

Das Restaurant Gavina ist ein wunderschöner Ort am Wasser, der in der natürlichen Umgebung des Strandes von Creixell liegt. Hier kann man die Umwelt, die Ruhe, die Gastronomie und die Kultur gemeinsam genießen.

Vom Herd bis zum Speisesaal, sind wir eingebunden in das Gebiet und die aktuellen Tendenzen. Wir wollen Begeisterung und Bereitschaft zu dienen zeigen, um all denen, die uns das ganze Jahr über von überall her besuchen, einen Ort der Qualität und des Wohlbefindens zu bieten.

Willkommen zu Hause. Habt Spaß. Lasst uns gemeinsam den Planeten gestalten. Lasst uns gemeinsam Gavina gestalten.

Herzliche Grüße,

**Equip Gavina-Team
Gavina Camping Village**

Restaurant Gavina is voor ons een prachtige locatie aan het water, gelegen in het natuurgebied van het strand van Creixell. Het is een plek waar we allemaal samen kunnen komen en kunnen genieten van de omgeving, de rust, de keuken en de cultuur.

Van de keuken tot de eetzaal zijn we toegewijd om in contact te blijven met de omgeving en de laatste trends. Ons doel is om uitstekende service te bieden en een ruimte van kwaliteit en welzijn te creëren voor iedereen die ons het hele jaar door bezoekt, waar ze ook vandaan komen.

Welkom thuis. Geniet er met volle teugen van. Laten we samen de planeet creëren. Laten we samen Gavina creëren.

Met warmte,

**Het Gavina Restaurant Team
Gavina Camping Village**

Reservierung / Reserveringen
@gavinarestaurant (+34 625 515 350)

ZUM KNABBERN / OM TE KNABBELEN

1.	Anchovis 00 (4 Einheiten, 8 Filets) <i>Ansjovis 00 (4 stuks, 8 filets)</i>		15.5
2.	Brot <i>Brood</i>		3.5
3.	'Sevillanos'		12
4.	Bratkartoffeln mit scharfer sauce 'Bravas' <i>Frietjes met pittige saus 'Bravas'</i>		8.5
5.	50% Iberischer Schinken (100g) <i>50% Iberische ham (100g)</i>		21.5
6.	100% Iberischer Schinken (100g) <i>100% Iberische ham (100g)</i>		27.5
7.	Tafel katalanischer Käse (5 Sorten - 125g) <i>Kaasplankje met Catalaanse kazen (5 soorten - 125g)</i>		16.5
8.	Duo von Hummus mit Rohkost <i>Duo van hummus met rauwkost</i>		12
9.	Spiegeleier mit iberischem Schinken <i>Gebakken eieren met Iberische ham</i>		12
10.	Hausgemachte Fleischkroketten <i>Huisgemaakte kroketten van vlees (1 st.)</i>		2
11.	Hausgemachte Garnelenkroketten <i>Huisgemaakte kroketten van garnalen (1 st.)</i>		2
12.	Herbsttrompeten- und Süßkartoffelkroketten <i>Trompetzwam- en zoete aardappelkroketten (1 st.)</i>		2.5
13.	'Torreznos' aus Soria <i>Soria varkensspek</i>		12
14.	Riesen Garnelen-Carpaccio mit Steinpilzen und Pistazien <i>Carpaccio van rode gamba met eekhoortjiesbrood en pistachenoten</i>		22
15.	Carpaccio von gereifter Picanha <i>Carpaccio van gerijpte picanha</i>		15
16.	Kleine Venusmuscheln <i>Kleine kokkels</i>		14
17.	Gegrillte Garnelen <i>Gegrilde garnalen (1 st.)</i>		2.5
18.	Gegrillt Schwertmuscheln <i>Gegrilde scheermessen</i>		16.5
19.	Miesmuscheln gedämpft oder mit Cava-Sauce (+0.5€) <i>Gestoomde mosselen of met cava-saus (+0.5€)</i>		10
20.	Delta-Austern <i>Delta-oesters (1 st.)</i>		4
21.	Delta-Austern (2 st.) mit einem Glas Cava <i>Delta-oesters (2 st.) met een glas cava</i>		11
22.	Kleiner gebratener Fisch <i>Klein gebakken visje</i>		10.5

