

Gavina Restaurant is a beautiful space by the water, located in the natural surroundings of Creixell Beach, where we can enjoy together the environment, peace, gastronomy, and culture.

From the kitchen to the dining room, engaged with the territory and the latest trends, we want to be a source of enthusiasm and a willingness to serve to offer you a corner of quality and well-being to all of you who visit us from all over throughout the year.

Welcome home. Enjoy it a lot. Let's make planet together. Let's make Gavina together.

With affection,

Gavina Restaurant Team
Gavina Camping Village

Gavina Restaurant nous semble un espace magnifique en bord de mer, situé dans le cadre naturel de la plage de Creixell, où l'on peut ensemble profiter de l'environnement, de la tranquillité, de la gastronomie et de la culture.

Des fours à la salle, engagés dans le territoire et à l'affût des tendances actuelles, nous aspirons à incarner l'enthousiasme et le désir de servir, dans le but d'offrir un lieu de qualité et de bien-être à tous ceux qui, venant de partout, nous rendent visite tout au long de l'année.

Bienvenus chez vous. Profitez pleinement.
Faisons ensemble planète. Faisons ensemble Gavina.

Très sincèrement,

Équipe du Gavina Restaurant
Gavina Camping Village

Bookings / Réservations
@gavinarestaurant (+34 625 515 350)

TO SHARE / À PARTAGER

1.	Anchovies 00 (4 units, 8 fillets) <i>Anchois 00 (4 unités, 8 filets)</i> 🐟	15.5
2.	Cristal bread <i>Pain de verre</i> 🌱 🍷	3.5
3.	"Sevillanos" 🍷 🐟 🍷	12
4.	Spicy potatoes "Bravas" <i>Pommes de terre «Bravas»</i> 🍷 🍷 🍷 🍷	8.5
5.	50% Iberian ham, hand-carved (100g) <i>50% Jambon ibérique coupé au couteau (100g)</i>	21.5
6.	100% Iberian ham, hand-carved (100g) <i>100% Jambon ibérique coupé au couteau (100g)</i>	27.5
7.	Catalan cheese table (5 varieties - 125g) <i>Table de fromages catalans (5 variétés - 125g)</i> 🍷 🍷	16.5
8.	Duo of hummus with crudités <i>Duo de houmous avec crudités</i> 🌱 🍷 🍷	12
9.	Fried eggs with french fries and iberian ham shavings <i>Oeufs écrasés avec jambon ibérique</i> 🍷	12
10.	Homemade stew croquettes (1 pc.) <i>Croquettes artisanales de viande (1 u.)</i> 🍷 🍷 🍷	2
11.	Homemade prawn croquettes (1 pc.) <i>Croquettes artisanales de crevettes (1 u.)</i> 🍷 🍷 🍷 🍷	2
12.	Trumpet mushroom and sweet potato croquettes (1 pc.) <i>Croquettes aux trompettes de la mort et patate douce</i> 🌱 🍷	2.5
13.	Soria pork cracklings <i>«Torreznos de Soria»</i>	12
14.	Red shrimp carpaccio with cep mushrooms and pistachios <i>Carpaccio de crevettes rouges aux cèpes et pistaches</i> 🍷 🍷	22
15.	Aged beef carpaccio <i>Carpaccio de pointe de surlonge maturée</i>	14.5
16.	Little clams <i>Tallarines (petites palourdes)</i> 🍷	15
17.	Grilled prawns (1 pc.) <i>Crevette grillée (1 u.)</i> 🍷	2.5
18.	Razor clams <i>Couteaux grillés</i> 🍷	16.5
19.	Steamed mussels or with cava sauce (+0.5€) <i>Moules à la vapeur o à la sauce de cava (+0.5€)</i> 🍷	10
20.	Delta Oysters (1 pc.) <i>Huîtres du Delta (1 u.)</i> 🍷	4
21.	Delta Oysters (2 pc.) with cava flute <i>Huîtres du Delta (2 u.) et flûte à cava</i> 🍷	11
22.	Fried fish <i>Petit poisson frit</i> 🍷 🍷	10.5

