

Gavina Restaurant ens sembla un preciós espai a tocar d'aigua, ubicat a l'espai natural de la platja de Creixell, on gaudir plegats de l'entorn, la pau, la gastronomia i la cultura.

Des dels fogons a la sala, implicats en el territori i les tendències més actuals, volem ser il·lusió i voluntat de servei per oferir-vos un racó de qualitat i benestar a tots els que d'arreu ens visiteu al llarg de l'any.

Benvinguts a casa. Que en gaudiu molt.
Fem junts planeta. Fem junts Gavina.

Amb afecte,

**Equip Gavina Restaurant
Gavina Camping Village**

Gavina Restaurant nos parece un precioso espacio a tocar del agua, ubicado en el espacio natural de la playa de Creixell, donde disfrutar juntos del entorno, la paz, la gastronomía y la cultura.

Desde los fogones a la sala, implicados en el territorio y las tendencias más actuales, queremos ser ilusión y voluntad de servicio para ofrecerle un rincón de calidad y bienestar a todos los que de todas partes nos visitéis a lo largo del año.

Bienvenidos a casa. Que disfrutéis mucho.
Hagamos juntos planeta. Hagamos juntos Gavina.

Con afecto,

**Equipo Gavina Restaurant
Gavina Camping Village**

Reserves a / Reservas a
@gavinarestaurant (+34 625 515 350)

PER PICAR / PARA PICAR

1.	Anxoves 00 (4 unitats, 8 filets) <i>Anchoas 00 (4 unidades, 8 filetes)</i> 	15.5
2.	Pa de vidre <i>Pan de cristal</i> 	3.5
3.	"Sevillanos"   	11
4.	Patatas braves <i>Patatas bravas</i>    	8.5
5.	Pernil ibèric d'enceball tallat a ganivet (100gr) <i>Jamón ibérico de cebo cortado a cuchillo (100gr)</i>	21.5
6.	Pernil ibèric 100% gla tallat a ganivet (100gr) <i>Jamón ibérico 100% bellota cortado a cuchillo (100gr)</i>	27.5
7.	Taula de formatges catalans (5 varietats - 125gr)   <i>Tabla de quesos catalanes (5 variedades - 125gr)</i>	16.5
8.	Ous estrellats amb encenalls d'ibèric <i>Huevos estrellados con virutas de ibérico</i> 	12
9.	Croquetes artesanes de rostit <i>Croquetas artesanas de cocido</i> (1 u.)   	2
10.	Croquetes artesanes de gamba <i>Croquetas artesanas de gamba</i> (1 u.)    	2
11.	Carpaccio de gambot amb ceps i festucs   <i>Carpaccio de carabinero con ceps y pistachos.</i>	22
12.	Carpaccio de "picaña" madurada <i>Carpaccio de picaña madurada</i>	14.5
13.	Tellines <i>Coquinas</i> 	14
14.	Gambes a la brasa <i>Gambas a la brasa</i> (1 u.) 	2.5
15.	Canyuts <i>Navajas</i> 	16.5
16.	Musclos al vapor o al cava (+0.5€) <i>Mejillones al vapor o al cava (+0.5€)</i> 	10
17.	Ostró del Delta <i>Ostrón del Delta</i> (1 u.) 	4
18.	Ostrons del Delta (2 u.) amb copa de cava  <i>Ostrones del Delta (2 u.) con copa de cava</i>	11
19.	Peixet fregit <i>Pescadito frito</i>  	10.5

AMANIDES / ENSALADAS

20.	Amanida de temporada <i>Ensalada de temporada</i> 	9.5
21.	Xató   	11.5
22.	Amanida Cèsar <i>Ensalada César</i>       	11.5
23.	Amanida de quinoa amb mango, feta i ruca  <i>Ensalada de quinoa con mango, feta y rúcula</i>	12.5

PLATS DE TEMPORADA / PLATOS DE TEMPORADA

24.	Steak tàrtar amb gelat de mostassa       <i>Steak tartar con helado de mostaza</i>	18
25.	Tàrtar de salmó <i>Tartar de salmón</i>  	15
26.	Crema de ceba amb ou a baixa temperatura   <i>Crema de cebolla con huevo a baja temperatura</i>	10.5
27.	Graellada de verdures a la brasa amb romesco    <i>Parrillada de verduras a la brasa con romesco</i>	12.5

