

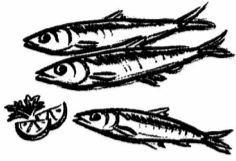


GAVINA RESTAURANT

Una cocina frente al mar

¡No te pierdas nada! Síguenos en:
@gavinarestaurant @campinggavina

PARA COMPARTIR



Pan de cristal con tomate	4.00 €
Anchoas del Cantábrico (1 u.)	2.50 €
Patatas bravas con crema de rocoto	9.50 €
Jamón ibérico de cebo (100 g)	24.00 €
Croquetas artesanas de gamba o cocido (1 u.)	2.95 €
Mejillones a la marinera o al vapor	12.50 €
Calamares a la andaluza (200 g)	15.50 €
Huevos estrellados con virutas de jamón	14.50 €

FRÍOS

Ensalada de ventresca, tomate y cebolla tierna	12.50 €
Burrata con aceite de albahaca y tomate cherry.....	14.00 €
Salmorejo con virutas de jamón	12.50 €
Ensalada de langostino, tomate, aguacate y cebolla tierna	12.50 €
Tarta de salmón	16.90 €
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano	17.50 €

CALIENTES

Parrillada de verduras con romesco	13.90 €
Risotto de setas	14.00 €
Tortilla vaga con gambas y cebolla figuera	13.90 €
Canelones de pollo de corral	15.50 €

CARNES

Entrecot de ternera	26.50 €
Solomillo de ternera con salsa de setas	24.00 €
Carrillera a baja temperatura	26.50 €
Chuletón madurado durante 60 días (1 kg)	70.50 €
Pies de cerdo a la brasa	12.90 €
Picantón a la brasa con patatas	18.50 €

PESCADOS

Rodaballo a la brasa con verduras	26.50 €
Lubina Santurce	21.50 €
Bacalao con sanfaina	28.00 €
Tronco de merluza a la brasa con ajo y perejil	25.00 €
Lomo de atún a la plancha con cremoso de apio	24.00 €
Gamba langostinera a la plancha	21.50 €

INFANTIL

Canelón	12.90 €
Macarrones	8.90 €
Escalopa con patatas fritas	13.90 €
Pollo a la plancha	12.90 €

MENÚ GAVINA

A MESA COMPLETA

Pan de cristal con tomate
Croquetas de gambas
Mejillones al vapor
Calamares a la andaluza
Huevos estrellados con jamón

Ensalada variada

SEGUNDOS

Dorada al horno con cebolla, patata y tomate o Solomillo de ternera con salsa de setas

PÓSTRES

Ensalada de fruta

Pastel de queso

Surtido de helados

BEBIDAS

Agua

El Terrat 24 Blanc Jove
(Celler Mas Vicenç Do Tarragona)

Nit de Lluna 22 Negre Criança
(Celler Mas Vicenç Do Tarragona)

45.00 € IVA INCLUIDO

ARROCES Mín. 2 pers.

Arroz meloso de butifarra, salchichas y seta	23.00 €
Arroz negro de calamares y sepia	25.00 €
Arroz señorito	26.00 €
Fideuá	20.00 €

MENÚ CHEF

A MESA COMPLETA

Pan de cristal con tomate
Croquetas de gambas
Mejillones al vapor
Calamares a la andaluza
Huevos estrellados con jamón

Ensalada variada

SEGUNDOS

Arroz marinera o Arroz negro o Arroz señorito

PÓSTRES

Ensalada de fruta

Pastel de queso

Surtido de helados

BEBIDAS

Agua

El Terrat 24 Blanc Jove
(Celler Mas Vicenç Do Tarragona)

Nit de Lluna 22 Negre Criança
(Celler Mas Vicenç Do Tarragona)

39.50 € IVA INCLUIDO

* Disponemos de carta de alérgenos

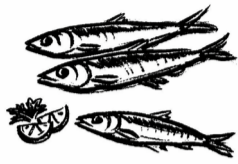


GAVINA RESTAURANT

Una cuina davant del mar

No et perdis res! Segueix-nos a:
@gavinarestaurant @campinggavina

PER COMPARTIR



Pa de vidre amb tomàquet	4.00 €
Anxoves del Cantàbric (1 u.)	2.50 €
Patates braves amb crema de rocoto	9.50 €
Pernil ibèric de gla (100 g)	24.00 €
Croquetes artesanes de gamba o de rostit (1 u.).....	2.95 €
Musclos a la marinera o al vapor	12.50 €
Calamars a l'andalusa (200 g)	15.50 €
Ous estrellats amb encenalls de pernil	14.50 €

