



GAVINA RESTAURANT

RICE MENU | MENU DU RIZ
(MIN. 2 PEOPLE/PERSONNES)

31 (€/pax.)

Tuna Salad 🐟
Salade de thon

Steamed mussels 🍷
Moules à la vapeur

Spicy fried potatoes "Bravas" 🌿
Pommes de terre épicées «Bravas»

RICE TO CHOOSE | RIZ À CHOISIR
(MIN. 2 PEOPLE/PERSONNES)

Seafood Pælla, Mixed, Black or "Fideuá"
*Pælla aux fruits de mer, mixte, noire
ou «Fideuà»*



"Senyoret" Seafood Pælla
«Senyoret» Pælla aux fruits de mer (+5,50€)



Iberian Pork Pælla
Pælla au porc ibérique (+2,20€)

Cod Rice *Riz à la morue (+2,50€)*



Lobster Rice *Riz au homard (+8,00€)*



DESSERT TO CHOOSE | DESSERT AU CHOIX
(1 PER PERSON/ 1 PAR PERSONNE)

Lemon ice cream
Glace au citron

Chocolate lava cake
Coulant au chocolat

Whisky cake
Gâteau au whisky

Water, bread, and coffee / *Eau, pain et café*

CIDER HOUSE MENU | MENU CIDRERIE
(FOR 2 PEOPLE/ POUR 2 PERSONNES)

100 (€/2 pax.)

Tomato, Piquillo Pepper & Tuna Belly Salad
*Salade de tomates, poivron piquillo
et ventrèche de thon*



1kg Ribeye Steak with sides
Côte de bœuf de 1kg avec garniture

Basque Cheesecake
Gâteau basque au fromage



Bread, water, 1 bottle of aged wine
Pain, eau, 1 bouteille de vin crianza












Lobster Rice – Rice menu (Example).
Riz au homard – Menu du riz (Exemple).



1kg Ribeye Steak with sides – Cider house menu.
Côte de bœuf de 1kg avec garniture – Menu cidrerie.

WHILE WE WAIT | EN ATTENDANT

1. Potato chips *Chips de pommes de terre*  2,5
2. Stuffed olives *Olives farcies*  2,9
3. Marinated anchovies in vinegar *Anchois marinés au vinaigre*   11,5
4. Cockles 25/35 *Coques 25/35*  12,5
5. Pickled mussels *Moules marinées à l'escabèche*   11
6. Salted prawns *Crevettes salées*  11
7. Spicy fried potatoes "Bravas" *Pommes de terre épicées «Bravas»*  8,5

SNACKS & APPETIZERS | AMUSE-BOUCHES & ENTRÉES

8. Brittany Oysters *Huîtres de Bretagne*  4
9. Mussels with sherry or steamed *Moules au Xérès ou à la vapeur*   10
10. Razor clams from the Ebro Delta *Couteaux du delta de l'Èbre*  15
11. Huelva Little clams *Tallarines (petites palourdes)*  16
12. Padrón peppers *Piments Padrón* 9,9
13. Soria-style crispy pork belly *Poitrine de porc croustillante à la mode de Soria* 12
14. Acorn-fed Iberian ham *Jambon ibérique* 21
15. Aged Manchego cheese *Fromage Manchego affiné*  13
16. Stew croquettes *Croquettes de viande*    11
17. Assortment of croquettes *Assortiment de croquettes*    16
18. Foie shavings with jams *Copeaux de foie avec confitures* 19,9
19. Galician-style octopus *Poulpe à la galicienne*  19,9
20. Fried baby squids *Petits calamars frits*   12
21. Andalusian-style squid *Calamars à l'andalouse*   13
22. Grilled squid *Calamars grillés*  13
23. Fried anchovies *Anchois frits*   12
24. Chopped cuttlefish *Seiche coupée*  14
25. Fried squid tentacles *Tentacules de calmar frits*  11
26. Fried cuttlefish *Seiches frites*  12
27. Grilled coastal prawns (Unit) *Crevettes de côte grillées (Unité)*  3
28. Goat cheese salad *Salade de fromage de chèvre*  12
29. Chopped tuna salad *Salade hachée au thon*  14
32. "Xató" Salad (lettuce, cod, tuna, olives) *Salade «Xató» (salade, morue, thon, olives)*   15
33. Cæsar salad *Salade César*     13

