



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU A-10

APERITIVO Y COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

ENSALADA DE ESPINACAS CON BACON, PARMESANO
Y VINAGRETA DE MOSTAZA

MIL HOJAS DE ATUN CON TOMATE CONFITADO

SEMIFRIO DE LIMON CON COULIS DE FRAMBUESA

CAFE, DESCAFEINADO, HIERBAS E INFUSION

BODEGA:

BLANCO: GRAN SOLBEIRA (RIBEIRO)
ROSADO: EMERGENTE LAGRIMA (NAVARRA)
TINTO: MARTINEZ LACUESTA COSECHA (RIOJA)
AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 35,00- € + 8% I.V.A.

MINIMO 8 COMENSALES, ELIGIENDO EL MISMO MENU

MENU B-10

Plaça Pau Vila, 1 – Palau de Mar, 08039 Barcelona
Tel. +34 93 221 05 95 +34 93 221 20 41 / Fax +34 93 221 59 70
reservas@lagavina.es



LA GAVINA
RESTAURANT

APERITIVO Y COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PICARES:

TARTAR DE DOS SALMONES CON MOSTAZA ANTIGUA Y CREMA DE LIMÓN
LOMO CURADO DE BELLOTA
CROQUETAS DE MARISCO
MEJILLONES A LA MARINERA
COCA CON TOMATE

DORADA A LA ESPALDA

CREMA CATALANA

CAFE, DESCAFEINADO, HIERBAS E INFUSION

BODEGA:

BLANCO: GRAN SOLBEIRA (RIBEIRO)
ROSADO: EMERGENTE LAGRIMA (NAVARRA)
TINTO: MARTINEZ LACUESTA COSECHA (RIOJA)
AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 38,00- € + 8% I.V.A.

MINIMO 8 COMENSALES, ELIGIENDO EL MISMO MENU

MENU C-10

Plaça Pau Vila, 1 – Palau de Mar, 08039 Barcelona
Tel. +34 93 221 05 95 +34 93 221 20 41 / Fax +34 93 221 59 70
reservas@lagavina.es



LA GAVINA
RESTAURANT

APERITIVO Y COPA DE CAVA

DE BIENVENIDA

PICARES:

LOMO CURADO DE BELLOTA
CARPACCIO DE ATÚN CON VINAGRETA DE ANCHOAS
CROQUETAS DE MARISCO
MEJILLONES A LA MARINERA
COCA CON TOMATE

PAELLA PERELLADA DE MARISCO Y PESCADO

O

LOMO DE ATUN A LA PLANCHA CON ESCALIVADA ,
ALBAHACA Y CHIPS DE YUCA

SEMI FRIO DE LIMON CON COULIS DE FRAMBUESA

CAFE, DESCAFEINADO, HIERBAS E INFUSION

BODEGA:

BLANCO: GRAN SOLBEIRA (RIBEIRO)
ROSADO: EMERGENTE LAGRIMA (NAVARRA)
TINTO: MARTINEZ LACUESTA COSECHA (RIOJA)
AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 40,00- € + 8% I.V.A.

MINIMO 8 COMENSALES, ELIGIENDO EL MISMO MENU

MENU D-10

APERITIVO Y COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

Plaça Pau Vila, 1 – Palau de Mar, 08039 Barcelona
Tel. +34 93 221 05 95 +34 93 221 20 41 / Fax +34 93 221 59 70
reservas@lagavina.es



LA GAVINA
RESTAURANT

PICARES:

LOMO CURADO DE BELLOTA
CARPACCIO DE ATUN CON VINAGRETA DE ANCHOAS
ENSALADA DE PULPO CON PATATAS Y ALL I OLI DE FRUTAS
CALAMARES A LA ROMANA
COCA CON TOMATE

FIDEUA CON ALMEJAS Y CHIPIRONES DE PLAYA

O

RODABALLO DEL CANTABRICO AL HORNO CON BACON Y AJITOS TIERNOS

“TOU” DE CHOCOLATE Y NARANJA CON COULIS DE MANGO

CAFE, DESCAFEINADO, HIERBAS E INFUSION

BODEGA:

BLANCO: MOUSTILLANT DE GRAMONA (PENEDES)
ROSADO: EMERGENTE LAGRIMA (NAVARRA)
TINTO: BIG BANG (RIOJA)
AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 45,00- € + 8% I.V.A.