FREDS

Amanida de ventresca, tomàquet i ceba tendra	12.50 €
Burrata amb oli d'alfàbrega i tomàquet cherry	14.00 €
Salmorejo amb encenalls de pernil	12.50 €
Amanida de llagostí, tomàquet, alvocat i ceba tendra	12.50 €
Pastís de salmó	16.90 €
Carpaccio de vedella amb encenalls de parmesà	17.50 €

CALENTS

Graellada de verdures amb romesco	13.90 €
Risotto de bolets	14.00 €
Truita vaga amb gambes i ceba figuera	13.90 €
Canelons de pollastre de corral	15.50 €

CARNS

Entrecot de vedella	26.50 €
Filet de vedella amb salsa de bolets	24.00 €
Galta a baixa temperatura	26.50 €
Txuletó madurat 60 dies (1 kg)	70.50 €
Peus de porc a la brasa	12.90 €
Picantó a la brasa amb patates	18.50 €

PEIXOS

Turbot a la brasa amb verdures	26.50 €
Llobarro a la Santurce	21.50 €
Bacallà amb samfaina	28.00 €
Llom de lluç a la brasa amb all i julivert	25.00 €
Llom de tonyina a la planxa amb cremós de celeri	24.00 €
Gamba langostinera a la planxa	21.50 €

INFANTIL

Caneló	12.90 €
Macarrons	8.90 €
Escalopa amb patates fregides	13.90 €
Pollastre a la planxa	12.90 €

MENÚ GAVINA

A TAULA COMPLETA

Pa de vidre amb tomàquet
Croquetes de gambes
Musclos al vapor
Calamars a l'andalusa
Ous estrellats amb pernil
Amanida variada

SEGONS A ESCOLLIR

Orada al forn amb ceba, patata i tomàquet o
Filet de vedella amb salsa de bolets

POSTRES

Amanida de fruita
Pastís de formatge
Assortiment de gelats

BEGUDES

Aigua
El Terrat 24 Blanc Jove
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)
Nit de Lluna 22 Negre Criança
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)

45.00 € IVA INCLÒS

ARROSSOS Mín. 2 pers.

Arròs melós de botifarra, salsitxes i bolets	23.00 €
Arròs negre de calamars i sípia	25.00 €
Arròs senyoret	26.00 €
Fideuà	20.00 €

MENÚ XEF

A TAULA COMPLETA

Pa de vidre amb tomàquet
Croquetes de gambes
Musclos al vapor
Calamars a l'andalusa
Ous estrellats amb pernil
Amanida variada

SEGONS A ESCOLLIR

Arròs mariner o Arròs negre o Arròs senyoret

POSTRES

Amanida de fruita
Pastís de formatge
Assortiment de gelats

BEGUDES

Aigua
El Terrat 24 Blanc Jove
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)
Nit de Lluna 22 Negre Criança
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)

39.50 € IVA INCLÒS

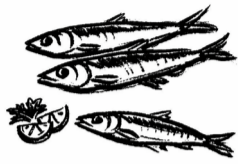


GAVINA RESTAURANT

Seaside cuisine

Don't miss a thing! Follow us on:
@gavinarestaurant @campinggavina

TO SHARE



Crystal bread with tomato	4.00 €
Cantabrian anchovies (Each)	2.50 €
Patatas bravas with rocoto sauce	9.50 €
Iberian cured ham (100 g)	24.00 €
Homemade prawn croquettes	2.95 €
Mussels in marinara sauce or steamed	12.50 €
Andalusian-style fried squid	15.50 €
Fried eggs with ham shavings	14.50 €

COLD DISHES

Tuna belly salad with tomato and spring onion	12.50 €
Burrata with basil oil and cherry tomatoes	14.00 €
Salmorejo with ham shavings	12.50 €
Prawn salad with tomato, avocado and spring onion	12.50 €
Salmon terrine	16.90 €
Beef carpaccio with parmesan shavings	17.50 €

HOT DISHES

Grilled vegetables with romesco sauce	13.90 €
Mushroom risotto	14.00 €
Loose omelette with prawns and sweet Figueres onion	13.90 €
Free-range chicken cannelloni	15.50 €

MEAT

Beef entrecôte	26.50 €
Beef tenderloin with mushroom sauce	24.00 €
Slow-cooked beef cheek	26.50 €
60-day dry-aged T-bone steak (1 kg)	70.50 €
Grilled pork trotters	12.90 €
Grilled poussin with potatoes	18.50 €