ALLERGENS | ALLERGÈNES

 Gluten	 Nuts/Fruits à coque	 Dairy/Lait	 Egg/Oeufs
 Fish/Poisson	 Mollusc/Mollusques	 Crustacean/Crustacés	 Soya/Soja
 Sesame/Sésame	 Peanuts/Arachides	 Celiery/Céleri	 Mustard/Moutarde
 Lupin bean/Lupin	 Sulfate/Sulfites		



7. Spicy fried potatoes "Bravas"



11. Huelva Little clams



13. Soria-style crispy pork belly



19. Galician-style octopus



20. Fried baby squids



28. Goat cheese salad



32. "Xató" Salad (lettuce, cod, tuna, olives)



36. Seafood paella



40. Gratinated cod with piquillo mousseline and tomato jam



41. Grilled octopus



46. Free-range chicken cannelloni with truffle and foie gras cream



47. Slow-cooked Iberian bacon



48. Roasted pork ribs






49. Lamb shank with vegetables and nuts














53. Beef tenderloin with foie cream

RICE | RIZ (Minimum 2 Pax.)

34. "Fideuà"    	19,5
35. Mixed pælla (Meat & fish) <i>Pælla mixte (Viande et poisson)</i>    	20
36. Seafood pælla <i>Pælla aux fruits de mer</i>     	21
37. Black rice <i>Riz noir</i>     	20
38. Creamy cod rice <i>Riz crémeux à la morue</i>  	22
37. Lobster rice <i>Riz au homard</i>   	28
38. "Senyoret" Seafood Pælla «Senyoret» <i>Pælla aux fruits de mer</i>   	25
39. Mushroom and Iberian pork rice <i>Riz aux champignons et porc ibérique</i>	22









FISH | POISSON

40. Gratinated cod with piquillo mousseline and tomato jam    <i>Morue gratinée avec mousseline de piquillo et confiture de tomate</i>	24
41. Grilled octopus <i>Pieuvre grillée</i> 	22
42. Tuna tataki with caramelized onion and goat cheese   <i>Tataki de thon avec oignons caramélisés et fromage de chèvre</i>	21
43. Battered monkfish medallions <i>Médallions de lotte à la romaine</i>   	25
44. Galician-style turbot <i>Turbot à la galicienne</i> 	26
45. Baby octopus in marinara sauce <i>Petits poulpes à la marinera</i> 	14

MEAT | VIANDE

46. Free-range chicken cannelloni with truffle and foie gras cream   <i>Cannellonis de poulet fermier avec truffe et crème de foie gras</i>	16
47. Slow-cooked Iberian bacon <i>Pancetta ibérique à basse température</i>	18
48. Roasted pork ribs <i>Côtes de porc rôties</i>	19
49. Lamb shank with vegetables and nuts  <i>Jarret d'agneau avec légumes et fruits secs</i>	21
50. Meatballs with cuttlefish <i>Boulettes de viande à la seiche</i>   	11
51. Tripe with head and trotters <i>Tripes avec tête et pieds</i>	11
52. Girona ribeye steak 350g <i>Côte de bœuf de Girona 350g</i>	22
53. Beef tenderloin with foie cream <i>Filet de bœuf avec crème de foie</i> 	24
54. Beef tenderloin carpaccio <i>Carpaccio de filet de bœuf</i>	20
55. Ribeye steak (Zarautz) 1kg <i>Côte de bœuf (Zarautz) 1kg</i>	58

KIDS' MENU | MENU ENFANTS

56. Chicken fingers (6u.) <i>Doigts de poulet (6u.)</i>  	11
57. Chicken Yakitori skewers (8u.) <i>Brochettes de poulet Yakitori (8u.)</i>	11
58. Prawn twisters (6u.) <i>Twister de crevettes (6u.)</i>  	12
59. Macaroni Bolognese <i>Macaronis à la bolognaise</i> 	9
60. Sausages with tomato sauce <i>Saucisses à la tomate</i>	10
61. Roast meat cannelloni <i>Cannellonis de rôti</i>  	12
62. Nachos <i>Nachos</i> 	11

