



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÜ TAPAS

Begrüßungsappetithappen und Glas Cava

Kalt:

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 Eichelgefüttertem Schinken (* #)
Panierte Tintenfischringe (*)
Garnelen-Tempura (*)
Schwertmuscheln vom Grill
Lachs-Mango-Spiess mit Basilikum
Katalanische Bratwurstwürfel vom Holzkohlengrill mit Pilzen
Rinderfilet-Spiess mit Portweinsauce (* #)

Nachtisch:

Auswahl an Mini-Gebäck (* #)

Kaffee, koffeinfreier Kaffee und Kräutertee

Weinkeller:

Weißwein oder Rotwein empfohlen
Mineralwasser

Preis pro Person: 45,00€ (inkl. MwSt)

* Nicht geeignet für Zöliakiekranke + Nicht geeignet für Nuss-Allergiker
Nicht geeignet für Laktose-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-25

Begrüßungsappetithappen und Glas Cava

Vorspeisen:

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

Hauptgerichte zur Auswahl:

Lachs mit süß-saurer Soße, Gemüse und Jasminreis
oder
Kurze Rippchen Schwarzbier-Art (*)

Nachtisch:

Katalanische Creme (#)

Kaffee, koffeinfreier Kaffee und Kräutertee

Weinkeller:

Weißwein: Vines Blanc de Blancs (D.O. Penedès)
Rotwein: Sumarroca Vines (D.O. Penedès)
Mineralwasser

Preis pro Person: 45,00€ (inkl. MwSt)

* Nicht geeignet für Zöliakiekranken + Nicht geeignet für Nuss-Allergiker
Nicht geeignet für Laktose-Intoleranz

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



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÜ B-25

Begrüßungsappetithappen und Glas Cava

Vorspeisen:

Fladenbrot mit Tomaten (*)
Iberische luftgetrocknete Schweinelende
Kroketten mit Eichelgefüttertem Schinken (* #)
Panierte Tintenfischringe (*)
Miesmuscheln nach Seemannsart (* +)

Hauptgerichte zur Auswahl:

Paella nach Seemannsart ohne Muschelschalen
oder
Paella mit Fisch, Fleisch und Miesmuscheln
oder
Lachs mit süß-saurer Soße, Gemüse und Jasminreis

Nachtisch:

Katalanische Creme (#)

Kaffee, koffeinfreier Kaffee und Kräutertee

Weinkeller:

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 Laktose-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-25

Begrüßungsappetithappen und Glas Cava

Vorspeisen:

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

Hauptgerichte zur Auswahl:

Paella nach Seemannsart
oder
Paella vom iberischen Schwein mit Blutwurst, Chorizo und Pilzen
oder
Entrecôte vom Kalb in Parmesankäse-Sauce (* #)
oder
Goldbrasse auf San Sebastianer Art (mit Knoblauch und Chilli)

Nachtisch:

Käsekuchen mit roten Früchten (* #)

Kaffee, koffeinfreier Kaffee und Kräutertee

Weinkeller:

Weißwein: Nivarius (D.O. Rioja)
Rotwein: Ocho Dos Dos (D.O. Ribera del Duero)
Mineralwasser

Preis pro Person: 65,00€ (inkl. MwSt)

* Nicht geeignet für Zöliakiekranke + Nicht geeignet für Nuss-Allergiker
Nicht geeignet für Laktose-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



LA GAVINA
RESTAURANT

MENÜ D-25

Begrüßungsappetithappen und Glas Cava Sumarroca Brut Reserva

Vorspeisen:

Fladenbrot mit Tomaten (*)
Eichelgefütterter Schinken "Don Alfonso"
Frittierte kleine Tintenfische (*)
Krake auf galizische Art
Venusmuscheln aus Carril mit Weissweinsauce (*)

Hauptgerichte zur Auswahl:

Galicische Seehecht-Supreme
oder
Kalbsfilet in Portweinsauce (*)

Nachtisch:

Schokoladenwahnsinn mit Orangencoulis
Kaffee, koffeinfreier Kaffee und Kräutertee

Weinkeller:

Weißwein: Gessamí (D.O. Penedès)
Rotwein: Ops de Loxarel (D.O. Penedès)
Katalanischer Champagner: Sumarroca Brut Reserva
Mineralwasser

Preis pro Person: 80,00€ (inkl. MwSt)

* Nicht geeignet für Zöliakiekranke + Nicht geeignet für Nuss-Allergiker
Nicht geeignet für Laktose-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 E-25

Begrüßungsappetithappen und Glas Cava Gramona Imperial Gran Reserva

Vorspeisen:

Fladenbrot mit Tomaten (*)
Eichelgefütterter Schinken "Don Alfonso"
Langustinen- und Seeteufelspieß mit Bacon und gegrilltem Gemüse
Krake auf galizische Art
Sautiertes Gemüse mit Tintenfischchen
Venusmuscheln aus Carril mit Weissweinsauce (*)

Hauptgericht:

Kalte Meeresfrüchteplatte aus den Galicischen Rías (1/2 pro Person)
(Hummer, Taschenkrebs, Samtkrabben, Kaisergranat und Garnelen)

Nachtisch:

Verschiedenes Gebäck (* + #)

Kaffee, koffeinfreier Kaffee und Kräutertee

Weinkeller:

Weißwein: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)
Rotwein: Azpilicueta Colección Privada (D.O. Rioja)
Katalanischer Champagner: Gramona Imperial Gran Reserva
Mineralwasser

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

* Nicht geeignet für Zöliakiekranken + Nicht geeignet für Nuss-Allergiker
Nicht geeignet für Laktose-Intoleranz

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