APPETIZERS / ENTRÉES

23.	Caesar salad <i>Salade César</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	12
24.	Quinoa salad with mango, feta cheese and arugula <i>Salade de quinoa avec mangue, fromage feta et roquette</i> 🍷 🍷	13.5
25.	Tomato salad with tuna belly and Figueres onion <i>Salade de tomates avec ventrèche de thon et oignon de Figueres</i> 🍷	12.5
26.	Burrata with vine cherry tomatoes, basil oil, and arugula <i>Burrata avec tomates cerises en grappe, huile de basilic et roquette</i> 🍷	14
27.	Homemade cherry gazpacho with scallop (option 🌱) <i>Gaspacho maison aux cerises avec coquille Saint-Jacques</i> 🍷	17
28.	Salmorejo with ham shavings and croutons (option 🌱) <i>Salmorejo avec copeaux de jambon et croûtons</i> 🍷	11.5
29.	Steak tartare with mustard ice cream <i>Steak tartare avec glace à la moutarde</i> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	18
30.	Salmon tartare <i>Saumon tartare</i> 🍷 🍷	15
31.	Fake papaya cannelloni stuffed with shrimp ceviche and passion fruit crunch <i>Faux cannelloni de papaye farci de ceviche de crevettes et croquant de fruit de la passion</i> 🍷	19
32.	Rigatoni with basil pesto <i>Rigatoni au pesto de basilic</i> 🍷 🍷	10.5
33.	Grilled vegetable platter with romesco sauce <i>Légumes grillés à la sauce romesco</i> 🍷 🍷 🍷	12.5

FISH / POISSON

34. Balfegó sea steak (Tuna "parpatana") <i>Entrecôte de mer Balfegó</i>		23
35. Grilled sea bass <i>Loup de mer grillée</i>		18.5
36. Grilled turbot <i>Turbot grillée</i>		24
37. Grilled octopus with vegetables <i>Pieuvre grillée avec légumes</i>		22
38. Grilled lobster (600g) <i>Langouste grillée (600g)</i>		78
39. Cod with ratatouille <i>Morue avec ratatouille</i>		26
40. Monkfish and seafood "Romesquet" «Romesquet» de lotte et fruits de mer		24

MEAT / VIANDE

41. Meatballs with cuttlefish <i>Boulettes de viande avec seiche</i>		14.5
42. Grilled lamb <i>Agneau grillée</i>		14.5
43. Grilled pig's trotters <i>Pieds de porc grillés</i>		10.5
44. 60 days maturated entrecot (350g) <i>Entrecôte affinée pendant 60 jours (350g)</i>		23
45. 60 days maturated beef rib eye (1kg) <i>Côte de bœuf affiné 60 jours (1kg) (2-3 pax.)</i>		65
46. Slow-cooked pork ribs finished on the grill with barbecue sauce, peanuts, and ginge <i>Travers de porc cuits à basse température et finis au barbecue avec sauce barbecue, cacahuètes et gingembre</i>		16
47. Vegan burger with mushrooms <i>Burger vegan aux champignons</i>		14.5

RICE / RIZ

48. Paella rice with seafood <i>Paella aux fruits de mer</i>		20.5
49. Black rice <i>Riz noir</i>		19.5
50. "Fideuà"		19.5
51. "Fideuà" black «Fideuà» noir		19
52. Vegetables <i>Légumes</i>		18
53. Spiny lobster brothy paella <i>Riz mœlleux au homard</i>		28
54. Delta blue crab brothy paella <i>Riz mœlleux au crabe bleu du Delta</i>		19.5
55. Lobster brothy paella <i>Riz mœlleux au de langouste</i>		48.5
56. Prawn paella <i>Riz à la crevette</i>		24
57. Pork and mushroom <i>Riz au filet de porc et champignons</i>		22
58. Artichokes, cod and mantis shrimp <i>Artichauts, morue et crevette-mante</i>		21.5

(Price per person, mín. 2 persons. Prix per personne, mín. 2 personnes.)

