



MENU A-10

AMUSE-GUEULE ET COUPE DE CAVA DE BIENVENUE

SALADE D'EPINARDS AU BACON ET AU PARMESAN

MILLE-FEUILLES DE THON AVEC COMPOTE DE TOMATES

PARFAIT FROID AU CITRON SUR UN COULIS DE FRAMBOISES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, HERBES

BOISSONS:

VIN BLANC: GRAN SOLBEIRA (RIBEIRO)
VIN ROSÉ: EMERGENTE LAGRIMA (NAVARRA)
VIN ROUGE: MARTINEZ LACUESTA COSECHA (RIOJA)
EAU MINÉRALE

PRIX PAR PERSONNE 35,00- € + 8% I.V.A.

**CHOISISSEZ UN UNIQUE MENU POUR TOUTES LES PERSONNES –
MINIMUM 8**



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU B-10

AMUSE-GUEULE ET COUPE DE CAVA DE BIENVENUE

AMUSE-GUEULE:

TARTARE AUX DEUX SAUMONS À LA MOUTARDE ANCIENNE
ET CREÈME DE CITRON
FILET DE PORC IBÉRIQUE SÉCHÉ
CROQUETTES DE FRUITS DE MER
MOULES À LA MARINIÈRE
PAIN FLAT AU TOMATE

DORADE GRILLÉE A L 'AIL ET AU VINAIGRE DE JEREZ

CRÈME CATALANE BRÛLÉE

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, HERBES

BOISSONS:

VIN BLANC: GRAN SOLBEIRA (RIBEIRO)
VIN ROSÉ: EMERGENTE LAGRIMA (NAVARRA)
VIN ROUGE: MARTINEZ LACUESTA COSECHA (RIOJA)
EAU MINÉRALE

PRIX PAR PERSONNE 38,00- € + 8% I.V.A.

**CHOISISSEZ UN UNIQUE MENU POUR TOUTES LES PERSONNES –
MINIMUM 8**

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



AMUSE-GUEULE ET COUPE DE CAVA DE BIENVENUE

AMUSE-GUEULE:

FILET DE PORC IBÉRIQUE SÉCHÉ
CARPACCIO DE THON À LA CINAIGRETTE AUX ANCHOIS
CROQUETTES DE FRUITS DE MER
MOULES À LA MARINIÈRE
PAIN FLAT AU TOMATE

PAELLA PARELLADA AU POISSON ET AUXFRUITS DE MER
(DÉCORTIQUÉS)

O

LONGE DE THON GRILÉE AUX POIVRONS ET AUBERGINES GRILLÉS,
BASILIC ET CHIPS DE YUCCA

PARFAIT FROID AU CITRON SUR UN COULIS DE FRAMBOISES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, HERBES

BOISSONS:

VIN BLANC: GRAN SOLBEIRA (RIBEIRO)
VIN ROSÉ: EMERGENTE LAGRIMA (NAVARRA)
VIN ROUGE: MARTINEZ LACUESTA COSECHA (RIOJA)
EAU MINÉRALE

PRIX PAR PERSONNE 40,00- € + 8% I.V.A.

**CHOISISSEZ UN UNIQUE MENU POUR TOUTES LES PERSONNES –
MINIMUM 8**

MENU D-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



AMUSE-GUEULE ET COUPE DE CAVA DE BIENVENUE

AMUSE-GUEULE:

FILET DE PORC IBÉRIQUE SÉCHÉ
CARPACCIO DE THON À LA CINAIGRETTE AUX ANCHOIS
SALADE DE POULPE ET POMMES DE TERRE À L'AILLOLI DE FRUITS
CALMARS À LA ROMAINE
PAIN FLAT AU TOMATE

PAELLA DE VERMICELLES AVEC PALOURDES & PETITES SEICHES

O

TURBOT DE LA MER CANTABRIQUE AU FOUR À L'AIL FRAIS ET AU
BACON

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À L'ORANGE SUR UN COULIS DE MANGUES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, HERBES

BOISSONS:

VIN BLANC: MOUSTILLANT DE GRAMONA (PENEDES)
VIN ROSÉ: EMERGENTE LAGRIMA (NAVARRA)
VIN ROUGE: BIG BANG (RIOJA)
EAU MINÉRALE

PRIX PAR PERSONNE 45,00- € + 8% I.V.A.

