



GAVINA
RESTAURANT
Creixell Platja



TAPAS

1. Patatas bravas	7.50 €	9. Tabla de quesos (5 variedades-125 gr.)	15.90 €
2. Patatas fritas	4.75 €	10. Mejillones	
3. Olivas rellenas	2.80 €	<i>Al vapor / Al cava</i>	8.70 € / 9.20 €
4. Anchoas oo XXL	2.25 €/ filete	11. Navajas a la plancha	15.90 €
<i>Con pan de cristal</i>	+ 3.5€	12. Calamares "sevillanos" a la andaluza	9.00 €
5. Tallarinas	11.90 €	13. Huevos estrellados ECO con virutas de	
6. Pescadito frito	9.00 €	ibérico	9.90 €
7. Jamón ibérico con pan de cristal	19.50 €	14. Steak tartar con helado de mostaza	17.50 €
8. Croquetas artesanas	1.80 €/un	15. Carpaccio de gamba	14.50 €
<i>Bacalao o carne de cocido</i>		16. Gamba roja	2.50 €/ud

ENTRANTES

17. Ostrones del Delta	3 € / un	22. Gazpacho de cerezas y langostino	11.50 €
<i>Oferta: 3 ostrones + copa de cava</i>	9.90 €	23. Verduras a la plancha	12.50 €
18. Ensalada de la huerta	11.50 €	24. Canelón de calabacín con brandada	
<i>Mezclum, tomate, cebolla y atún</i>		de bacalao	14.50 €
19. Ensalada de straciatella y tomate		25. Tartar de salmón	14.50 €
cherry	13.50€	26. Tataki de atún Balfegó con salsa de	
20. Ensalada de quinoa, mango y feta	11.90 €	yogur y sésamo negro	17.50 €
21. Ensalada César	11.90 €		

CARNES

27. Entrecot a la brasa madurado 60 dias 350gr.	22.50 €
28. Chuletón madurado 60 dias 1Kg (2-3 pax)	56.90 €
29. Cordero a la brasa con patatas fritas	14.50 €
30. Hamburguesa Dry Age con patatas fritas	13.50 €
31. Fingers de pollo con patatas fritas	9.00 €
32. Costilla de cerdo con salsa barbacoa	14.50 €
33. Papada de cerdo con sepionetas	15.50 €

PESCADOS

34. Sardinias a la brasa	12.50 €
35. Lubina a la brasa	17.90 €
36. Pulpo a la brasa	19.50 €
37. Romesquet de rape y marisco	19.90 €
38. Rodaballo de ración entero a la brasa	21.50 €
39. Vieiras con salsa de marisco	16.00 €
40. Langosta a la brasa (opción huevos estrellados)	75.00 €

Reservas/booking 625 . 515 . 350



ARROCES

Mínimo dos personas, precio por persona

41. Marinera	18.50 €	46. Fideuà rubia o negra	16.50 €
42. Negro con alioli de alfàbrega	16.50 €	47. Cangrejo Azul del Delta	19.50 €
43. Verduras	16.50 €	48. Secreto, ceps y aceite de trufa	19.50 €
44. Bacalao y galeras	19.50 €	49. Caldoso de bogavante	25.50 €
45. Gamba roja con mayonesa de azafrán	21.50 €	50. Caldoso de langosta	39.00 €

COCAS (Pizza catalana) - Sólo noches

51. Tomate, jamón y queso	10.90 €	54. Atún y queso	11.40 €
52. Cebolla y pimiento	11.20 €	55. Pollo, ternera y salsa BBQ	11.70 €
53. Cebolla, pollo y brie	11.90 €		

POSTRES

56. Tarta tatin de manzana	6.30 €	61. Espuma de crema catalana	5.10 €
57. Coulant de chocolate negro	5.90 €	62. Sorbete de limón al cava	4.70 €
58. Tarta de queso casera	5.90 €	63. Postre casero del día	4.90 €
59. Brocheta de fruta	4.50 €	64. Tabla de quesos (5 variedades-125 gr.)	15.90 €
60. Carpaccio de piña con helado de coco	4.50 €		

