

Gavina Restaurant ens sembla un preciós lloc vora la mar, 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 lugar frente al mar, 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"	12
4.	Patates 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.	Duo d'humus amb crudités <i>Duo de hummus con crudités</i>	12
9.	Ous estrellats amb encenalls d'ibèric <i>Huevos estrellados con virutas de ibérico</i>	12
10.	Croquetes artesanes de rostit <i>Croquetas artesanas de cocido</i> (1 u.)	2
11.	Croquetes artesanes de gamba <i>Croquetas artesanas de gamba</i> (1 u.)	2
12.	Croquetes de trompetes de la mort i moniato <i>Croquetas de trompetas de la muerte y boniato</i> (1 u.)	2.4
13.	"Torreznos" de Sòria <i>Torreznos de Soria</i>	12
14.	Carpaccio de gambot amb ceps i festucs <i>Carpaccio de carabinero con ceps y pistachos</i>	22
15.	Carpaccio de "picaña" madurada <i>Carpaccio de picaña madurada</i>	14.5
16.	Tellines <i>Coquinas</i>	15
17.	Gambes a la brasa <i>Gambas a la brasa</i> (1 u.)	2.5
18.	Canyuts <i>Navajas</i>	16.5
19.	Musclos al vapor o al cava (+0.5€) <i>Mejillones al vapor o al cava (+0.5€)</i>	10
20.	Ostró del Delta <i>Ostrón del Delta</i> (1 u.)	4
21.	Ostrons del Delta (2 u.) amb copa de cava <i>Ostrones del Delta (2 u.) con copa de cava</i>	11
22.	Peixet fregit <i>Pescadito frito</i>	10.5

ENTRANTS / ENTRANTES

23.	Amanida Cèsar <i>Ensalada César</i>	12
24.	Amanida de quinoa amb mango, feta i ruca <i>Ensalada de quinoa con mango, feta y rúcula</i>	13.5
25.	Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina i ceba de Figueres <i>Ensalada de tomate con ventresca de atún y cebolla de Figueres</i>	12.5
26.	Burrata amb tomàquet cherry en branca amb oli d'alfàbrega i ruca <i>Burrata con tomate cherry en rama con aceite de albahaca y rúcula</i>	14
27.	Gaspatxo casolà de cireres amb vieira <i>Gazpacho casero de cerezas con vieira</i> (opció)	17
28.	Salmorejo amb encenalls de pernil i croûtons de pa (opció) <i>Salmorejo con virutas de jamón y croûtons de pan</i>	11.5
29.	Steak tàrtar amb gelat de mostassa <i>Steak tartar con helado de mostaza</i>	18
30.	Tàrtar de salmó <i>Tartar de salmón</i>	15
31.	Fals caneló de papaia farcit de ceviche de llagostins i cruixent de maracujà <i>Falso canelón de papaya relleno de ceviche de langostinos y crujiente de maracuyá</i>	19
32.	Rigatoni al pesto di basilico	10.5
33.	Graellada de verdures a la brasa amb romesco <i>Parrillada de verduras a la brasa con romesco</i>	12.5

PEIXOS / PESCADOS

34. Entrecot de mar Balfegó (parpatana de tonyina) <i>Entrecot de mar Balfegó</i>		23
35. Llobarro a la brasa <i>Lubina a la brasa</i>		18.5
36. Turbot a la brasa <i>Rodaballo a la brasa</i>		24
37. Pop a la brasa amb verduretes <i>Pulpo a la brasa con verduritas</i>		22
38. Llagosta a la brasa (600gr) <i>Langosta a la brasa (600gr)</i>		78
39. Bacallà amb samfaina <i>Bacalao con pisto</i>		26
40. Romesquet de rap i marisc <i>Romesquet de rape y marisco</i>		24

CARNES / CARNES

41. Mandonguilles amb sèpia <i>Albondigas con sepia</i>		14.5
42. Xai a la brasa <i>Cordero a la brasa</i>		14.5
43. Peus de porc a la brasa <i>Pies de cerdo a la brasa</i>		10.5
44. Entrecot de vedella madurada 60 dies (350gr) <i>Entrecot de ternera madurada 60 días (350gr)</i>		23
45. Chuletón madurat 60 dies (1kg) <i>Chuletón madurado 60 días (1kg) (2-3 pers.)</i>		65
46. Costella de porc cuinada a baixa temperatura i acabada a la brasa amb salsa barbacoa, cacauets i gingebre <i>Costilla de cerdo cocinada a baja temperatura y acabada a la brasa con salsa barbacoa, cacahuets y jengibre</i>		16
47. Hamburguesa vegana amb xampinyons <i>Hamburguesa vegana con champiñones</i>		14.5