MINIMO 8 COMENSALES, ELIGIENDO EL MISMO MENU

MENU E-10

APERITIVO Y COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

Plaça Pau Vila, 1 – Palau de Mar, 08039 Barcelona
Tel. +34 93 221 05 95 +34 93 221 20 41 / Fax +34 93 221 59 70
reservas@lagavina.es



LA GAVINA
RESTAURANT

PICARES:

CARPACCIO DE BACALAO Y GAMBAS CON VINAGRETA DE TXANGURRO
MEJILLONES A LA MARINERA
GAMBAS REBOZADAS EN TEMPURA
RAVIOLIS DE FOIE Y TRUFAS
COCA CON TOMATE

BACALAO A LA MARINERA

Ó

ENTRECOT DE TERNERA AL PARMESANO

“TOU” DE CHOCOLATE Y NARANJA CON COULIS DE MANGO

CAFE, DESCAFEINADO, HIERBAS E INFUSION

BODEGA:

BLANCO: EMERGENTE CHARDONNAY (NAVARRA)
ROSADO: LOXAREL PETIT ARNAU (PENEDES)
TINTO: RAMON BILBAO CRIANZA (RIOJA)
AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 55,00- € + 8% I.V.A.

MINIMO 8 COMENSALES, ELIGIENDO EL MISMO MENU

MENU F-10

APERITIVO Y COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PICARES:

Plaça Pau Vila, 1 – Palau de Mar, 08039 Barcelona
Tel. +34 93 221 05 95 +34 93 221 20 41 / Fax +34 93 221 59 70
reservas@lagavina.es



LA GAVINA
RESTAURANT

ENSALADA DE CHIPIRONES CON TOMATE CONFITADO, HABITAS Y
VINAGRETA DE TINTA
ANCHOAS DE SANTURCE MACERADAS CON BALSAMICO
SOBRE LECHO DE TOMATE
GAMBAS REBOZADAS EN TEMPURA
NAVAJAS A LA PLANCHA
COCA CON TOMATE

TRONCO DE MERLUZA RELLENO DE FRUTOS DEL MAR,
CON FLAN DE PUERROS Y ENELDO
Ó
SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA CAFE PARIS

MOUSSE DE AVELLANAS CON CHOCOLATE CALIENTE

CAFE, DESCAFEINADO, HIERBAS E INFUSION

BODEGA:

BLANCO: MARTIN CODAX (ALBARIÑO)
ROSADO: LOXAREL PETIT ARNAU (PENEDES)
TINTO: MARTINEZ LACUESTA CRIANZA (RIOJA)
AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 60,00 - € + 8% I.V.A.

MINIMO 8 COMENSALES, ELIGIENDO EL MISMO MENU

MENU G-10

APERITIVO Y COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PICARES:

Plaça Pau Vila, 1 – Palau de Mar, 08039 Barcelona
Tel. +34 93 221 05 95 +34 93 221 20 41 / Fax +34 93 221 59 70
reservas@lagavina.es



LA GAVINA
RESTAURANT

ENSALADA TIBIA DE LANGOSTINOS Y SETAS
CON MINI VERDURITAS BRASEADAS
JAMON DE BELLOTA (RESERVA PROPIA)
COCA CON TOMATE
CARPACCIO DE BACALAO CON VINAGRETA DE TXANGURRO
SALTEADO DE VERDURITAS CON CHIPIRONES DE PLAYA

SUPREMA DE DORADA CON COMPOTA DE TOMATE Y JUDIAS VERDES

O

ESPALDITA DE CORDERO AL HORNO CON CHALOTAS Y GRATÉN DE
PATATAS

SEMIESFERA DE CHOCOLATE CON CAFÉ, MIEL Y SALSA DE TOFEE

CAFE, DESCAFEINADO, HIERBAS E INFUSION

BODEGA:

BLANCO: MAS TINELL CHARDONNAY (PENEDES)
ROSADO: PRIMEUR DE GRAMONA (PENEDES)
TINTO: BRIEGO CRIANZA (RIBERA DE DUERO)
AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 75,00- € + 8% I.V.A.