MENÚ INFANTIL

Plato principal a elegir

Rigatoni en salsa boloñesa

Longaniza con patatas fritas

Fingers de pollo con patatas fritas

+

Bola de helado

+

Agua y refresco

12.50 €

Suplemento salsa

alioli, brava 1.50 €

romesco 2.00 €

Ración pan 1.5€

Pan de cristal con tomate 3.50 €

Aviso para las personas con alergias o intolerancias:

Este establecimiento tiene a disposición de los clientes una carta con información sobre alergias de los platos que ofrece. Consulte a nuestro equipo.

Reservas/booking 625 . 515 . 350



MENÚ ARROCERIA

Primeros a compartir

Ensalada de tomate
Patatas bravas km.0
Mejillones del Delta al vapor

Segundos a elegir (mínimo 2 personas)

Arroz marinera
Arroz de bacalao y galeras (+ 2€)
Arroz de verduras
Arroz de secreto y setas (+ 2€)
Arroz de gamba roja con mayonesa de azafrán (+ 4€)
Arroz de bogavante (+ 8€)
Arroz negro con puntilla de calamar
Fideuà rubia o negra
Arroz de cangrejo del Delta (+2€)
Arroz de langosta (+ 15€)

Postres a elegir

Carpaccio de piña con helado de coco
Postre casero del día
Copa de helado (2 bolas)
Tarta de queso casera (cheese cake) (+2.5€)
Coulant de chocolate con helado de vainilla (+2.5€)
Tarta tatin de manzana (+2.5€)

Ración de pan de Creixell, agua y una bebida

27€



MENÚ ARROCERIA PREMIUM

Primeros a compartir

Ensalada de stracciatella y tomate cherry

Navajas a la brasa

Croquetas de carne y de bacalao

Patatas bravas 2 salsas

Segundos a elegir (mínimo 2 personas)

Arroz marinera

Arroz de bacalao y galeras

Arroz de verduras

Arroz de secreto y setas

Arroz de gamba roja con mayonesa de azafrán

Arroz negro con puntilla de calamar

Fideuà rubia o negra

Arroz de cangrejo del Delta

Arroz de bogavante (+ 8€)

Arroz de langosta (+ 15€)

Postres a elegir

Carpaccio de piña con helado de coco

Postre casero del día

Copa de helado

Tarta de queso casera (cheese cake) (+1.5€)

Coulant de chocolate con helado de vainilla (+1.5€)

Tarta tatin de manzana (+1.5€)

Ración de pan de Creixell, agua y una bebida

34€

Reservas/booking 625 . 515 . 350



CARTA DE VINOS

De viticultore/as valientes con una historia por contar

De la casa - Organic & Orgasmic

Blanco. Xarel·lo	2.5 €	11.50 €
Tinto. Syrah	2.5 €	11.50 €
Rosado. Garnacha	2.5 €	11.50 €

Blancos

El Terrat. <i>Afrutado y joven</i>	4.00 €	17.00 €
Macabeu / Muscat. Tarragona		
Barbarà Forés. <i>Seco y cítrico</i>	4.00 €	16.50 €
Garnacha Blanca. Terra Alta		
Gramona Mustillant. <i>Refrescante y ligero</i>		16.50 €
Parellada / Macabeu / Xarel·lo. Penedès		
Honey Moon. <i>Floral y fresco</i>		17.00 €
Parellada. Penedès		
Aucalà. <i>Seco y cremoso</i>		19.00 €
Garnacha Blanca. Terra Alta		
Calcari. <i>Fresco y mineral</i>		19.00 €
Xarel·lo. Penedès.		
Maricel. <i>Afrutado y goloso</i>		19.50 €
Malvasia de Sitges. Penedès		
Acústic. <i>Seco y floral</i>		21.50 €
Garnacha Blanca / Garnacha negra / Macabeu / Pansal. Montsant		
Cartoixà 2018. <i>Brutal. Para exploradores</i>		23.00 €
Xarel·lo. Bonastre		