DESSERTS

59. Coulant with vanilla ice cream <i>Coulant avec glace à la vanille</i>		7
60. Tarte Tatin		7
61. Seasonal fruit with lemon thyme slush <i>Fruits de saison avec granité au thym citronné</i>		5.5
62. Cheesecake		6.5
63. Rum baba <i>Babà au rhum</i>		7.5
64. Homemade or homemade vegan cake <i>Gâteau maison ou gâteau maison végétalien (option)</i>		3.5 / 4
65. Ice cream (2 scoops) <i>Glace (2 boules)</i>		4.5

RICE MENU / MENU DU RIZ

31 (€/pax.)

Tomato salad with marinade tuna and vegetables 

Salade de tomates avec escabèche de thon et légumes

Steamed mussels

Moules à la vapeur

Spicy potatoes "Bravas"

Pommes de terre «Bravas»

—

RICE / RIZ

(to choose à choisir)

Paella rice with seafood

Paella aux fruits de mer

Vegetables Légumes

Black rice Riz noir

"Fideuà"

"Fideuà" black «Fideuá» noir

Artichokes, cod and mantis shrimp (+ 2.2€)

Artichauts, morue et crevette-mante

Pork and mushroom (+ 2.2€)

Riz au filet de porc et champignons

Prawn paella Riz à la crevette (+ 5.5€)

Spiny lobster brothy paella (+ 8€)

Riz moelleux au homard

Delta blue crab brothy paella (+ 2.2€)

Riz moelleux au crabe bleu du Delta

Lobster brothy paella (+ 15€)

Riz moelleux au de langouste

—

DESSERTS

Homemade pastries Pâtisseries maison

Coulant with vanilla ice cream

Coulant avec glace à la vanille

Seasonal fruit with lemon thyme slush

Fruits de saison avec granité au thym citronné

Ice cream (2 scoops) Glace (2 boules)

Water, Eau

KIDS MENU / MENU ENFANT

16 (€/pax.)

(to choose à choisir)

Rigatoni bolognesa o carbonara   

Traditional roasted meat cannelloni   

Cannellonis traditionnels de rôti

—

Grilled lamb Agneau grillée

Grilled sausage Saucisse grillée

Chicken fingers Doigts de poulet  

—

Ice cream (1 scoop) Glace (1 boule)

Water and soft drink. *Soda et de l'eau*

—————

Option 1 Main Course + Dessert + Beverage

Option 1 Plat + Dessert + Boisson

12 (€/pax.)

**We make whole pieces of fish or meat upon request (minimum 4 pax.)
Ask our staff!**

*Nous réalisons des pièces entières de poisson ou de viande sur commande (minimum 4 pax.)
Demandez à notre personnel!*

You will find the allergens that do not appear on the menus on the previous pages.

Les allergènes qui n'apparaissent pas dans ces menus se trouvent dans les pages précédentes.

ALLERGENS



Gluten



Nuts/Fruits à coque



Dairy/Lait



Egg/Oeufs



Fish/Poisson



Mollusc/Mollusques



Crustacean/Crustacés



Soya/Soja



Sesame/Sésame



Peanuts/Arachides



Cellery/Céleri



Mustard/Moutarde



Lupin bean/Lupin



Sulfate/Sulfites



Vegan/Végan

WINES / VINS

CAVA

Reverté Brut Nature. Xarel·lo / Parellada / Macabeu. Tarragona.	4.5	18
Titiana Can Matons. Ripe fruit, suggestive and structured. Pansa Blanca. Alella.		30
El Tros Nou. Elegant, creamy, persistent. Pinot Noir.		110
Montargull Gran Reserva. Fresh, consistent, with the best notes of evolution. Xarel·lo / Macabeu. Perallada.		40
Reverté Rosé Reserva 2021 Brut Nature. Red fruit, citrus, and balanced. Trepat / Garnatxa. Tarragona.		22

