

## MENÚ DE TAPAS

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

### **Freds:**

Coca amb tomàquet ( \* )  
Assortiment d'ibèrics  
Selecció de formatges ( + # )  
Anxova de Santurce sobre llit de tomàquet  
Tàrtar de dos salmons amb mostassa antiga i crema de llimona ( \* )  
Tataki de tonyina amb tomàquet dolç i ceba ( \* )

### **Calents:**

Croquetes de pernil de gla ( \* # )  
Calamars a la romana ( \* )  
Gambes arrebossades en tempura ( \* )  
Navalles a la planxa  
Broqueta de salmó i mango amb alfàbrega  
Dauets de botifarra a la planxa amb bolets  
Broqueta de filet de vedella al porto ( \* # )

### **Postre:**

Assortiment de mini pastisseria ( \* # )  
  
Cafè, descafeïnat i infusions d'herbes

### **Celler:**

Vi blanc o negre recomanat  
Aigües minerals

**Preu per persona: 45,00€ (IVA INCLÒS)**

\* NO APTE celíacs    + NO APTE al·lèrgics fruits secs    # NO APTE lactosa

**Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú**

## **MENÚ A-25**

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

### **Pica-pica:**

Coca amb tomàquet ( \* )

Carpaccio de tonyina amb vinagreta de gingebre, llima i verdures

Croquetes de peix i marisc ( \* # )

Musclos al vapor

### **Segons a escollir:**

Salmó amb salsa dolça i cítrica amb verdures i arròs de gessamí

o

Rostit de tira a la Cervesa negra ( \* )

### **Postre:**

Crema catalana ( # )

Cafè, descafeïnat i infusions d'herbes

### **Celler:**

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

Negre: Sumarroca Vincles (D.O. Penedès)

Aigües minerals

**Preu per persona: 45,00€ (IVA INCLÒS)**

\* NO APTE celíacs    + NO APTE al·lèrgics fruits secs    # NO APTE lactosa

**Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú**

## **MENÚ B-25**

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

### **Pica-pica:**

Coca amb tomàquet ( \* )  
Llom curat de gla  
Croquetes de pernil de gla ( \* # )  
Calamars a la romana ( \* )  
Musclos a la marinera ( \* + )

### **Segons a escollir:**

Paella Parellada

o

Paella mixta de carn i peix amb musclos

o

Salmó amb salsa dolça i cítrica amb verdures i arròs de gessamí

### **Postre:**

Crema catalana ( # )

Cafè, descafeïnat i infusions d'herbes

### **Celler:**

Blanc: Care Chardonnay (D.O. Cariñena)

Negre: Cuatro Pasos (D.O. Bierzo)

Aigües minerals

**Preu per persona: 49,00€ (IVA INCLÒS)**

\* NO APTE celíacs    + NO APTE al·lèrgics fruits secs    # NO APTE lactosa

**Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú**

## **MENÚ C-25**

Aperitiu i copa de cava de benvinguda

### **Pica-pica:**

Coca amb tomàquet ( \* )  
Amanida d'alvocat amb gambes, taronja i vinagreta de mostassa  
Carpaccio de filet amb encenalls de parmesà ( # )  
Gambes arrebossades en tempura ( \* )  
Musclos al vi blanc ( \* )

### **Segons a escollir:**

Paella Marinera  
o  
Paella de secret ibèric amb botifarró, xoriço i bolets  
o  
Entrecot de vedella amb salsa parmesà ( \* # )  
o  
Orada a la Donostiarra

### **Postre:**

Cheesecake de fruits vermells ( \* # )  
Cafè, descafeïnat i infusions d'herbes

### **Celler:**

Blanc: Nivarius (D.O. Rioja)  
Negre: Ocho Dos Dos (D.O. Ribera del Duero)  
Aigües minerals

**Preu per persona: 65,00€ (IVA INCLÒS)**

\* NO APTE celíacs    + NO APTE al·lèrgics fruits secs    # NO APTE lactosa

**Mínim 8 comensals, escollint el mateix 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**

Aperitiu i copa de cava Sumarroca Brut Reserva

### **Pica-pica:**

Coca amb tomàquet ( \* )  
Pernil de gla (reserva Don Alfonso)  
Calamarcets de platja fregits ( \* )  
Pop a la gallega  
Cloïsses de Carril al vi blanc ( \* )

### **Segons a escollir:**

Suprema de lluç a la gallega

o

Filet de vedella amb salsa Porto ( \* )

### **Postre:**

Bogeria de xocolata amb coulis de taronja ( \* + # )

Cafè, descafeïnat i infusions d'herbes

### **Celler:**

Blanc: Gessamí (D.O. Penedès)  
Negre: Ops de Loxarel (D.O. Penedès)  
Cava: Sumarroca Brut Reserva  
Aigües minerals

**Preu per persona: 80,00€ (IVA INCLÒS)**

\* NO APTE celíacs    + NO APTE al·lèrgics fruits secs    # NO APTE lactosa

**Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú**

## **MENÚ E-25**

Aperitiu i copa de cava Gramona Imperial Gran Reserva

### **Pica-pica:**

Coca amb tomàquet ( \* )  
Pernil de gla (reserva Don Alfonso)  
Broqueta de rap i llagostins amb bacó i escalivada  
Pop a la gallega  
Saltejat de verdures i calamarcets de platja  
Cloïsses de Carril al vi blanc ( \* )

### **Segons:**

Mariscada freda de les Ries Gallegues (1/2 per persona)  
(Llamàntol, Bou de mar, Nècores, Escamarlans i Llagostins)

### **Postre:**

Assortiment de rebosteria de la casa ( \* + # )

Cafè, descafeïnat i infusions d'herbes

### **Celler:**

Blanc: Martín Codax (D.O. Rías Baixas)  
Negre: Azpilicueta Colección Privada (D.O. Rioja)  
Cava: Gramona Imperial Gran Reserva  
Aigües minerals

**Preu per persona: 100,00€ (IVA INCLÒS)**

\* NO APTE celíacs    + NO APTE al·lèrgics fruits secs    # NO APTE lactosa

**Mínim 8 comensals, escollint el mateix menú**