FISH

Grilled turbot with vegetables	26.50 €
Sea bass, Santurce-style	21.50 €
Cod with ratatouille	28.00 €
Grilled hake loin with garlic and parsley	25.00 €
Grilled tuna loin with celeriac cream	24.00 €
Grilled king prawn	21.50 €

KIDS MENU

Cannelloni	12.90 €
Macaroni	8.90 €
Breaded escalope with fries	13.90 €
Grilled chicken	12.90 €

RICE DISHES Min. 2 people

Creamy rice with botifarra sausage, sausages and mushrooms	23.00 €
Black rice with squid and cuttlefish	25.00 €
Señorito rice	26.00 €
Fideuà	20.00 €

GAVINA MENU

FOR SHARING (WHOLE TABLE)

- Crispy bread with tomato
- Shrimp croquettes
- Steamed mussels
- Andalusian-style fried squid
- Fried eggs with ham
- Mixed salad

MAIN COURSES

- Baked sea bream with onion, potato and tomato or Beef tenderloin with mushroom sauce

DESSERTS

- Fruit salad
- Cheesecake
- Ice cream selection

DRINKS

- Water
- El Terrat 24 Blanc Jove (Celler Mas Vicenç DO Tarragona)
- Nit de Lluna 22 Negre Criança (Celler Mas Vicenç DO Tarragona)

45.00 € VAT included

CHEF MENU

FOR SHARING (WHOLE TABLE)

- Crispy bread with tomato
- Shrimp croquettes
- Steamed mussels
- Andalusian-style fried squid
- Fried eggs with ham
- Mixed salad

MAIN COURSES

- Seafood rice or black rice or señorito rice

DESSERTS

- Fruit salad
- Cheesecake
- Ice cream selection

DRINKS

- Water
- El Terrat 24 Blanc Jove (Celler Mas Vicenç DO Tarragona)
- Nit de Lluna 22 Negre Criança (Celler Mas Vicenç DO Tarragona)

39.50 € VAT included

* Allergen menu available

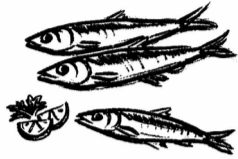


GAVINA RESTAURANT

Une cuisine face à la mer

Ne manquez rien ! Suivez-nous sur :
@gavinarestaurant @campinggavina

À PARTAGER



Pain cristal à la tomate	4.00 €
Anchois de Cantabrie (1 u.)	2.50 €
Pommes de terre bravas avec crème de rocoto	9.50 €
Jambon ibérique (100 g)	24.00 €
Croquettes artisanales de crevette ou de pot-au-feu (1 u.)	2.95 €
Moules marinières ou vapeur	12.50 €
Calamars frits à l'andalouse (200 g)	15.50 €
Œufs cassés avec copeaux de jambon	14.50 €

PLATS FROIDS

Salade de ventrèche de thon, tomate et oignon nouveau	12.50 €
Burrata avec huile de basilic et tomates cerises	14.00 €
Salmorejo avec copeaux de jambon	12.50 €
Salade de crevettes, tomate, avocat et oignon nouveau	12.50 €
Gâteau de saumon	16.90 €
Carpaccio de bœuf avec copeaux de parmesan	17.50 €

PLATS CHAUDS

Grillade de légumes avec sauce romesco	13.90 €
Risotto aux champignons	14.00 €
Omelette ouverte aux crevettes et oignon de Figueres	13.90 €
Cannelloni de poulet fermier	15.50 €

VIANDES

Entrecôte de bœuf	26.50 €
Filet de bœuf sauce aux champignons	24.00 €
Joue de bœuf à basse température	26.50 €
Côte maturée 60 jours (1 kg)	70.50 €
Pieds de porc grillés	12.90 €
Coquelet grillé avec pommes de terre	18.50 €

POISSONS

Turbot grillé aux légumes	26.50 €
Bar à la Santurce	21.50 €
Morue avec ratatouille	28.00 €
Dos de merlu grillé à l'ail et au persil	25.00 €
Thon grillé avec crème de céleri-rave	24.00 €
Gambon grillé	21.50 €

MENU ENFANT

Cannelloni	12.90 €
Macaronis	8.90 €
Escalope avec frites	13.90 €
Poulet grillé	12.90 €

MENU GAVINA

POUR TOUTE LA TABLE

Pain cristal à la tomate
Croquettes de crevettes
Moules vapeur
Calamars frits à l'andalouse
Œufs cassés avec jambon
Salade variée

PLATS PRINCIPAUX

Dorade au four avec oignon, pomme de terre et tomate ou Filet de bœuf sauce aux champignons

DESSERTS

Salade de fruits
Cheesecake
Assortiment de glaces

BOISSONS

Eau
El Terrat 24 Blanc Jove
(Celler Mas Vicenç- DO Tarragona)
Nit de Lluna 22 Negre Criança
(Celler Mas Vicenç-DO Tarragona)

45.00 € TVA incluse

RIZ. Min. 2 pers.