VORSPEISEN / VOORGERECHTEN

23.	Cesar-Salat <i>Cæsar salade</i>		12
24.	Quinoasalat mit Mango, Feta-Käse und Rucola <i>Quinoasalade met mango, feta kaas en rucola</i>		13.5
25.	Tomatensalat mit Thunfischbauch und Figueres-Zwiebel <i>Tomatensalade met tonijnbuik en Figueres-ui</i>		12.5
26.	Burrata mit Kirschtomaten am Zweig, Basilikumöl und Rucola <i>Burrata met tak-cherrytomaten, basilicumolie en rucola</i>		14
27.	Hausgemachtes Kirsch-Gazpacho mit Jakobsmuschel (option) <i>Huisgemaakte kersengazpacho met sint-jakobsschelp</i>		17
28.	Salmorejo mit Schinkenraspeln und Croutons (option) <i>Salmorejo met hamkrullen en croutons</i>		11.5
29.	Steak Tartar mit Senfeis <i>Steak tartaar met mosterdijfs</i>		18
30.	Lachs-Tatar <i>Zalm tartaar</i>		15
31.	Gefälschte Papaya-Cannelloni gefüllt mit Garnelen-Ceviche und Maracuja-Crunch <i>Nep papaya-cannelloni gevuld met garnalen ceviche en passievruchtcrunch</i>		19
32.	Rigatoni mit Basilikumpesto <i>Rigatoni met basilicumpesto</i>		10.5
33.	Gegrilltes Gemüse mit Romesco-Sauce <i>Gegrilde groenten met romescosaus</i>		12.5

FISCHGERICHTE / VISGERECHTEN

34. Entrecot vom Balfegó-Thunfisch (Thunfisch-Parpatana) <i>Entrecote van Balfegó-tonijn</i> 	23
35. Gegrillte Wolfsbarsch <i>Gegrilde zeebaars</i> 	18.5
36. Gegrillte Steinbutt <i>Gegrilde tarbot</i> 	24
37. Gegrillter Tintenfisch mit Gemüse <i>Gegrilde octopus met groenten</i>   	22
38. Gegrillter Hummer (600g) <i>Gegrilde kreeft (600g)</i> 	78
39. Kabeljau mit Ratatouille <i>Kabeljauw met Ratatouille</i> 	26
40. Seeteufel- und Meeresfrüchte-Eintopf <i>Zeeduivel- en zeevruchtenstoofpot</i>      	24

FLEISCHGERICHTE / VLEES














41. Fleischbällchen mit Tintenfisch <i>Gehaktballen met inktvis</i>     	14.5
42. Gegrilltes Lamm <i>Gegrilde lamsvlees</i> 	14.5
43. Gegrillte Schweinefüße <i>Gegrilde varkenspoten</i> 	10.5
44. Entrecot de vedella madurada 60 dies (350g) <i>Entrecote gereift für 60 Tage (350g)</i> 	23
45. Chuletón madurat 60 dies (1kg) <i>Chuletón gereift für 60 Tage (1kg) (2-3 pers.)</i> 	65
46. Schweinerippchen, langsam gegart und auf dem Grill mit Barbecuesoße, Erdnüssen und Ingwer fertiggestellt <i>Langzaam gegaarde varkensribben afgewerkt op de grill met barbecuesaus, pinda's en gember</i>  	16
47. Veganer Burger mit Champignons <i>Vegan burger met champignons</i> 	14.5

REIS / RIJST

48. Paella mit Meeresfrüchten <i>Paella met zeevruchte</i>     	20.5
49. Schwarzer Reis <i>Zwarte rijst</i>    	19.5
50. 'Fideuà'      	19.5
51. Schwarzer 'Fideuà' <i>Zwarte 'Fideuà'</i>      	19
52. Gemüse <i>Groenten</i> 	18
53. Reis in Brühe mit Hummer <i>Rijst in bouillon met zeekeeft</i>      	28
54. Reis in Brühe mit blauem Krabbenfleisch <i>Rijst in bouillon met blauwe krab</i>      	19.5
55. Reis in Brühe mit Langusten <i>Rijst in bouillon met kreeft</i>     	48.5
56. Reis mit 'Senyoret'-Garnelen <i>Rijst met 'senyoret' garnalen</i>    	24
57. Schweinefleisch und Pilzen <i>Iberisch geheim en paddenstoelen</i> 	22
58. Artischockenreis mit Kabeljau und Krabben <i>Rijst met artisjokken, kabeljauw en garnalen</i>    	21.5

(Preis Pro Person, minimum 2 Personen. Prijs per persoon, minimaal 2 personen.)