ROSATS / ROSADOS

Vinyes Roses. Refreshing, <i>refraîchant</i> . Garnatxa / Sumoll. Penedès.	4	18.5
AVGVSTVS Primer Rosat. Fresh, young with berries. Eco Cabernet Sauvignon / Merlot. Penedès.		19
Abadia de Poblet. Fresh, ripe fruit, aromatic. Garnatxa / Trepat. Conca de Barberà.		26

RED / NOIRS

Lo Petitó. Gourmand. Sirà / Merlot. Montsant.	4.5	18
Ritme. Intense and flavorful. Garnatxa / Cariñena. Priorat.	4.5	21.5
Mas Irene. Silky and elegant. Merlot, Penedès.		29
Monestir Sant Sebastià dels Gorgs. Fruity, fresh, smooth. Syrah / Cabernet Sauvignon / Garnatxa. Penedès.	4.5	15
Scala Dei Prior. Forest red fruit, spicy, silky. Cabernet Sauvignon / Syrah / Garnatxa / Carinyena.		32
Turons de Vallcorba. Subtle, exuberant, structured. Cabernet Sauvignon. Costers del Segre.		26
Brunus. Red fruit, flavorful, balanced. Syrah / Carinyena / Garnatxa. Montsant.		24
Viña Zaco. Full-bodied, complex, smooth texture. Tempranillo. Rioja.		90
El Dual. Rich and subtle blend, structured, deep. Cabernet Sauvignon / Carinyena / Garnatxa / Merlot and Syrah. Priorat.		28

WHITE / BLANCS

El Terrat. Young and fruity. Macabeu / Muscat. Tarragona.	4	18
Barbarà Forés. Dry and citric. Garnatxa Blanca. Terra Alta.	4	17.5
Ca la mar. Frizzante. Refreshing and light. Parellada / Macabeu / Xarel·lo. Penedès.		17.5
Viladellops. Fresh, with hints of anise and white fruit. Xarel·lo. Massís de Garraf. Penedès.		18.5
Mas d'en compte. Fresh and creamy. Picapoll blanc / Xarel·lo / Garnatxa. Priorat.		19.5
Sicus. Brisat 2021. Natural wine. Xarel·lo. Bonastre.		24
Monestir Sant Sebastià dels Gorgs. Light, refreshing, persistent. Macabeu / Sauvignon Blanc. Penedès.	4.5	15
Can Matons. Fruit notes, dry, pleasant. Pansa Blanca. Alella.		21
Turons de la Pleta. Round, silky, intense. Chardonnay. Costers del Segre.		25
Ànec Mut. Young, floral, delicious. Macabeu / Xarel·lo / Malvasia. Penedès.		17.5
Claustre del Abad Miró. Intense, fresh, round. Garnatxa Blanca / Xarel·lo Vermell / Xarel·lo. Penedès.		29
Can Matons, Vinya de Can Xec. Powerful, ripe, long aftertaste. Pansa Blanca. Alella.		75
77 Veremes. Good balance from light aging. Xarel·lo. Penedès.		19

COCKTAILS

Aperol Spritz (aperitivo)	7.5
Bloody Mary (& Mezcal) (aperitivo) Vodka, tomato juice, lemon juice, Tabasco, Salsa Worcestershire, salt, pepper, celery. <i>Vodka, jus de tomate, jus de citron, Tabasco, sauce Worcestershire, sel, poivre, céleri.</i>	9.5
Negroni (aperitivo) Gin, campari, red vermouth. <i>Gin, campari, vermouth noir.</i>	9.5
Passion fruit Spritz (aperitivo) Passion fruit liqueur, cava, soda. <i>Liqueur de fruit de la passion, cava, soda.</i>	8
Piña colada (anytime)	9
Mojito (anytime) Flavours: strawberry, passionfruit, mango, coconut <i>Saveurs: fraise, fruit de la passion, mangue, noix de coco (+1€)</i>	9
Daiquiri (anytime) Flavours: strawberry, passionfruit, mango, coconut (+1€) <i>Saveurs: fraise, fruit de la passion, mangue, noix de coco (+1€)</i>	9.5
Sex on the beach (anytime) Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry juice. <i>Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de myrtilles.</i>	9.5
Margarita (anytime) Tequila, orange liqueur, lime juice. <i>Tequila, liqueur d'orange, jus de citron vert.</i>	9.5
Pisco Sour (anytime) Pisco, egg white, lemon, Angostura. <i>Pisco, clara d'oeuf, citron, Angostura.</i>	10
Caipirinha Melon Mango (anytime) Cachaça, lime, mango, melon. <i>Cachaça, citron vert, mangue, melon.</i>	9.5
White Russian (dessert) Vodka, Baileys, coffee liqueur, milk. <i>Vodka, Baileys, liqueur de café, lait.</i>	10
Matcha Fizz (dessert) Pisco, yuzu, matcha tea, lime, ginger beer. <i>Pisco, yuzu, thé matcha, citron vert, ginger beer.</i>	10