Riz onctueux à la botifarra, saucisses et champignons	23.00 €
Riz noir aux calamars et à la seiche	25.00 €
Riz señorito	26.00 €
Fideuà	20.00 €

MENU CHEF

POUR TOUTE LA TABLE

Pain cristal à la tomate
Croquettes de crevettes
Moules vapeur
Calamars frits à l'andalouse
Œufs cassés avec jambon
Salade variée

PLATS PRINCIPAUX

Riz marin ou riz noir ou riz señorito

DESSERTS

Salade de fruits
Cheesecake
Assortiment de glaces

BOISSONS

Eau
El Terrat 24 Blanc Jove
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)
Nit de Lluna 22 Negre Criança
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)

39.50 € TVA incluse

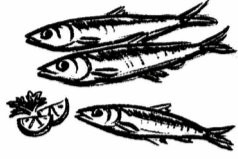


GAVINA RESTAURANT

Eine Küche direkt am Meer

Verpassen Sie nichts! Folgen Sie uns auf:
@gavinarestaurant @campinggavina

ZUM TEILEN



Kristallbrot mit Tomate	4.00 €
Sardellen aus Kantabrien (1 Stk.)	2.50 €
Patatas bravas mit Rocoto-Creme	9.50 €
Iberischer Schinken (100 g)	24.00 €
Hausgemachte Kroketten mit Garnele oder Eintopf (1 Stk.)	2.95 €
Muscheln nach Marinera-Art oder gedämpft	12.50 €
Frittierte Calamari nach andalusischer Art (200 g)	15.50 €
Spiegeleier mit Schinkenspänen	14.50 €

KALTE GERICHTE

Thunfischbauchsalat mit Tomate und Frühlingszwiebel	12.50 €
Burrata mit Basilikumöl und Cherrytomaten	14.00 €
Salmorejo mit Schinkenspänen	12.50 €
Garnelensalat mit Tomate, Avocado und Frühlingszwiebel	12.50 €
Lachstorte	16.90 €
Rindercarpaccio mit Parmesanspänen	17.50 €

WARME GERICHTE

Gegrilltes Gemüse mit Romesco	13.90 €
Pilzrisotto	14.00 €
Lockerer Omelett mit Garnelen und Figueres-Zwiebel	13.90 €
Cannelloni vom Freilandhuhn	15.50 €

FLEISCH

Rinder-Entrecôte	26.50 €
Rinderfilet mit Pilzsauce	24.00 €
Rinderbäckchen bei Niedrigtemperatur gegart	26.50 €
60 Tage gereiftes Steak (1 kg)	70.50 €
Gegrillte Schweinefüße	12.90 €
Gegrilltes Stubenküken mit Kartoffeln	18.50 €

FISCH

Gegrillter Steinbutt mit Gemüse	26.50 €
Wolfsbarsch nach Santurce-Art	21.50 €
Kabeljau mit Ratatouille	28.00 €
Gegrilltes Seehechtfilet mit Knoblauch und Petersilie	25.00 €
Gegrilltes Thunfischfilet mit Selleriecreme	24.00 €
Gegrillte Riesengarnelen	21.50 €

KINDERMENÜ

Cannelloni	12.90 €
Makkaroni	8.90 €
Schnitzel mit Pommes frites	13.90 €
Gegrilltes Hähnchen	12.90 €

GAVINA MENU

FÜR DEN GANZEN TISCH

Kristallbrot mit Tomate
Garnelenkroketten
Gedämpfte Muscheln
Frittierte Calamari nach andalusischer Art
Spiegeleier mit Schinken
Gemischter Salat

HAUPTGERICHTE

Ofenbrasse mit Zwiebel, Kartoffel und Tomate
oder Rinderfilet mit Pilzsauce

DESSERTS

Obstsalat
Käsekuchen

Eisauswahl

GETRÄNKE

Wasser

El Terrat 24 Blanc Jove
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)

Nit de Lluna 22 Negre Criança
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)

45.00 € MwSt. inbegriffen

CHEF MENU

FÜR DEN GANZEN TISCH

Kristallbrot mit Tomate
Garnelenkroketten
Gedämpfte Muscheln
Frittierte Calamari nach andalusischer Art
Spiegeleier mit Schinken
Gemischter Salat

HAUPTGERICHTE

Meeresfrüchtereis oder schwarzer Reis oder
Señorito-Reis

DESSERTS

Wasser

Käsekuchen

Eisauswahl

GETRÄNKE

Wasser

El Terrat 24 Blanc Jove
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)

Nit de Lluna 22 Negre Criança
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)

39.50 € MwSt. inbegriffen

REISGERICHTE Min. 2 pers.