ARROSSOS / ARROCES

48. A la marinera		20.5
49. Arròs negre <i>Arroz negro</i>		19.5
50. Fideuà		19.5
51. Fideuà negre <i>Fideuá negra</i>		19
52. Verdures <i>Verduras</i>		18
53. Caldós de llamàntol <i>Caldoso de bogavante</i>		28
54. Caldós de cranc blau <i>Caldoso de cangrejo azul</i>		19.5
55. Caldós de llagosta <i>Caldoso de langosta</i>		48.5
56. Gamba senyoret <i>Gamba señorito</i>		24
57. Secret i bolets <i>Secreto y setas</i>		22
58. 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

59. Coulant amb gelat de vainilla <i>Coulant con helado de vainilla</i>		7
60. Pastís tatin <i>Tarta tatin</i>		7
61. Fruita del temps amb granissat de farigola llimonera <i>Fruta del tiempo con granizado de tomillo limonero</i>		5.5
62. Cheesecake		6.5
63. Babà al rom <i>Babá al ron</i>		7.5
64. Pastís casolà o casolà vegà <i>Pastel casero o casero vegano</i> (opció)		3.5 / 4
65. Copa de gelat <i>Copa de helado</i> (2 boles bolas)		4.5

MENÚ ARROSSERIA / ARROCERÍA

31 (€/pers.)

Amanida de tomàquet amb escabetx de tonyina i verdures 

Ensalada de tomate con escabeche de atún y verduras

Musclos al valor

Mejillones al vapor

Patates braves

Patatas bravas

ARROSSOS / ARROCES

(a escollir a escoger)

A la marinera

Verdures Verduras

Arròs Negre Arroz Negro

Fideuà

Fideuà Negre Fideuà Negra

Carxofes, bacallà i galeres

Alcachofas, bacalao y galeras (+ 2.2€)

Secret i bolets

Secreto y setas (+ 2.2€)

Gamba senyoret

Gamba señorito (+ 5.5€)

Caldós de llamàntol

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 boles)

Aigua, Agua

MENÚ INFANTIL

16 (€/pers.)

(a escollir a escoger)

Rigatoni bolognesa o carbonara   

Canelons tradicionals de rostit
Canelones tradicionales de cocido

Xai a la brasa Cordero a la brasa

Botifarra a la brasa Butifarra a la brasa

Fingers de pollastre Fingers de pollo  

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!*

Els al·lèrgens dels menús els trobaràs a les pàgines anteriors.

Los alérgenos de los menús los encontrarás en las páginas anteriores.

AL·LÈRGENS / ALÉRGENOS



Gluten



Fruits secs/*Frutos secos*



Làctics/*Lácteos*



Ou/*Huevo*



Peix/*Pescado*



Mol·luscs/*Moluscos*



Crustacis/*Crustáceos*



Soja



Sèsam/*Sésamo*



Cacauets/*Cacahuetes*



Api/*Apio*



Mostassa/*Mostaza*



Tramussos/*Altramuces*



Sulfits/*Sulfitos*



Vegà/*Vegano*

CARTA DE VINS/VINOS

CAVA

Reverté Brut Nature. Xarel·lo / Parellada / Macabeu. Tarragona.	4.5	18
Titiana Can Matons. Fruita madura, suggerent y estructurat. Pansa Blanca. Alella		30
El Tros Nou. Elegant, cremós y persistent. Pinot Noir.		110
Montargull Gran Reserva. Fresc, consistent i amb les millors notes d'evolució, Xarel·lo / Macabeu / Perallada.		40
Reverté Rosé Reserva 2021 Brut Nature. Fruita vermella, cítric i equilibrat. Trepapat / Garnatxa. Tarragona.		22

ROSATS / ROSADOS

Vinyes Roses. Refrescant. Garnatxa / Sumoll. Penedès.	4	18.5
AVGVSTVS Primer Rosat. Fresc, jove i amb fruits vermells. Eco Cabernet Sauvignon / Merlot. Penedès.		19
Abadia de Poblet. Fresc, fruita madura i aromàtic. Garnatxa / Trepapat. Conca de Barberà.		26

