



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU A-10

STUZZICHINO E COPPA DI CAVA DI BENVENUTO

INSALATA DI SPINACI, BACON E PARMIGIANO

MILEFOGLIE DI TONNO CON COMPOSTA DI POMODORO

SEMI-FREDDO AL LIMONE CON SUCCO DI LAMPONI

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ERBE

BEVANDE:

BIANCO: GRAN SOLBEIRA (RIBEIRO)
ROSATO: EMERGENTE LAGRIMA (NAVARRA)
ROSSO: MARTINEZ LACUESTA COSECHA (RIOJA)
ACQUA MINERALE

PREZZO A PERSONA 35,00- € + 8% I.V.A.

**SCEGLIERE UN UNICO MENU PER TUTTE LE PERSONE –
MINIMO 8 PERSONE**



LA GAVINA
RESTAURANT

MENU B-10

STUZZICHINO E COPPA DI CAVA DI BENVENUTO

APERITIVI:

TARTARE AI DUE SALMONI ALLA SENAPE ANTICA E CREMA DI LIMONE
FILETTO DI MAIALE STAGIONATO IBERICO
CROCCHETTE DI FRUTTI DI MARE
COZZE ALLA MARINARA
PANE PIATTO CON POMODORO

ORATA “ A LA ESPALDA”

CREMA CATALANA

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ERBE

BEVANDE:

BIANCO: GRAN SOLBEIRA (RIBEIRO)
ROSATO: EMERGENTE LAGRIMA (NAVARRA)
ROSSO: MARTINEZ LACUESTA COSECHA (RIOJA)
ACQUA MINERALE

PREZZO A PERSONA 38,00- € + 8% I.V.A.

**SCEGLIERE UN UNICO MENU PER TUTTE LE PERSONE –
MINIMO 8 PERSONE**

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

STUZZICHINO E COPPA DI CAVA DI BENVENUTO

APERITIVI:

FILETTO DI MAIALE STAGIONATO IBERICO
CARPACCIO DI TONNO ALLA VINAIGRETTE D'ACCHIUGHE
CROCCHETTE DI FRUTTI DI MARE
COZZE ALLA MARINARA
PANE PIATTO CON POMODORO

PAELLA PARELLADA (DI PESCE DILISCATO E FRUTTI DI MARE SGUSCIATI)

O

LOMBATA DI TONNO AI FERRI CON PEPERONI E MELANZANE GRIGLIATI,
BASILICO E CHIPS DE YUCCA

SEMI-FREDDO AL LIMONE CON SUCCO DI LAMPONI

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ERBE

BEVANDE:

BIANCO: GRAN SOLBEIRA (RIBEIRO)
ROSATO: EMERGENTE LAGRIMA (NAVARRA)
ROSSO: MARTINEZ LACUESTA COSECHA (RIOJA)
ACQUA MINERALE

PREZZO A PERSONA 40,00- € + 8% I.V.A.

SCEGLIERE UN UNICO MENU PER TUTTE LE PERSONE –
MINIMO 8 PERSONE

MENU D-10

STUZZICHINO E COPPA DI CAVA DI BENVENUTO

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

APERITIVI:

FILETTO DI MAIALE STAGIONATO IBERICO
CARPACCIO DI TONNO ALLA VINAIGRETTE D'ACCHIUGHE
INSALATA DI POLPO E PATATE CON MAIONESE ALL'AGLIO E ALLA FRUTTA
CALAMARI ALLA ROMANA
PANE PIATTO CON POMODORO

PAELLA DI SPAGHETTINI CON VONGOLE E CALAMARETTI

O

ROMBO DEL MARE CANTABRICO AL FORNO CON AGLIO FRESCO E
BACON

TORTA DI CIOCCOLATO ALL'ARANCIA CON SUCCO DI MANGO

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ERBE

BEVANDE:

BIANCO: MOUSTILLANT DE GRAMONA (PENEDES)
ROSATO: EMERGENTE LAGRIMA (NAVARRA)
ROSSO: BIG BANG (RIOJA)
ACQUA MINERALE

PREZZO A PERSONA 45,00- € + 8% I.V.A.

**SCEGLIERE UN UNICO MENU PER TUTTE LE PERSONE –
MINIMO 8 PERSONE**

MENU E-10

STUZZICHINO E COPPA DI CAVA DI BENVENUTO

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

APERITIVI:

CARPACCIO DI BACCALÀ E GAMBERETTI ALLA VINAIGRETTE
DI GRANCEOLA
COZZE ALLA MARINARA
GAMBERETTI IN TEMPURA
RAVIOLI DI FOIE GRAS E TARTUFO
PANE PIATTO CON POMODORO

BACCALÀ ALLA MARINATA

Ó

COSTATA DI MANZO AL PARMIGIANO

TORTA DI CIOCCOLATO ALL'ARANCIA CON SUCCO DI MANGO

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ERBE

BEVANDE:

BIANCO: EMERGENTE CHARDONNAY (NAVARRA)
ROSATO: LOXAREL PETIT ARNAU (PENEDES)
ROSSO: RAMON BILBAO CRIANZA (RIOJA)
ACQUA MINERALE

PREZZO A PERSONA 55,00- € + 8% I.V.A.