DESSERTS / DESSERTEN

59. Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis <i>Chocolade coulant met vanille-ijs</i>      	7
60. Tarte Tatin  	7
61. Obst mit Zitronenthymian-Granité <i>Fruit met citroentijmgranita</i>	5.5
62. Cheesecake  	6.5
63. Rum-Baba <i>Rum baba</i> 	7.5
64. Hausgemachter oder veganer Kuchen <i>Huisgemaakte of veganistische taart</i> (option )	3.5 / 4
65. Eis (2 Kugeln) <i>IJs (2 bollen)</i> 	4.5

Die Allergene, die nicht auf den Menüs aufgeführt sind, finden Sie auf den vorherigen Seiten.
U vindt de allergenen die niet op de menu's staan op de vorige pagina's.

REISMENÜ / RIJSTMENU

31 (€/pers.)

**Tomatensalat mit Thunfisch-Escabeche
und Gemüse** 

Tomatensalade met tonijn escabeche en groenten

Miesmuscheln gedämpft

Gestoomde mosselen

Bratkartoffeln mit scharfer sauce 'Bravas' *Frietjes*

met pittige saus 'Bravas'

REIS / RIJST

Paella mit Meeresfrüchten

Paella met zeevruchte

Gemüse *Grøenten*

Schwarzer Reis *Zwarte rijst*

'Fideuà'

Schwarzer 'Fideuà' *Zwarte 'Fideuá'*

Artischockenreis mit Kabeljau und Krabben

Rijst met artisjokken, kabeljauw en garnalen (+ 2.2€)

Schweinefleisch und Pilzen

Iberisch geheim en paddenstoelen (+ 2.2€)

Reis mit 'Senyoret'-Garnelen

Rijst met 'senyoret' garnalen (+ 5.5€)

Reis in Brühe mit Hummer

Rijst in bouillon met zeekeeft (+ 8€)

Reis in Brühe mit blauem Krabbenfleisch

Rijst in bouillon met blauwe krab (+ 2.2€)

Reis in Brühe mit Langusten

Rijst in bouillon met kreeft (+ 15€)

DESSERTS / DESSERTEN

Hausgemachter Kuchen *Huisgemaakte taart*

Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis

Chocolade coulant met vanille-ijs

Obst mit Zitronenthymian-Granité

Fruit met citroentijmgranita

Eis (2 Kugeln) *IJs (2 bollen)*

Wasser, water

MENÚ INFANTIL

16 (€/pers.)

Rigatoni bolognesa o carbonara   

Traditionelle Braten-Cannelloni   

Traditionele geroosterde vlees cannelloni

Gegrilltes Lamm *Gegrilde lamsvlees*

Katalanische Bratwurst vom Grill

Catalaanse braadworst

Hähnchensticks *Kipvingers*  

Eis (1 Kugel) *IJs (1 bol)*

Wasser und Erfrischungsgetränk.

Water en frisdrank

Option 1 Hauptgericht + Dessert + Getränk

Optie 1 Hoofdgerecht + Dessert + Drinkje

12 (€/pers.)