Tintos -Todos son ligeros

Lo Petitó. Goloso. Syrah / Merlot. Montsant	4 €	17.00 €
Petit Pissarres. Afrutado y suave. Garnacha / Samsó. Priorat	4 €	19.50 €
Gotes. Fineza. Garnacha / Samsó. Montsant		25.00 €
Dido. Garnacha / Syrah / Cabernet Sauvignon / Cariñena / Merlot. Montsant		26.00 €
Hisenda Miret. Sedoso, elegante. 100% garnacha ecològica. Penedès		34.00 €

Rosados

Flors i violes. Afrutado. Garnacha / Ull de Llebre / Syrah. Tarragona		15.50 €
Vinyes Roses. Refrescante. Garnacha / Sumoll. Penedès		16.50 €
Radix. Biodinámico. Syrah. Penedès		28.00 €

Gava

Reverté Brut Nature. Xarel·lo / Parellada / Macabeu. Tarragona	4 €	17.50 €
Electe Reserva Brut Nature. Xarel·lo / Parellada / Macabeu / Chardonnay. Tarragona		23.00 €
Blanca Cusiné. Xarel·lo / Chardonnay / Pinot Noir. Penedès		32.00 €
Gramona Imperial Gran Reserva. Chardonnay / Macabeu / Xarel·lo. Penedès		38.00 €

Rosado

Reserva de la Música Rosé. Garnacha negra. Penedès		18.50 €
Rosa Cusiné. Garnacha negra. Penedès		35.00 €





GAVINA RESTAURANT

CARTA DE BEBIDAS

CAFETERÍA

Espresso	1.40€
Doble espresso	2.00€
Cortado	1.45€
Café con leche	1.50€
Latte macchiato	1.80€
Americano	1.70€
Bombón	1.90€
Capuccino	1.80€
ColaCao	1.80€
Tés e infusiones	2.00€
Pregunta a nuestro personal por la carta de té	
Carajillo	1.90€ - 2.30€
Trifásico	2.30€
Café irlandés	5.50€

CERVEZAS

Caña 0,25L	2.10€
Copa 0,3L	2.60€
Jarra 0,5L	3.40€
Moritz 7 mediana 1/3	2.50€
Moritz epidor	2.50€
Moritz RED IPA	2.70€
Moritz 0,0	2.50€
Moritz 0,0 tostada	2.70€
Tennent's Gluten Free	2.90€
Paulaner	4.50€
Desperados	2.90€

REFRESCOS

Agua 0,5L / 1L	1.80€	2.20€
Agua PET 0,5L / 1,5L	1.80€	2.60€
Agua con gas 0,5L / 1L	2.00€	2.40€
Pepsi		2.60€
Pepsi Max		2.60€
Schweppes limón		2.30€
Schweppes naranja		2.30€
Lipton Tea		2.30€
Aquarade limón		2.30€
Trina naranja		2.30€
Bitter kas		2.50€
7 Up		2.30€
Tónica Schweppes Premium		2.70€
Ginger Ale		2.20€
Gaseosa La Casera		2.20€
Cacaolat		2.60€
Zumos		2.20€
Naranja, melocotón, manzana, piña, mosto, tomate		
Zumo de naranja natural		3.20€
Limonada casera	3.20€	11.50€

SANGRÍA

	COPA	1LT
Sangría de vino tinto	3.50€	14.50€
Sangría de cava	4€	16.00€

SIDRA

Ladrón de manzanas	2.50€
--------------------	-------



APERITIVOS

Vermut El Bandarra negro	2.50€
Vermut El Bandarra blanco	2.50€
Vermut Miró Reserva	3.50€
Tinto de verano	2.90€
Al Fresco Spritz	4.00€
Campari Spritz	6.50€
Negroni	5.50€