PEIXOS / PESCADOS

28. Entrecot de mar Balfegó <i>Entrecot de mar Balfegó</i>		22.5
29. Llobarro a la brasa <i>Lubina a la brasa</i>		18.5
30. Turbot a la brasa <i>Rodaballo a la brasa</i>		22
31. Pop a la brasa amb verduretes <i>Pulpo a la brasa con verduritas</i>		22
32. Llangosta a la brasa (600gr) <i>Langosta a la brasa (600gr)</i>		39
33. Bacallà amb samfaina <i>Bacalao con pisto</i>		26
34. Suquet de peix del dia <i>Suquet de pescado del día</i>		22.5

CARNS / CARNES

35. Mandonguilles amb sèpia <i>Albondigas con sepia</i>		14.5
36. Xai a la brasa <i>Cordero a la brasa</i>		14.5
37. Peus de porc a la brasa <i>Pies de cerdo a la brasa</i>		10.5
38. Entrecot de vedella madurada 60 dies (350gr) <i>Entrecot de ternera madurada 60 días (350gr)</i>		22.5
39. Chuletón madurat 60 dies (1kg) <i>Chuletón madurado 60 días (1kg) (2-3 pers.)</i>		55.5

ARROSSOS / ARROCES

40. A la marinera		20.5
41. Arròs negre <i>Arroz negro</i>		19.5
42. Fideuà		19.5
43. Fideuà negre <i>Fideuá negra</i>		19
44. Verdures <i>Verduras</i>		18
45. Caldós de llamàntol <i>Caldoso de bogavante</i>		28
46. Caldós de cranc blau <i>Caldoso de cangrejo azul</i>		19.5
47. Caldós de llagosta <i>Caldoso de langosta</i>		48.5
48. Gamba senyoret <i>Gamba señorito</i>		24
49. Secret i bolets <i>Secreto y setas</i>		22
50. Carxofes, bacallà i galeres <i>Alcachofas, bacalao y galeras</i>		21.5

(Preu per persona, mínim 2 persones. Precio por persona, mínimo 2 personas.)

POSTRES

51. Crema catalana		5.5
52. Coulant amb gelat de vainilla <i>Coulant con helado de vainilla</i>		6.5
53. Pastís tatin <i>Tarta tatin</i>		7
54. Fruita del temps amb granissat de farigola llimonera <i>Fruta del tiempo con granizado de tomillo limonero</i>		5.5
55. Cheesecake		6.5
56. Copa de gelat <i>Copa de helado (2 boles bolas)</i>		4.5

MENÚ ARROSSERIA / ARROCERÍA

31 (€/pers.)

Amanida de tomaquet amb stracciatella 

Ensalada de tomate con stracciatella

Musclos al valor

Mejillones al vapor

Patates braves

Patatas bravas

ARROSSOS / ARROCES

(a escollir a escoger)

A la marinera

Verduras Verduras

Arròs Negre *Arroz Negro*

Fideua

Fideua Negra *Fideua Negra*

Carxofes, bacalla i galeres

Alcachofas, bacalao y galeras (+ 2.2€)

Secret i bolets

Secreto y setas (+ 2.2€)

Gamba senyoret

Gamba señorito (+ 5.5€)

Caldós de llamantol

Caldoso de bogavante (+ 8€)

Caldós de cranc blau

Caldoso de cangrejo azul (+ 2.2€)

Caldós de llagosta

Caldoso de langosta (+ 15€)

POSTRES

Pastís casolà *Pastel casero*

Coulant amb gelat de vainilla

Coulant con helado de vainilla

Fruita del temps amb granissat

de farigola llimonera

Fruta del tiempo con granizado

de tomillo limonero

Copa de gelat *Copa de helado (2 boles bolas)*

Aigua, Agua

MENÚ INFANTIL

16 (€/pers.)

(a escollir a escoger)

Rigatoni bolognesa  

Sopa amb pilotes *Sopa con pilota*



Xai a la brasa *Cordero a la brasa*

Botifarra a la brasa *Butifarra a la brasa*

Crema catalana

Gelat *Helado (1 bola)*

Aigua i refresc *Agua y refresco*

Opció 1 Plat + Postre + Beguda

Opción 1 Plato + Postre + Bebida

12 (€/pers.)