**CHOISISSEZ UN UNIQUE MENU POUR TOUTES LES PERSONNES –
MINIMUM 8**

MENU E-10



LA GAVINA
RESTAURANT

AMUSE-GUEULE ET COUPE DE CAVA DE BIENVENUE

AMUSE-GUEULE:

CARPACCIO DE MORUE ET CREVETTES À LA VINAIGRETTE AU CRABE
MOULES À LA MARINIÈRE
TEMPURA DE CREVETTES
RAVIOLIS DE FOIE GRAS AUX TRUFFES
PAIN FLAT AU TOMATE

MORUE À LA MARINIÈRE

Ó

ENTRECÔTE AU PARMESAN

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET À L'ORANGE SUR UN COULIS DE MANGUES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, HERBES

BOISSONS:

VIN BLANC: EMERGENTE CHARDONNAY (NAVARRA)
VIN ROSÉ: LOXAREL PETIT ARNAU (PENEDES)
VIN ROUGE: RAMON BILBAO CRIANZA (RIOJA)
EAU MINÉRALE

PRIX PAR PERSONNE 55,00- € + 8% I.V.A.

**CHOISISSEZ UN UNIQUE MENU POUR TOUTES LES PERSONNES –
MINIMUM 8**

MENU F-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

AMUSE-GUEULE ET COUPE DE CAVA DE BIENVENUE

AMUSE-GUEULE:

SALADE DE PETITS CALMARS, TOMATES CONFITES
ET PETIT FÈVES À LA VINAIGRETTE D'ENCRE
ANCHOIS MARINÈS AU VINAIGRE BALSAMIQUE SUR LIT DE TOMATE
TEMPURA DE CREVETTES
COUTEAUX GRILLÉS
PAIN FLAT AU TOMATE

TRONC DE COLIN FARCI AUX FRUITS DE MER ET SON FLAN DE POIREAUX
À L'ANETH

Ó

FILET DE BOUEF À LA SAUCE CAFÉ DE PARIS

MOUSSE AUX NOISETTES SUR UNE SAUCE DE CHOCOLAT CHAUD

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, HERBES

BOISSONS:

VIN BLANC: MARTIN CODAX (ALBARIÑO)
VIN ROSÉ: LOXAREL PETIT ARNAU (PENEDES)
VIN ROUGE: MARTINEZ LACUESTA CRIANZA (RIOJA)
EAU MINÉRALE

PRIX PAR PERSONNE 60,00 - € + 8% I.V.A.

**CHOISISSEZ UN UNIQUE MENU POUR TOUTES LES PERSONNES –
MINIMUM 8**

MENU G-10

AMUSE-GUEULE ET COUPE DE CAVA DE BIENVENUE

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

AMUSE-GUEULE:

SALADE TIÈDE DE GROSSES CREVETTES, CHAMPIGNONS ET
MINI LÉGUMES BRAISÉS
JAMBON DE GLAND IBERIQUE
PAIN FLAT AU TOMATE
CARPACCIO DE MORUE ET CREVETTES À LA VINAIGRETTE AU CRABE
SAUTÉED DE PETIT LÉGUMES AVEC PETITES SEICHE

SUPREME DE DAURADE À LA COMPOTE DE TOMATES ET HARICOTS VERTS

O

ÉPAULE D'AGNEAU RÔTI AVEC ECHALOTES ET POMMES DE TERRE AU
GRATINÉE

DEMI-SPHÈRE AU CHOCOLAT AU CAFÉ, MIEL ET SAUCE TOFFEE

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, HERBES

BOISSONS:

VIN BLANC: MAS TINELL CHARDONNAY (PENEDES)
VIN ROSÉ: PRIMEUR DE GRAMONA (PENEDES)
VIN ROUGE: BRIEGO CRIANZA (RIBERA DE DUERO)
EAU MINÉRALE

PRIX PAR PERSONNE 75,00- € + 8% I.V.A.