**Wir bereiten ganze Fisch- oder Fleischstücke
auf Bestellung zu** (mindestens 4 Personen).
Fragen Sie unser Personal!

*We maken vis- en vleesstukken op bestelling
(minimaal 4 personen).
Vraag onze medewerkers!*

ALLERGENE / ALLERGENEN



Gluten



Schalenfrüchte/Noten



Milch/Melk



Eier/Eieren



Fisch/Vis



Weichtiere/Weekdieren



Krebstiere/Schaaldieren



Soja



Sesamsamen/Sesamzaad



Erdnüsse/Pinda's



Sellerie/Selderij



Senf/Mosterd



Lupinen/Lupine



Sulfite/Sulfiet



Vegan/Veganistisch

WEINKARTE/WIJNKAART

CAVA

Reverté Brut Nature. Xarel·lo / Parellada / Macabeu. Tarragona.	4.5	18
Titiana Can Matons. Reife Frucht, suggestiv und strukturiert. Pansa Blanca. Alella.		30
El Tros Nou. Elegant, cremig, persistent. Pinot Noir.		110
Montargull Gran Reserva. Frisch, beständig, mit den besten Reifungsnoten. Xarel·lo / Macabeu. Perallada.		40
Reverté Rosé Reserva 2021 Brut Nature. Rote Früchte, Zitrus und ausgewogen. Trepat / Garnatxa. Tarragona.		22

ROSÉ

Vinyes Roses. Erfrischend. Garnatxa / Sumoll. Penedès.	4	18.5
AVGVSTVS Primer Rosat. Frisch, jung und mit roten Früchten. Eco Cabernet Sauvignon / Merlot. Penedès.		19
Abadia de Poblet. Frisch, reife Frucht, aromatisch. Garnatxa, Trepat. Conca de Barberà.		26

ROTE / RODE

Lo Petitó. Süßlich. Sirà / Merlot. Montsant.	4.5	18
Ritme. Intensiv und lecker. Garnatxa / Cariñena. Priorat.	4.5	21.5
Mas Irene. Seidig und elegant. Merlot. Penedès.		29
Monestir Sant Sebastià dels Gorgs. Fruchtig, frisch, sanft. Syrah / Cabernet Sauvignon / Garnatxa. Penedès.	4.5	15
Scala Dei Prior. Waldrote Frucht, würzig, seidig. Cabernet Sauvignon / Syrah / Garnatxa / Carinyena.		32
Turons de Vallcorba. Subtil, üppig, strukturiert. Cabernet Sauvignon. Costers del Segre.		26
Brunus. Rote Frucht, geschmackvoll, ausgewogen. Syrah / Carinyena / Garnatxa. Montsant.		24
Viña Zaco. Vollmundig, komplex, glatte Textur. Tempranillo. Rioja.		90
El Dual. Reiche und subtile Cuvée, strukturiert, tief. Cabernet Sauvignon / Carinyena / Garnatxa / Merlot / Syrah. Priorat.		28

WEISSE / WITTE

El Terrat. Jung und fruchtig. Macabeu / Muscat. Tarragona.	4	18
Barbarà Forés. Trocken und zitronig. Garnatxa Blanca. Terra Alta.	4	17.5
Ca la mar. Perlwein. Erfrischend, leicht, <i>verfrissend en licht</i> . Parellada / Macabeu / Xarel·lo. Penedès.		17.5
Viladellops. Frischer, mit einem Hauch von Anis und weißen Früchten. Xarel·lo. Massís de Garraf. Penedès.		18.5
Mas d'en compte. Frisch und cremigs. Picapoll blanc / Xarel·lo / Garnatxa. Priorat.		19.5
Sicus. Brisat 2021. Natürlicher Wein. Xarel·lo. Bonastre.		24
Can Matons. Fruchtnoten, trocken, angenehm. Pansa Blanca. Alella.	4.5	15
Monestir Sant Sebastià dels Gorgs. Leicht, erfrischend. Macabeu / Sauvignon Blanc. Penedès.		21
Turons de la Pleta. Rund, seidig, intensiv. Chardonnay. Costers del Segre.		25
Ànec Mut. Jung, blumig, lecker. Macabeu / Xarel·lo / Malvasia. Penedès.		17.5
Claustre del Abad Miró. Intensiv, frisch, rund. Garnatxa Blanca, Xarel·lo Vermell, Xarel·lo. Penedès.		29
Can Matons, Vinya de Can Xec. Kräftig, reif, langer Nachgeschmack. Pansa Blanca. Alella.		75
77 Veremes. Gute Balance durch leichte Alterung. Xarel·lo. Penedès.		19