**Fem peces senceres de peix
o carn per encàrrec** (mínim 4 pers.).
Pregunta al nostre personal!

*Hacemos piezas enteras de pescado
o carne por encargo (mínimo 4 pers.).
¡Pregunta a nuestro personal!*

**Pregunta al nostre personal per les nostres
opcions veganes i vegetarianes.**

*Pregunta a nuestro personal por nuestras
opciones veganas y vegetarianas.*

AL·LÈRGENS / ALÉRGENOS



Gluten



Frutos secos



Lácteos



Huevo



Pescado



Moluscos



Crustáceos



Soja



Sésamo



Cacahuetes



Apio



Mostaza



Altramuces



Sulfitos

CARTA DE VINS/VINOS

BLANCS / BLANCOS

El Terrat. Afruïtat i jove, <i>afrutado y joven</i> . Macabeu / Muscat. Tarragona.	4	18
Barbarà Forés. Sec i cítric, <i>seco y cítrico</i> . Garnatxa Blanca. Terra Alta.	4	17.5
Honey Moon. Floral i fresc, <i>floral y fresco</i> . Parellada. Penedès.	4	18
Ca la mar. Agulla, <i>aguja</i> . Refrescant i lleuger, <i>refrescante y ligero</i> . Parellada / Macabeu / Xarel·lo. Penedès.		17.5
Viladellops. Fresc, tocs d'ànis i fruita blanca, <i>fresco, toques de anís y fruta blanca</i> . Xarel·lo. Massís de Garraf. Penedès.		18.5
Abadal Alba. Aromàtic, fresc i floral, <i>aromático, fresco y floral</i> . Albariño Català. Picapoll / Sauvignon / Chardonnay / Macabeu. Pla de bages.		19.5
Mas d'en compte. Fresc i cremós, <i>fresco y cremoso</i> . Picapoll blanc / Xarel·lo / Garnatxa. Priorat.		23
Sicus. Brisat 2021. Vi natural, vino natural. Xarel·lo. Bonastre.		24
Can Matons. Afruïtat, fresc i amb aroma a fruites, <i>afrutado fresco y con aroma de fruta</i> . Xarel·lo. Alella.		21

NEGRES / TINTOS

Lo Petitó. Golós, <i>goloso</i> . Sirà / Merlot. Montsant.	4.5	18
Ritme. Intens i sabros, <i>intenso y sabroso</i> . Garnatxa / Cariñena. Priorat.	4.5	22.5
Dido. Sorprenent, <i>sorprendente</i> . Garnatxa / Syrah / Cab. Sauv. / Cariñera / Merlot. Montsant.		27
Mas Irene. Sedos i elegant, <i>sedoso y elegante</i> . Merlot, Penedès.		29

ROSATS / ROSADOS

Flors i violes. Afruïtat, <i>afrutado</i> . Garnatxa / Ull de Llebre / Sirà. Tarragona.		16.5
Vinyes Roses. Refrescant, <i>refrescante</i> . Garnatxa / Sumoll. Penedès.	4	17.5
AVGVSVS Primer Rosat. Fresc, jove i amb fruits vermells, <i>fresco, joven y con frutos rojos</i> . Eco Cabernet Sauvignon / Merlot. Penedès.		18.5

CAVA

Reverté Brut Nature. Xarel·lo / Parellada / Macabeu. Tarragona.	4.5	18.5
Electe Reserva Brut Nature. Xarel·lo / Parellada / Macabeu / Chardonnay. Tarragona.		20
Reserva de la Música Rosé. Garnatxa Roja. Penedès.		19.5
Gramona Imperial Gran Reserva. Chardonnay / Macabeu / Xarel·lo. Penedès.		33
Sicus Cru Blanc 2011. Xarel·lo. Bonastre.		33

COCKTAILS

Aperol Spritz (aperitivo)	7.5
Bloody Mary (aperitivo) Vodka, suc de tomaquet, suc de llimona, Tabasco, salsa Worcestershire, sal, pebre, api. <i>Vodka, zumo de tomate, zumo de limón, Tabasco, salsa Worcestershire, sal, pimienta, apio.</i>	9.5
Passion fruit Spritz (aperitivo) Licor de fruita de la passió, cava, soda. <i>Licor de fruta de la pasión, cava, soda.</i>	8
Piña colada (anytime)	9
Mojito (anytime) Sabors: maduixa, fruita de la passió, mango, coco (+1€) <i>Sabores: fresa, fruta de la pasión, mango, coco (+1€)</i>	9
Daiquiri (anytime) Sabors: maduixa, fruita de la passió, mango, coco (+1€) <i>Sabores: fresa, fruta de la pasión, mango, coco (+1€)</i>	9.5
Sex on the beach (anytime) Vodka, licor de prèsec, suc de taronja, suc de nabius. <i>Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja, zumo de arándanos.</i>	9.5
Margarita (anytime) Tequila, licor de taronja, suc de llima. <i>Tequila, licor de naranja, zumo de lima.</i>	9.5
Negroni (anytime) Ginebra, Campari, vermut vermell. <i>Ginebra, Campari, vermut rojo.</i>	9.5
Pisco Sour (anytime) Pisco, clara d'ou, llimona, Angostura. <i>Pisco, clara huevo, limón, Angostura.</i>	10
Caipirinha Melon Mango (anytime) Cachaça, llima, mango, meló. <i>Cachaça, lima, mango, melón.</i>	9.5
Bloody de Mezcal (anytime) Mescal, llima, tomàquet, Valentina, espècies. <i>Mezcal, lima, tomate, Valentina, especias.</i>	10
White Russian (postre) Vodka, Baileys, licor de cafè, llet. <i>Vodka, Baileys, licor de café, leche.</i>	10
Matcha Fizz (postre) Pisco, yuzu, té matxa, llima, ginger beer. <i>Pisco, yuzu, te matcha, lima, ginger beer.</i>	10

