



**LA GAVINA**  
RESTAURANT

## **MENÚ DE TAPAS**

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

### **Frías:**

Coca con tomate ( \* )  
Surtido de ibéricos  
Selección de quesos ( + # )  
Anchoa de Santurce sobre lecho de tomate  
Tartar de dos salmones con mostaza antigua y crema de limón ( \* )  
Tataki de atún con tomate dulce y cebolla ( \* )

### **Calientes:**

Croquetas de jamón de Bellota ( \* # )  
Calamares a la romana ( \* )  
Gambas en tempura ( \* )  
Navajas a la plancha  
Brocheta de salmón y mango con albahaca  
Daditos de butifarra a la plancha con setas  
Brocheta de solomillo de ternera al oporto ( \* # )

### **Postre:**

Surtido de mini repostería ( \* # )  
  
Café, descafeinado e infusiones de hierbas

### **Bodega:**

Vino blanco o tinto recomendado por la casa  
Aguas minerales

**Precio por persona: 45,00€ (IVA INCLUIDO)**

\* NO APTO celíacos    + NO APTO alérgicos frutos secos    # NO APTO lactosa

**Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo 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

## **MENÚ A-25**

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

### **Picares:**

Coca con tomate ( \* )  
Carpaccio de atún con vinagreta de jengibre, lima y verduritas  
Croquetas de pescado y marisco ( \* # )  
Mejillones al vapor

### **Segundos para escoger:**

Salmón con salsa dulce y cítrica con verduritas y arroz jazmín

o

Asado de tira a la Cerveza negra ( \* )

### **Postre:**

Crema catalana ( # )

Café, descafeinado e infusiones de hierbas

### **Bodega:**

Blanco: Vincles Blanc de Blancs (D.O. Penedès)

Tinto: Sumarroca Vincles (D.O. Penedès)

Aguas Minerales

**Precio por persona: 45,00€ (IVA INCLUIDO)**

\* NO APTO celíacos    + NO APTO alérgicos frutos secos    # NO APTO lactosa

**Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú**



## **MENÚ B-25**

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

### **Picares:**

Coca con tomate ( \* )  
Lomo curado de Bellota  
Croquetas de jamón de Bellota ( \* # )  
Calamares a la romana ( \* )  
Mejillones a la marinera ( \* + )

### **Segundos para escoger:**

Paella Parellada  
o  
Paella mixta de carne y pescado con mejillones  
o  
Salmón con salsa dulce y cítrica con verduritas y arroz jazmín

### **Postre:**

Crema catalana ( # )  
  
Café, descafeinado e infusiones de hierbas

### **Bodega:**

Blanco: Care Chardonnay (D.O. Cariñena)  
Tinto: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)  
Aguas Minerales

**Precio por persona: 49,00€ (IVA INCLUIDO)**

\* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

**Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú**



**LA GAVINA**  
RESTAURANT

## **MENÚ C-25**

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

### **Picares:**

Coca con tomate ( \* )

Ensalada de aguacate con gambas, naranja y vinagreta de mostaza

Carpaccio de solomillo con virutas de parmesano ( # )

Gambas rebozadas en tempura ( \* )

Mejillones al vino blanco ( \* )

### **Segundos para escoger:**

Paella Marinera

o

Paella de secreto ibérico con morcilla, chorizo y setas

o

Entrecot de ternera al parmesano ( \* # )

o

Dorada a la Donostiarra

### **Postre:**

Cheesecake de frutos rojos ( \* # )

Café, descafeinado e infusiones de hierbas

### **Bodega:**

Blanco: Nivarius (D.O. Rioja)

Tinto: Ocho Dos Dos (D.O. Ribera del Duero)

Aguas minerales

**Precio por persona: 65,00€ (IVA INCLUIDO)**

\* NO APTO celíacos + NO APTO alérgicos frutos secos # NO APTO lactosa

**Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo 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

## **MENÚ D-25**

Aperitivo y copa de cava Sumarroca Brut Reserva

### **Picares:**

Coca con tomate ( \* )  
Jamón de Bellota (reserva Don Alfonso)  
Chipirones fritos ( \* )  
Pulpo a la gallega  
Almejas de Carril al vino blanco ( \* )

### **Segundos para escoger:**

Suprema de merluza a la gallega  
o  
Solomillo de ternera con salsa Oporto ( \* )

### **Postre:**

Locura de chocolate con coulis de naranja ( \* + # )  
Café, descafeinado e infusiones de hierbas

### **Bodega:**

Blanco: Gessamí (D.O. Penedès)  
Tinto Ops de Loxarel (D.O. Penedès)  
Cava: Sumarroca Brut Reserva  
Aguas minerales

**Precio por persona: 80,00€ (IVA INCLUIDO)**

\* NO APTO celíacos    + NO APTO alérgicos frutos secos    # NO APTO lactosa

**Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú**

## **MENÚ E-25**

Aperitivo y copa de cava Gramona Imperial Gran Reserva

### **Picares:**

Coca con tomate ( \* )  
Jamón de Bellota reserva Don Alfonso  
Brocheta de rape y langostinos con bacon y escalivada  
Pulpo a la gallega  
Salteado de verduritas con chipirones de playa  
Almejas de Carril al vino blanco ( \* )

### **Plato principal:**

Mariscada fría de las Rías Gallegas (1/2 por persona)  
(Bogavante, Buey de mar, Nécoras, Cigalas y Langostinos)

### **Postre:**

Degustación de repostería de la casa ( \* + # )

Café, descafeinado e infusiones de hierbas

### **Bodega:**

Blanco: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)  
Tinto: Azpilicueta Colección Privada (D.O. Rioja)  
Cava: Gramona Imperial Gran Reserva  
Aguas minerales

**Precio por persona: 100,00€ (IVA INCLUIDO)**

\* NO APTO celíacos    + NO APTO alérgicos frutos secos    # NO APTO lactosa

**Mínimo 8 comensales, eligiendo el mismo menú**