Cremiger Reis mit Botifarra, Würstchen und Pilzen	23.00 €
Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Sepia	25.00 €
Señorito-Reis	26.00 €
Fideuà	20.00 €

* Allergenkarte verfügbar

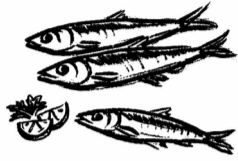


GAVINA RESTAURANT

Een keuken aan zee

Mis niets! Volg ons op:
@gavinarestaurant @campinggavina

OM TE DELEN



Glasbrood met tomaat	4.00 €
Ansjovis uit Cantabrië (1 st.)	2.50 €
Patatas bravas met rocotocrème	9.50 €
Iberische ham (100 g)	24.00 €
Ambachtelijke kroketten met garnaal of stoofpot (1 st.)	2.95 €
Mosselen op marinera-wijze of gestoomd	12.50 €
Andalusisch gefrituurde inktvis (200 g)	15.50 €
Gebakken eieren met hamvlokken	14.50 €

KOUDE GERECHTEN

Salade van tonijnbuik, tomaat en lente-ui	12.50 €
Burrata met basilicumolie en cherrytomaten	14.00 €
Salmorejo met hamvlokken	12.50 €
Salade van garnalen, tomaat, avocado en lente-ui	12.50 €
Zalmtaart	16.90 €
Rundercarpaccio met parmezaanschilfers	17.50 €

WARME GERECHTEN

Gegrilde groenten met romesco	13.90 €
Paddenstoelenrisotto	14.00 €
Losse omelet met garnalen en ui uit Figueres	13.90 €
Cannelloni van scharrelkip	15.50 €

VLEES

Entrecote van rund	26.50 €
Ossenhaas met champignonsaus	24.00 €
Langzaam gegaarde runderwang	26.50 €
60 dagen gerijpte steak (1 kg)	70.50 €
Gegrilde varkenspootjes	12.90 €
Gegrilde poussin met aardappelen	18.50 €

VIS

Gegrilde tarbot met groenten	26.50 €
Zeebaars op Santurce-wijze	21.50 €
Kabeljauw met ratatouille	28.00 €
Gegrilde heekfilet met knoflook en peterselie	25.00 €
Gegrilde tonijnfilet met knolselderijcrème	24.00 €
Gegrilde grote garnaal	21.50 €

KINDERMENU

Cannelloni	12.90 €
Macaroni	8.90 €
Schnitzel met frietjes	13.90 €
Gegrilde kip	12.90 €

GAVINA MENU

VOOR DE HELE TAFEL

Glasbrood met tomaat
Garnalenkroketten
Gestoomde mosselen
Andalusisch gefrituurde inktvis
Gebakken eieren met ham
Gemengde salade

HOOFDGERECHTEN

In de oven gebakken goudbrasem met ui,
aardappel en tomaat of Ossenhaas
met champignonsaus

DESSERTS

Fruitsalade
Cheesecake
IJsassortiment

DRANKEN

Water
El Terrat 24 Blanc Jove
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)
Nit de Lluna 22 Negre Criança
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)

45.00 € BTW inbegrepen

RIJSTGERECHTEN Min. 2 pers.

Romige rijst met botifarra, worstjes en paddenstoelen	23.00 €
Zwarte rijst met inktvis en sepia	25.00 €
Señorito-rijst	26.00 €
Fideuà	20.00 €

CHEF MENU

VOOR DE HELE TAFEL

Glasbrood met tomaat
Garnalenkroketten
Gestoomde mosselen
Andalusisch gefrituurde inktvis
Gebakken eieren met ham
Gemengde salade

HOOFDGERECHTEN

Zeevruchtenrijst of zwarte rijst of señorito-rijst

DESSERTS

Fruitsalade
Cheesecake
IJsassortiment

DRANKEN

Water
El Terrat 24 Blanc Jove
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)
Nit de Lluna 22 Negre Criança
(Celler Mas Vicenç DO Tarragona)

39.50 € BTW inbegrepen