COCKTAILS

Aperol Spritz (aperitivo)	7.5
Bloody Mary (& Mezcal) (aperitivo) Wodka, Tomatensap, Zitronensap, Tabasco, Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer, Sellerie. <i>Wodka, tomatensap, citroensap, Tabasco, Worcestershiresaus, zout, peper, selderij.</i>	9.5
Negroni (aperitivo) Gin, Campari, roter Wermut. <i>Gin, Campari, rode vermout.</i>	9.5
Passion fruit Spritz (aperitivo) Maracujalikör, Cava, Soda. <i>Passievruchtenlikeur, cava, soda.</i>	8
Piña colada (anytime)	9
Mojito (anytime) Flavours: Erdbeere, Maracuja, Mango, Kokosnuss. <i>Aardbei, passievrucht, mango, kokosnoot (+1€)</i>	9
Daiquiri (anytime) Flavours: Erdbeere, Maracuja, Mango, Kokosnuss. <i>Aardbei, passievrucht, mango, kokosnoot (+1€)</i>	9.5
Sex on the beach (anytime) Wodka, Pfirsichlikör, Orangensap, Preiselbeersap. <i>Wodka, perziklikeur, sinaasappelsap, cranberrysap.</i>	9.5
Margarita (anytime) Tequila, Orangenlikör, Limettensap. <i>Tequila, sinaasappellikeur, limoensap.</i>	9.5
Pisco Sour (anytime) Pisco, Eiweiß, Zitrone, Angostura. <i>Pisco, eiwit, citroen, Angostura.</i>	10
Caipirinha Melon Mango (anytime) Cachaça, Limette, Mango, Melone. <i>Cachaça, limoen, mango, meloen.</i>	9.5
White Russian (dessert) Wodka, Baileys, Kaffeelikör, Milch. <i>Wodka, Baileys, koffielikeur, melk.</i>	10
Matcha Fizz (dessert) Pisco, Yuzu, Matcha-Tee, Limette, Ingwerbier. <i>Pisco, yuzu, matcha-thee, limoen, gemberbier.</i>	10

MOCKTAILS

Piña colada SIN mit/met Kombucha Piña Colada by Komvida	7
Mojito SIN mit/met Kombujito by Komvida	7
Tropical Ananassap, Orangensap, Mango, Soda, Grenadine. <i>Ananassap, sinaasappelsap, mango, soda, grenadine.</i>	7

100% NATÜRLICH/ NATUURLIJK

SÄFTE / SAPPEN COLD PRESSED

Forever Young. Rote Bete, Melone, Apfel. <i>Biet, meloen, appel.</i>	6
Morning Rise. Orange, Karotte, Apfel. <i>Sinaasappel, wortel, appel.</i>	6
De-bloat. Zitrone, Ananas, Ingwer und Kurkuma. <i>Citroen, ananas, gember en kurkuma.</i>	6
Detox. Sellerie, Gurke, Apfel, Hauch von Minze. <i>Selderij, komkommer, appel, vleugje munt.</i>	6

SMOOTHIES

Tropical. Mango, Erdbeere, pflanzliche Milch. <i>Mango, aardbei, plantaardige melk.</i>	6
Antiox. Rote Früchte, Banane, pflanzliche Milch. <i>Rode vruchten, banaan, plantaardige melk.</i>	6
Green. Banane, Spinat, Avocado, pflanzliche Milch. <i>Banaan, spinazie, avocado, plantaardige melk.</i>	6

ANDERE GETRÄNKE / DRANKEN

CERVESES / CERVEZAS

Caña Estrella Damm 0.25L	2.5
Copa Estrella Damm 0.33L	3
Jarra Estrella Damm 0.5L	4
Caña Voll-Damm 0.25L	2.7
Copa Voll-Damm 0.33L	3.5
Jarra Voll-Damm 0.5L	4.7
Caña Rosa Blanca 0.25L	2.5
Copa Rosa Blanca 0.33L	3
Jarra Rosa Blanca 0.5L	4
Free Damm	3
Free Damm Tostada	3.2
Daura Gluten free	3.2
Inèdit	3.5
Complot	4