MINIMO 8 COMENSALES, ELIGIENDO EL MISMO MENU

MENU H-10

APERITIVO Y COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PICARES:



LA GAVINA
RESTAURANT

ENSALADA DE FOIE Y MANGO CON "PEDRO XIMENEZ"
SURTIDO DE MOLUSCOS SALTEADOS CON SALSA VERDE
CHIPIRONES DE COSTA ENCEBOLLADOS
JAMON DE BELLOTA (RESERVA PROPIA)
COCA CON TOMATE

LOMO DE LUBINA SALVAJE A LA PARRILLA CON ESPARRAGOS TRIGUEROS,
AJITOS TIERNOS Y PURE DE COLIFLOR
O
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y OPORTO

BROWNIE DE CHOCOLATE CON SALSA DE NARANJA

CAFE, DESCAFEINADO, HIERBAS E INFUSION

BODEGA:

BLANCO : SUMARROCA SAUVIGNON BLANC (PENEDES)
ROSADO: TOMBU (CASTILLA Y LEON)
TINTO: RAMON BILBAO RESERVA (RIOJA)
CAVA: GRAMONA ALLEGRO BRUT RVA.
AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 80,00- € + 8% I.V.A.

MINIMO 8 COMENSALES, ELIGIENDO EL MISMO MENU

MENU I-10

APERITIVO Y COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

ENSALADA DE BOGAVANTE Y AGUACATE CON VINAGRETA DE NARANJA

Plaça Pau Vila, 1 – Palau de Mar, 08039 Barcelona
Tel. +34 93 221 05 95 +34 93 221 20 41 / Fax +34 93 221 59 70
reservas@lagavina.es



LOMO DE RAPE CON GRATEN DE PATATAS Y RAGOUT DE SETAS

O

SOLOMILLO DE TERNERA AL OPORTO CON FOIE Y ESCALONIAS

BOMBA DE CHOCOLATE CON CRUJIENTE

CAFE, DESCAFEINADO, HIERBAS E INFUSION

BODEGA:

BLANCO: SAUVIGNON BLANC CELLER BATLLE
ROSADO: ENATE CABERNET (SOMONTANO)
TINTO : ARTE MAS TINELL RESERVA (PENEDES)
CAVA: GRAMONA BRUT IMPERIAL
AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 90,00- € + 8% I.V.A.

MINIMO 8 COMENSALES, ELIGIENDO EL MISMO MENU

MENU J-10

APERITIVO Y COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

PICARES:

BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS CON BACON Y ESCALIVADA
TERRINA DE FOIE CON FRUTOS ROJOS Y REDUCCION DE OPORTO
JAMON DE BELLOTA (RESERVA PROPIA)
COCA CON TOMATE



LA GAVINA
RESTAURANT

CARPACCIO DE BACALAO CON VINAGRETA DE TXANGURRO
SALTEADO DE VERDURITAS CON CHIPIRONES DE PLAYA
NAVAJAS A LA PLANCHA

MARISCADA DE LAS RIAS GALLEGAS (FRIA) (1/2)
(Bogavante, Buey de mar, Nécoras, Cigalas, Langostinos y Berberechos)

DEGUSTACION DE REPOSTERIA DE LA CASA

CAFE, DESCAFEINADO, HIERBAS E INFUSION

BODEGA:

BLANCO: FRORE DE CARME (Selección Especial de Eladio Piñeiro para La Gavina)

ROSADO: ROIGENC SYRAH (MONTSANT – FALSET)

TINTO : ARZUAGA CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)

CAVA: GRAMONA BRUT IMPERIAL

AGUAS MINERALES

PRECIO POR PERSONA 100,00- € + 8% I.V.A.

MINIMO 8 COMENSALES, ELIGIENDO EL MISMO MENU