux au choix:

Saumon à la sauce douce et citronnée avec légumes et riz jasmin
Travers de bœuf à la bière noire (*)

Dessert:

Crème catalane brûlée (#)

Cave:

Vin blanc: Vincles Blanc de Blancs (D.O. Penedès)
Vin rouge: Sumarroca Vincles (D.O. Penedès)
Eau minérale

Prix par personne: 45,00€ (TVA INCLUSE)

- * NE CONVIENT PAS aux personnes atteintes de maladie coéliquae
- + NE CONVIENT PAS aux personnes allergiques aux fruits secs
- # NE CONVIENT PAS aux personnes intolérantes au lactose

Le menu comprend ½ bouteille de vin par personne, 1 bouteille d'eau, café ou infusion
Minimum de 8 convives, choisissant le même menu



MENU COSTA AZUL

Apéritif de bienvenue et coupe de cava

Amuse-bouches:

Pain ciabatta à la tomate (*)
Lomo ibérique de Bellota
Croquettes de jambon Bellota (* #)
Calamars à la romaine (*)
Moules à la marinière (* +)

Plats principaux au choix:

Paella aux fruits de mer sans coquilles
Paella au poisson et à la viande avec moules
Saumon à la sauce douce et citronnée avec légumes et riz jasmin
Entrecôte avec sauce au parmesan (* #)

Dessert:

Crème catalane brûlée (#)

Cave:

Vin blanc: Care Chardonnay (D.O. Cariñena)
Vin rouge: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)
Eau minérale

Prix par personne: 55,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux personnes atteintes de maladie coélique
+ NE CONVIENT PAS aux personnes allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux personnes intolérantes au lactose

Le menu comprend ½ bouteille de vin par personne, 1 bouteille d'eau, café ou infusion
Minimum de 8 convives, choisissant le même menu



MENU MÉDITERRANÉEN

Apéritif de bienvenue et coupe de cava

Amuse-bouches:

Pain ciabatta à la tomate (*)
Salade d'avocat et crevettes à l'orange et vinaigrette à la moutarde
Carpaccio de bœuf au parmesan (#)
Crevettes à la tempura (*)
Moules au vin blanc (*)

Plats principaux au choix:

Paella aux fruits de mer
Paella au porc ibérique, boudin noir, chorizo et champignons
Daurade à la donostiarra (à l'ail et au piment)
Entrecôte avec sauce au parmesan (* #)

Dessert:

Cheesecake aux fruits rouges (* #)

Cave:

Vin blanc: Sumarroca Cha (D.O. Penedès)
Vin rouge: Amaltea (D.O. Penedès)
Eau minérale

Prix par personne: 70,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux personnes atteintes de maladie coéliquue
+ NE CONVIENT PAS aux personnes allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux personnes intolérantes au lactose

Le menu comprend ½ bouteille de vin par personne, 1 bouteille d'eau, café ou infusion
Minimum de 8 convives, choisissant le même menu



MENU GALA

Apéritif de bienvenue et coupe de cava Sumarroca Brut Reserva

Amuse-bouches:

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

Plats principaux au choix:

Paella au homard (avec coquille)
Paella au porc ibérique, boudin noir, chorizo et champignons
Suprême de merlu à la riojana (*)
Filet de veau à la sauce Oporto (*)

Dessert:

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

Cave:

Vin blanc: Martín Códax (D.O. Rias Baixas)
Vin rouge: Roda Sela (D.O. Rioja)
Cava: Sumarroca Brut Reserva
Eau minérale

Prix par personne: 90,00€ (TVA INCLUSE)

- * NE CONVIENT PAS aux personnes atteintes de maladie cœliaque
- + NE CONVIENT PAS aux personnes allergiques aux fruits secs
- # NE CONVIENT PAS aux personnes intolérantes au lactose

Le menu comprend ½ bouteille de vin par personne, 1 bouteille d'eau, café ou infusion
Minimum de 8 convives, choisissant le même menu

LA GAVINA
RESTAURANT
MENU EXECUTIVE

Apéritif de bienvenue et coupe de cava Gramona Imperial Gran Reserva

Amuse-bouches:

Pain ciabatta à la tomate (*)
Jambon de gland ibérique "Don Alfonso"
Brochette de lotte et grosses crevettes, bacon et légumes grillés
Poulpe à la galicienne
Zamburiñas galiciennes au four (petite coquille Saint-Jacques)
Palourdes de "Carril" au vin blanc (*)

Plat principal:

Plateau de fruits de mer froid des Rías Galiciennes
(Homard, Tourteau, Étrilles, Langoustines et Crevettes)

Dessert:

Pâtisseries assorties (* + #)

Cave:

Vin blanc: Loess Coleccion (D.O. Rueda)
Vin rouge: Roda Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Gramona Imperial Gran Reserva
Eau minérale

Prix par personne: 120,00€ (TVA INCLUSE)

- * NE CONVIENT PAS aux personnes atteintes de maladie cœliaque
- + NE CONVIENT PAS aux personnes allergiques aux fruits secs
- # NE CONVIENT PAS aux personnes intolérantes au lactose

Le menu comprend ½ bouteille de vin par personne, 1 bouteille d'eau, café ou infusion
Minimum de 8 convives, choisissant le même menu



MENU TAPAS

Apéritif de bienvenue et coupe de cava

Froids:

Pain ciabatta à la tomate (*)
Jambon de gland ibérique "Don Alfonso"
Fromages variés (+ #)
Anchois de Santurce sur lit de tomate
Tartare aux deux saumons à la moutarde ancienne et crème de citron (*)
Tataki de thon à la tomate douce et à l'oignon

Chauds:

Croquettes de jambon Bellota (* #)
Calamars à la romaine (*)
Tempura (beignets) de crevettes (*)
Zamburiña galicienne au four (petite coquille Saint-Jacques)
Couteaux grillés
Brochette de lotte, crevettes et bacon
Brochette de filet de bœuf à la sauce Porto (* #)

Dessert:

Assortiment de mini-pâtisseries (* #)

Cave:

Vin blanc ou rouge recommandé
Eau minérale

Prix par personne: 60,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux personnes atteintes de maladie cœliaque
+ NE CONVIENT PAS aux personnes allergiques aux fruits secs
NE CONVIENT PAS aux personnes intolérantes au lactose

Le menu comprend ½ bouteille de vin par personne, 1 bouteille d'eau, café ou infusion
Minimum de 8 convives, choisissant le même menu



MENU INFANTIL

Entrées au choix:

Fingers de poulet (*)
Spaghetti bolognaise (*)
Riz blanc avec sauce tomate

Plats principaux au choix:

Escalope de poulet avec frites (*)
Saumon grillé avec frites (*)
Paella Parellada
Paella au poulet et aux légumes

Desserts au choix:

Glace (#)
Fruit

Boissons:

Eau minérale ou soda

Prix par personne: 30,00€ (TVA INCLUSE)

* NE CONVIENT PAS aux personnes atteintes de maladie cœliaque

+ NE CONVIENT PAS aux personnes allergiques aux fruits secs

NE CONVIENT PAS aux personnes intolérantes au lactose