



**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



**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

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:**

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:**

INSALATA DI FOIE GRAS E MANGO AL PEDRO XIMENEZ

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

ASSORTIMENTO DI FRUTTI DI MARE SALTATI CON SALSAS

VERDE

CALAMARETTI DELLA COSTA CON CIPOLLE  
PROSCIUTTO CRUDO "BELLOTA"  
PANE PIATTO CON POMODORO

\*\*\*\*\*

FILETTO D' ESPIGOLA CON ASPARAGI, AGLIO FRESCO E CAVOLFOIORE

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: VALDELOSFRRAILES (CIGALES)  
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

\*\*\*\*\*



**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**