**SCEGLIERE UN UNICO MENU PER TUTTE LE PERSONE –
MINIMO 8 PERSONE**

MENU F-10

STUZZICHINO E COPPA DI CAVA DI BENVENUTO



LA GAVINA
RESTAURANT

APERITIVI:

INSALATA DI CALAMARETTI CON POMODORI CANDITI, FAVETTE E
VINAIGRETTE AL NERO
ACCIUGHE MARINATE ALL'ACETO BALSAMICO SU LETTO DI POMODORO
GAMBERETTI IN TEMPURA
CANNOLICCHI AI FERRI
PANE PIATTO CON POMODORO

TRANCIO DI NASELLO FARCITO DI FRUTTI DI MARE CON FLAN
DI PORRI E ANETO

Ó

FILETTO DI MANZO CON SALSA CAFÉ DE PARIS

MOUSSE DI NOCCIOLA CON CIOCCOLATO CALDO

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ERBE

BEVANDE:

BIANCO: MARTIN CODAX (ALBARIÑO)
ROSATO: LOXAREL PETIT ARNAU (PENEDES)
ROSSO: MARTINEZ LACUESTA CRIANZA (RIOJA)
ACQUA MINERALE

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

SCEGLIERE UN UNICO MENU PER TUTTE LE PERSONE –
MINIMO 8 PERSONE

MENU G-10

STUZZICHINO E COPPA DI CAVA DI BENVENUTO

APERITIVI:

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

INSALATA TIEPIDA DI GAMBERI E FUNCHI CON MINI VERDURE BRASATE
PROSCIUTTO CRUDO “BELLOTA”
PANE PIATTO CON POMODORO
CARPACCIO DI BACCALÀ E GAMBERETTI ALLA VINAIGRETTE
DI GRANCEOLA
SALTATO DI VERDURINE E CALAMARETTI

SUPREMA DI ORATA CON COMPOSTA DI POMODORI E FAGIOLINI VERDI

O

SPALLA DI CAPRETO CON ESCALOGNI E PATATE AL GRATIN

SEMIESFEREA DI CIOCCOLATO CON CAFFÈ, MIELE E SALSA TOFFEE

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ERBE

BEVANDE:

BIANCO: MAS TINELL CHARDONNAY (PENEDES)
ROSATO: PRIMEUR DE GRAMONA (PENEDES)
ROSSO: BRIEGO CRIANZA (RIBERA DE DUERO)
ACQUA MINERALE

PREZZO A PERSONA 75,00- € + 8% I.V.A.

**SCEGLIERE UN UNICO MENU PER TUTTE LE PERSONE –
MINIMO 8 PERSONE**

MENU H-10

STUZZICHINO E COPPA DI CAVA DI BENVENUTO

APERITIVI:

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

INSALATA DI FOIE GRAS E MANGO AL PEDRO XIMENEZ
ASSORTIMENTO DI FRUTTI DI MARE SALTATI CON SALSA VERDE
CALAMARETTI DELLA COSTA CON CIPOLLE
PROSCIUTTO CRUDO "BELLOTA"
PANE PIATTO CON POMODORO

FILETTO D' ESPIGOLA CON ASPARAGI, AGLIO FRESCO E CAVOLFIORE

O

FILETO DI VITELLO CON FOIE GRAS E PORTO

BISCOTTO DI CIOCCOLATO CON SUCCO D'ARANCIA

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ERBE

BEVANDE:

BIANCO: SUMARROCA SAUVIGNON BLANC (PENEDES)
ROSATO: TOMBU (CASTILLA Y LEON)
ROSSO: RAMON BILBAO RESERVA (RIOJA)
SPUMANTE CATALANO: GRAMONA ALLEGRO BRUT RVA.
ACQUA MINERALE

PREZZO A PERSONA 80,00- € + 8% I.V.A.

**SCEGLIERE UN UNICO MENU PER TUTTE LE PERSONE –
MINIMO 8 PERSONE**

MENU I-10

STUZZICHINO E COPPA DI CAVA DI BENVENUTO

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

INSALATA D' ASTICE E AVOCADO CON VINAIGRETTE
VINAIGRETTE ALL'ARANCIA

LOMO DI CODA DI ROSPO CON GRATEN DI PATATA E
RAGOUT DI FUNGHI

O

FILETTO DI VITELLO AL PORTO CON FOIE GRAS E SCALOGNI

BOMBA AL CIOCCOLATO CON CROCCANTE

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ERBE

BEVANDE:

BIANCO: SAUVIGNON BLANC CELLER BATLLE
ROSATO: ENATE CABERNET (SOMONTANO)
ROSSO: ARTE MAS TINELL RESERVA (PENEDES)
SPUMANTE CATALANO: GRAMONA BRUT IMPERIAL
ACQUA MINERALE

PREZZO A PERSONA 90,00- € + 8% I.V.A.

SCEGLIERE UN UNICO MENU PER TUTTE LE PERSONE –
MINIMO 8 PERSONE

MENU J-10

STUZZICHINO E COPPA DI CAVA DI BENVENUTO

APERITIVI:

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

SPIEDINO DI COLA DI ROSPO E GAMBERI CON BACON
TERRINA DI FOIE GRAS AI FRUTTI ROSSI E RIDUZIONE DI PORTO
PROSCIUTTO CRUDO "BELLOTA"
PANE PIATTO CON POMODORO

CARPACCIO DI BACCALÀ E GAMBERETTI ALLA VINAIGRETTE DI
GRANCEOLA
SALTATO DI VERDURINE E CALAMARETTI
CANNOLICCHI AI FERRI

ASSORTITI FREDO DI FRUTTI DI MARE

PASTICCERIA ASSORTITA

CAFFÈ, DECAFFEINATO, ERBE

BEVANDE:

BIANCO: FRORE DE CARME (Selección Especial de Eladio Piñeiro para La Gavina)
ROSATO: ROIGENC SYRAH (MONTSANT – FALSET)
ROSSO: ARZUAGA CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)
SPUMANTE CATALANO: GRAMONA BRUT IMPERIAL
ACQUA MINERALE

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

SCEGLIERE UN UNICO MENU PER TUTTE LE PERSONE –
MINIMO 8 PERSONE