MOCKTAILS

Piña colada SIN	7
Mojito SIN	7
Tropical Suc de piña, suc de taronja, mango, soda, granadina. <i>Zumo piña, zumo naranja, mango, soda, granadina.</i>	7

100% NATURAL

SUCS / ZUMOS COLD PRESSED

Remolatxa, meló, poma	5
Remolacha, melón, manzana	
Taronja, pastanaga, poma	5
Naranja, zanahoria, manzana	
Llimona, cúrcuma, gíngebre	5
Limón, cúrcuma, jengibre	

SMOOTHIES

Mango, maduixa, llet	6
Mango, fresa, leche	
Nabius, plàtan, llet	6
Arándanos, platano, leche	
Plàtan, espinacs, alvocat, llet	6
Platano, espinacas, aguacate, leche	

ALTRES BEGUDES / OTRAS BEBIDAS

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

REFRESCS / REFRESCOS

Aigua 1L	2.2
Aigua PET 0.5L / 1.5L	1.9 2.7
Aigua amb gas 0.5L	2
Coca-Cola	3
Coca-Cola Zero	3
Coca-Cola Light	3
Fanta Limón	2.8
Fanta Naranja	2.8
Nestea Limón	2.9
Aquarius Limón	2.9
Trina Naranja	2.6
Bitter Kas	2.9
Sprite	2.8
Tónica Schweppes Premium	3.2
Toque de Lima, pimienta rosa, hibiscus, ginger beer, pomelo	
Gaseosa La Casera	2.2
Cacaolat	3.6

KOMBUCHA BY FLAX & KALE

Dragon Lemonade	4.5
Passion Colada	4.5
Lemon Fantasy	4.5

APERITIUS / APERITIVOS

Vermut Miró Blanc	3.5
Vermut Miró Negre	3.5
Tinto de verano	3.5
Aperol Spritz	7.5
Campari Spritz	7
Campari Tonic	7
Negroni	9.5

LICORS / LICORES

	SHOT	COPA
Orujo d'herbes	2.5	3.5
Orujo blanc	2.5	3.5
Limoncello	2.5	3.5
Licor d'arròs El Petonet	2.5	3.5
Ratafia	2.5	3.5
Chartruese	3.4	5
Licor de cafè	2.5	3.5
Bailey's	3	4.5
Patxaran	2.5	3.5
Amaretto Disaronno	2.5	3.5
Vi del vent	2.5	3.5
José Cuervo Silver	3.5	4.5
José Cuervo Reposado	3.5	4.5

LICORS SUPERIORS / LICORES SUPERIORS

	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
Sangría de vi negre	4.5	15.5
Sangría de cava	5	17

COMBINATS/COMBINADOS

GINEBRA

Beefeater	8.5
Seagram's	9
Puerto de Indias Strawberry	9
Bombay Sapphire	9
Gin Mare	10
G'Vine	10
Hendrick's	10

VODKA

Absolut	8.5
Smirnoff	8.5

WHISKY

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

ROM / RON

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

CAFETERIA

CAFÈS / CAFÉS

Espresso	1.8
Doble espresso	2.3
Tallat	1.9
Cafè amb llet	2.1
Latte macchiato	2.3
Americano	2.5
Bombón	2.5
Capuccino	2.5
Cúrcuma Latte	2.5
Matcha Latte	3.5
Xocolata	2.5
ColaCao	2.1
Carajillo	2.3 – 2.7
Trifásico	2.4 – 2.8
Cafè irlandès	7

TES I INFUSIONS / TÉS E INFUSIONES

Tes / Tés	2.5
Blanc (Pai Mu Tan), verd (Marrakech), vermell (Pu-Erh), negre (Chai).	
<i>Blanco (Pai Mu Tan), verde (Marrakech), rojo (Pu-Erh), negro (Chai).</i>	
Infusions / Infusiones	2.5
Rooibos, gingebre, menta poliol, camamilla.	
<i>Rooibos, jengibre, poleo menta, manzanilla.</i>	