LICORES

	SHOT	COPA
Orujo de hierbas	2€	3€
Orujo blanco	2€	3€
Limoncello	2€	3€
Licor de arroz El Petonet	2€	3€
Ratafia	2€	3€
Chartreuse	2.90€	4.50€
Frangelico	2€	3€
Licor de café	2€	3€
Jägermeister	2.50€	4€
Bailey's	2.50€	4€
Patxaran	2€	3€
Amaretto Disaronno	2€	3€
Vi del vent	2€	3€

LICORES SUPERIORES

	SHOT	COPA
Cardhu 12 y.o.	4€	7€
McCallan 12 y.o.	6€	11€
Glenrothes 12 y.o.	5€	9€
Hennessy v.s.	5€	9€
Pampero Aniversario	3.50€	5€

COMBINADOS

GINEBRA

Beefeater	8.50€
Seagram's	8.50€
Puerto de Indias Strawberry	8.50€
Bombay Sapphire	8.50€
Gin Mare	9.50€
G' Vine	9.50€
Hendrick's	9.50€

WHISKY

Ballantines	7.50€
J&B	7.50€
Cutty Sark	7.00€
Jack Daniel's	9.50€

RON

Bacardi Carta Blanca	9.50€
Brugal	9.50€
Barceló	9.50€
Captain morgan spiced	8.50€

VODKA

Absolut	9.50€
Smirnoff	9.50€

TEQUILA

José Cuervo Silver	9.50€
José Cuervo Reposado	9.50€



COCKTAILS

Piña colada 8.00€

Ron blanco, zumo de piña, batida de coco, sirope de coco

Mojito 8.50€

Ron blanco, soda, hojas de menta, azúcar, zumo de lima

- sabores:
fresa, fruta de la pasión, mango, coco +1€

Caipirinha (opción Caipiroska con Vodka) 8.00€

Cachaça (o vodka), zumo de lima, azúcar

Bloody Mary 8.50€

Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, Tabasco, Salsa Worcestershire, sal, pimienta, apio

Tequila sunrise 8.00€

Tequila, zumo de naranja, granadina

Mimosa 5.50€

Cava, zumo de naranja

Margarita 8.50€

Tequila, licor de naranja, zumo de lima, sirope de azúcar

Daiquiri 8.50€

Ron blanco, zumo de lima, sirope de azúcar

- sabores:
fresa, fruta de la pasión, mango, coco +1€

Sex on the beach 8.50€

Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja, zumo de arándanos

Cosmopolitan 8.00€

Vodka, licor de naranja, zumo de lima, zumo de arándanos, sirope de azúcar

MOCKTAILS

Mojito SIN 6.50€

Zumo de manzana, licor de manzana sin alcohol, soda, menta, zumo de lima

Piña colada SIN 6.50€

piña, zumo de piña, sirope de coco

Fun on the beach 6.00€

zumo de naranja, zumo de arándanos, zumo de melocotón, granadina

San Francisco 6.00€

Zumo de naranja, zumo de limón, zumo de piña, granadina

Limonada casera 3.20€

Zumo de limón, sirope de azúcar, agua mineral



DESAYUNOS

De 8h a 11.30h

Croissant	2.20 €
Ensamada	2.20 €
Yogur con granola y fruta	3.90 €
English breakfast (Huevos, bacon, salchicha, tomate y tostada)	7.20 €

Bocadillos / Tostadas

Fríos

Vegetal (Aguacate i tomate)	3.70 €
Fuet	3.90 €
Queso	3.50 €
Jamón dulce	3.50 €
Atún	3.80 €
Jamón ibérico	5.20 €

Calientes

Butifarra	4.50 €
Morcilla	4.50 €
Tortilla francesa	4.00 €
Bacon	4.00 €
Lomo	4.00 €
Bikini jamón y queso	4.00 €

Suplementos + 0.80 €

TARDEO

De 17h a 19.30h

Tabla de quesos (5 variedades-125gr.)	15.90 €
Jamón ibérico con pan de cristal	19.50 €
Ensalada de stracciatella y tomate cherry	13.50 €
Macarrones boloñesa	8.50 €