WINES / VINS

WHITE | BLANCS

Jaume Llopart Alemany. Xarel.lo (Penedès).	3,5	15
Jean Leon 3055. Chardonnay (Penedès).		30
Naiada Xarel.lo Muscat (Penedès).	3,8	16
Vina Esmeralda. Muscat de Alejandria (Penedès).		18
Mustillant de Gramona. Aguja (Penedès).		18
Turons de la Pleta. Chardonnay (Costers del Segre).		25
Anec Mut. Macabeo Xarel.lo Malvasia (Penedès).		18
Blanca de Mas Tinell. Malvasia De Sitges (Penedès).		18
Olvena. Chardonnay (Somontano).	3,5	15
Vivette. Gewurztraminer (Somontano).		17
Pregón. Verdejo (Rueda).	3,5	14
Piedra. Verdejo (Rueda).		17
Marqués De Cáceres. Verdejo (Rueda).	3,9	17
Vionta. Godello (Monterrey).		18
Cinco Ríos. Albariño (Rías Baixas).		20
Catro Parroquias. Treixillura (Ribeiro).		18

RED | NOIRS

Ivanto Joven. Tempranillo (Rioja).	3,5	14
Heretat La Fanga. Ull De Llebre (Penedès).	3,5	15
Vina Pomal Crianza. Tempranillo (Rioja).	4	18
Legaris. Tinta Fina (Ribera del Duero).	4	18
Afinus. Garnatxa Carinyena (Montsant).		18
Templer Selecciov. Garnatxa (Montsant).		19
Protos Roble. Tinta Fina (Ribera del Duero).		19
Finca Viladellops. Garnatxa (Penedès).		19
Jean Leon 3055 Petit. Merlot (Penedès).		20
Petit Pissarres. Garnatxa (Priorat).		21
Museum Reserva. Tinta Fina (Cigales).	5	23
La Capilla Crianza. Tinta Fina (Ribera del Duero).		25
Turons de Vallcorba. Cabernet Sauvignon (Costers del Segre).		26
Pago De Carrovejas. Tinta Fina (Ribera del Duero).		45

ROSÉ

Avgvstvs. Cabernet Merlot (Penedès).	19
Abadia del Poblet. Garnatxa Trepapat (Conca de Barberà).	26
Exellens Rosé. (Rioja).	17
Duc de Foix. Cabernet (Penedès).	3,5 16

SPARKLING | EFFERVESCENTS

Jaume Llopart Alemany Brut Reserva. (Cava).	16
Oriol Rosell Brut Reserva. (Cava).	20
Rigol Brut Nature. (Cava).	14
Finca Viladellops Ancestral. (Clàssic Penedès).	26
Mas Tinell Brut Real Magnum 1,5l. (Cava).	40
Gramona Imperial Brut Gran Reser Va. (Cava).	30
Recaredo Terrers Brut Nature. (Cava).	32

SANGRÍAS

White wine sangria <i>Sangria au vin blanc</i>	16
Red wine sangria <i>Sangria au vin rouge</i>	16
Cava sangria <i>Sangria au cava</i>	18

SOFT DRINKS | SODA

Water Eau 1L	2,5
Water Eau 0.5L	2
Sparkling water Eau pétillante 1L	3,5
Sparkling water Eau pétillante 0.33cl	2,6
Coca-Cola 200ml	3
Coca-Cola Zero 200ml	3
Pepsi 350 ml	3
Pepsi Max 350 ml	3
Kas Lemon Citrón	3
Kas Orange	3
Nestea Lemon Citrón	3
Aquarius Lemon Citrón	3
Trina Orange	3
Bitter Kas	3,3
Seven Up	3
Tonic Schweppes Premiun	3,9
Tonic Schweppes	3
Cacaolat	3,8

BEERS | BIÈRES

Caña	2,5
Copa	3
Jarra	5
Non-alcoholic Sans alcohol	3
Copa Oro Special Clara	3,5
Bot Beer 33cl Special	3,3

BITTERS | APÉRITIFS

Vermouth Miró Blanco	3,8
Vermouth Miró Negro	3,8
Vermouth Miró Reserva	5
Tinto de verano	3,8
Aperol Spritz	7
Campari Tonic	7
Negroni	9