**CHOISISSEZ UN UNIQUE MENU POUR TOUTES LES PERSONNES –
MINIMUM 8**

MENU H-10

AMUSE-GUEULE ET COUPE DE CAVA DE BIENVENUE

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
AMUSE-GUEULE:

SALADE DE FOIE GRAS ET MANGUE AU PEDRO XIMENEZ
ASSORTIMENT DE FRUITS DE MER SAUTÉS À LA SAUCE VERTE
PETITS CALMARS DE LA CÔTE AVEC D'ONIGNONS
JAMBON DE GLAND IBERIQUE
PAIN FLAT AU TOMATE

SUPRÊME DE BAR GRILLE AVEC ASPERGES VERDS, L'AIL FRAIS
ET CREME DE CHOU FLEUR

O

FILET DE VEAU AU FOIE GRAS ET PORTO

BROWNIES AU CHOCOLAT ET COULIS D'ORANGES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, HERBES

BOISSONS:

VIN BLANC: SUMARROCA SAUVIGNON BLANC (PENEDES)
VIN ROSÉ: TOMBU (CASTILLA Y LEON)
VIN ROUGE: RAMON BILBAO RESERVA (RIOJA)
CAVA: GRAMONA ALLEGRO BRUT R.V.A.
EAU MINÉRALE

PRIX PAR PERSONNE 80,00- € + 8% I.V.A.

**CHOISISSEZ UN UNIQUE MENU POUR TOUTES LES PERSONNES –
MINIMUM 8**

MENU I-10

AMUSE-GUEULE ET COUPE DE CAVA DE BIENVENUE



SALADA D'AVOCATS DE GROSSES CREVETTES À L'ORANGE

FILET DE LOTTE AVEC POMME DE TERRE AU GRATEN ET RAGOUT DE
CHAMPIGNONS

O

FILET DE VEAU AU PORTO, FOIE GRAS ET ÉCHALOTTES

BOMBE AU CHOCOLAT CROUSTILLANTE

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, HERBES

BOISSONS:

VIN BLANC: SAUVIGNON BLANC CELLER BATLLE
VIN ROSÉ: ENATE CABERNET (SOMONTANO)
VIN ROUGE: ARTE MAS TINELL RESERVA (PENEDES)
CAVA: GRAMONA BRUT IMPERIAL
EAU MINÉRALE

PRIX PAR PERSONNE 90,00- € + 8% I.V.A.

**CHOISISSEZ UN UNIQUE MENU POUR TOUTES LES PERSONNES –
MINIMUM 8**

MENU J-10

AMUSE-GUEULE ET COUPE DE CAVA DE BIENVENUE

AMUSE-GUEULE:

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

BROCHETTE DE LOTTE ET GROSSES CREVETTES AU BACON
TERRINE DE FOIE GRAS AUX FRUITS ROUGES ET RÉDUCTION DE PORTO
JAMBON DE GLAND IBERIQUE
PAIN FLAT AU TOMATE

CARPACCIO DE MORUE ET CREVETTES À LA VINAIGRETTE AU CRABE
SAUTÉED DE PETIT LÉGUMES AVEC PETITES SEICHE
COUTEAUX GRILLÉS

PLATEAU FROID DE FRUITS DE MER

PÂTISSERIES ASSORTIES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, HERBES

BOISSONS:

VIN BLANC: FRORE DE CARME (Selección Especial de Eladio Piñeiro para La Gavina)
VIN ROSÉ: ROIGENC SYRAH (MONTSANT – FALSET)
VIN ROUGE: ARZUAGA CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)
CAVA: GRAMONA BRUT IMPERIAL
EAU MINÉRALE

PRIX PAR PERSONNE 100,00- € + 8% I.V.A.

CHOISISSEZ UN UNIQUE MENU POUR TOUTES LES PERSONNES –
MINIMUM 8