NEGRES / TINTOS

Lo Petitó. Golós. Sirà / Merlot. Montsant.	4.5	18
Rítme. Intens i saborós. Garnatxa / Cariñena. Priorat.	4.5	21.5
Mas Irene. Sedós i elegant. Merlot, Penedès.		29
Monestir Sant Sebastià dels Gorgs. Afruïtat, fresc i suau. Syrah / Cabernet Sauvignon / Garnatxa. Penedès.	4.5	15
Scala Dei Prior. Fruita vermella de bosc, especiat i sedós. Cabernet Sauvignon / Syrah / Garnatxa / Carinyena.		32
Turons de Vallcorba. Subtil, exuberant i estructurat. Cabernet / Sauvignon. Costers del Segre.		26
Brunus. Fruita Vermella, saborós i equilibrat. Syrah / Carinyena / Garnatxa. Montsant.		24
Viña Zaco. Ample, complex i amb textura suau. Tempranillo. Rioja.		90
El Dual. Ric i subtil cupatge, estructura i profunditat. Cabernet Sauvignon / Carinyena / Garnatxa / Merlot / Syrah. Priorat.		28

BLANCS / BLANCOS

El Terrat. Afruïtat i jove. Macabeu / Muscat. Tarragona.	4	18
Barbarà Forés. Sec i cítric. Garnatxa Blanca. Terra Alta.	4	17.5
Ca la mar. Agulla. Refrescant i lleuger. Parellada / Macabeu / Xarel·lo. Penedès.		17.5
Viladellops. Fresc, tocs d'ànís i fruita blanca. Xarel·lo. Massís de Garraf. Penedès.		18.5
Mas d'en compte. Fresc i cremós. Picapoll blanc / Xarel·lo / Garnatxa. Priorat.		19.5
Sicus Brisat 2021. Vi natural, vino natural. Xarel·lo. Bonastre.		24
Monestir Sant Sebastià dels Gorgs. Lleuger i refrescant. Macabeu / Sauvignon Blanc. Penedès.	4.5	15
Can Matons. Notes de fruita, sec i amable. Pansa blanca. Alella.		21
Turons de la Pleta. Rodó, sedós i intens. Chardonnay. Costers del Segre.		25
Ànec Mut. Jove, floral i llaminer. Macabeu / Xarel·lo / Malvasia. Penedès.		17.5
Claustre del Abad Miró. Intens, fresc i rodó. Garnatxa Blanca / Xarel·lo Vermell / Xarel·lo. Penedès.		29
Can Matons Vinya de Can Xec. Potent, madur i llarg postgust. Pansa Blanca. Alella.		75
77 Veremes. Bon equilibri del lleuger pas per criança. Xarel·lo. Penedès.		19

COCKTAILS

Aperol Spritz (aperitivo)	7.5
Bloody Mary (& Mezcal) (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
Negroni (aperitivo) Ginebra, Campari, vermut vermell. <i>Ginebra, Campari, vermut rojo.</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. <i>Sabores: fresa, fruta de la pasión, mango, coco (+1€)</i>	9
Daiquiri (anytime) Sabors: maduixa, fruita de la passió, mango, coco. <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
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
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 amb/con Kombucha Piña Colada by Komvida	7
Mojito SIN amb/con Kombujito by Komvida	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

Forever Young. Remolatxa, meló, poma. <i>Remolacha, melón, manzana.</i>	6
Morning Rise. Taronja, pastanaga, poma. <i>Naranja, zanahoria, manzana.</i>	6
De-bloat. Llimona, pinya, gingebre, cúrcuma. <i>Limón, piña, jengibre, cúrcuma.</i>	6
Detox. Api, cogombre, poma, toc de menta. <i>Apio, pepino, manzana, toque de menta.</i>	6

SMOOTHIES

Tropical. Mango, maduixa, llet vegetal. <i>Mango, fresa, leche vegetal.</i>	6
Antiox. Fruits vermells, plàtan, llet vegetal. <i>Frutos rojos, platano, leche vegetal.</i>	6
Green. Plàtan, espinacs, alvocat, llet vegetal. <i>Plátano, espinacas, aguacate, leche vegetal.</i>	6

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
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	
Cacaolat	3.6

KOMBUCHA BY KOMVIDA

El refresc més saludable

Mango	4.5
Poma, canyella i vanilla <i>Manzana, canela i vainilla</i>	4.5
Fruits vermells <i>Frutos rojos</i>	4.5

APERITIUS / APERITIVOS

Vermut Miró Blanc	3.5
Vermut Miró Negre	3.5
Vermut Miró Reserva	xxx
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 (moscat de gra petit)	2.5	3.5
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

Seagram's	9
Puerto de Indias Strawberry	9
Bombay Sapphire	9
Gin Mare	9
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
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>	