ERFRISCHUNGEN / FRISDRANKEN

Wasser/ <i>Water</i> 1L	2.2
Wasser/ <i>Water</i> PET 0.5L / 1.5L	1.9 2.7
Sprudelwasser/ <i>Bruiswater</i> 0.5L	2
Coca-Cola	3
Coca-Cola Zero	3
Fanta Zitronen <i>citroen</i>	2.8
Fanta Orange/ <i>sinaasappel</i>	2.8
Nestea Zitrone/ <i>citroen</i>	2.9
Aquarius Zitrone/ <i>citroen</i>	2.9
Trina Orange/ <i>sinaasappel</i>	2.6
Bitter Kas	2.9
Sprite	2.8
Schweppes Premium Tonic Touch of lime, pink pepper, hibiscus, ginger beer, grapefruit	3.2
Cacaolat	3.6

KOMBUCHA BY KOMVIDA

The healthiest refreshment

Mango	4.5
Apfel, Zimt und Vanille <i>Appel, kaneel en vanille</i>	4.5
rote Früchte <i>rode vruchten</i>	4.5

APERITIFS / APERITIEVEN

Wermut/ <i>Vermout</i> Miró Weiß/ <i>Wit</i>	3.5
Wermut/ <i>Vermout</i> Miró Schwarz/ <i>Zwart</i>	3.5
Wermut/ <i>Vermout</i> Miró Reserva	xxx
Tinto de verano	3.5
Aperol Spritz	7.5
Campari Spritz	7
Campari Tonic	7
Negroni	9.5

LIKÖRE / LIKEUREN

	SHOT	COPA
Kräuterlikör/ <i>Kruidenlikeur</i>	2.5	3.5
Weißer/ <i>Witte</i> Tresterbrand	2.5	3.5
Limoncello	2.5	3.5
Reislikör/ <i>Rijstlikeur</i> El Petonet	2.5	3.5
Ratafia	2.5	3.5
Chartruese	3.4	5
Licor de café	2.5	3.5
Bailey's	3	4.5
Patxaran	2.5	3.5
Amaretto Disaronno	2.5	3.5
Vi del vent (kleinkörniger Muskat)	2.5	3.5
José Cuervo Reposado	3.5	4.5

HOCHWERTIGE LIKÖRE / HOOGWAARDIGE LIKEUREN

	SHOT	COPA
Cardhu 12 y.o.	4.5	7.5
McCallan 12 y.o.	6.5	11.5
Glenrothes 12 y.o.	5.5	9.5
Hennessy v.s.	5.5	9.5
Pampero Aniversario	4	5.5

SANGRÍA

	COPA	1L
Rotwein / <i>Rode wijn</i> sangría	4.5	15.5
Cava sangría	5	17

LONG DRINK

GIN

Seagram's	9
Puerto de Indias Strawberry	9
Bombay Sapphire	9
Gin Mare	9
G'Vine	10
Hendrick's	10

WODKA

Absolut	8.5
Smirnoff	8.5

WHISKY

Ballentines	7.5
J&B	7.5
Cutty Sark	7
Jack Daniel's	9.5

RUM

Bacardi Carta Blanca	8.5
Brugal	8.5
Barceló	8.5
Captain Morgan Spiced	8.5

CAFETERIA

CAFÉ / KOFFIE

Espresso	1.8
Double espresso	2.3
Tallat	1.9
Latte	2.1
Latte macchiato	2.3
Americano	2.5
Bombón (Espresso with chocolate)	2.5
Capuccino	2.5
Cúrcuma-Latte	2.5
Matcha-Latte	3.5
ColaCao	2.1
Carajillo	2.3 – 2.7
Trifásico	2.4 – 2.8
Irish Coffee	7

TEE UND AUFGÜSSE / THEE EN INFUSIES

Tees / Thee	2.5
Weiß (Pai Mu Dan), grün (Marrakesch), rot (Pu-Erh), schwarz (Chai). <i>Wit (Pai Mu Tan), groen (Marrakech), rood (Pu-Erh), zwart (Chai).</i>	
Infusions / Infusiones	2.5
Rooibos, Ingwer, Pfefferminze, Kamille. <i>Rooibos, Gember, Munt, Kamille.</i>	