MOCKTAILS

Piña colada SIN with/avec Piña Colada Kombucha by Komvida	7
Mojito SIN with/avec Kombujito by Komvida	7
Tropical Pineapple juice, orange juice, mango, soda, grenadine. <i>Jus d'ananas, jus d'orange, mangue, soda, grenadine.</i>	7

100% NATURAL COLD PRESSED JUICES/JUS

Forever Young. Beetroot, melon, apple. <i>Betterave, melon, pomme.</i>	6
Morning Rise. Orange, carrot, apple. <i>Orange, carotte, pomme.</i>	6
De-bloat. Lemon, pineapple, ginger, turmeric. <i>Citron, ananas, gingembre, curcuma.</i>	6
Detox. Celery, cucumber, apple, hint of mint. <i>Céleri, concombre, pomme, touche de menthe.</i>	6

SMOOTHIES

Tropical. Mango, strawberry, non-dairy milk. <i>Mangue, fraise, lait végétal.</i>	6
Antiox. Berries, banana, non-dairy milk. <i>Fruits rouges, banane, lait végétal.</i>	6
Green. Banana, spinach, avocado, non-dairy milk. <i>Banane, épinards, avocat, lait végétal.</i>	6

OTHER DRINKS / AUTRES BOISSONS

BEERS / BIÈRES

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

SOFT DRINKS / SODA

Water 1L	2.2
Water PET 0.5L / 1.5L	1.9 2.7
Sparkling water 0.5L	2
Coca-Cola	3
Coca-Cola Zero	3
Fanta Lemon	2.8
Fanta Orange	2.8
Nestea Lemon	2.9
Aquarius Lemon	2.9
Trina Orange	2.6
Bitter Kas	2.9
Sprite	2.8
Schweppes Premium Tonic	3.2
Touch of lime, pink pepper, hibiscus, ginger beer, grapefruit	
Cacaolat	3.6

KOMBUCHA BY KOMVIDA

The healthiest refreshment

Mango <i>Mangue</i>	4.5
Apple, cinnamon and vanilla <i>Pomme, cannelle et vanille</i>	4.5
Berries <i>Fruits rouges</i>	4.5

BITTERS / APÉRITIFS

Vermouth Miró White	3.5
Vermouth Miró Black	3.5
Vermouth Miró Reserva	xxx
Tinto de verano	3.5
Aperol Spritz	7.5
Campari Spritz	7
Campari Tonic	7
Negroni	9.5

LIQUEURS

	SHOT	COPA
Herb Orujo	2.5	3.5
White Orujo	2.5	3.5
Limoncello	2.5	3.5
Rice liqueur El Petonet	2.5	3.5
Ratafia	2.5	3.5
Chartruese	3.4	5
Coffee liqueur	2.5	3.5
Bailey's	3	4.5
Patxaran	2.5	3.5
Amaretto Disaronno	2.5	3.5
Vi del vent (small grain Muscat)	2.5	3.5
José Cuervo Reposado	3.5	4.5

PREMIUM LIQUEURS

	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
Red wine 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	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

RUM

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

CAFETERIA

COFFEE

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

TEA AND INFUSIONS

Tea	2.5
White (Pai Mu Tan), green (Marrakech), red (Pu-Erh), black (Chai).	
Infusions	2.5
Rooibos, ginger, mint tea, camomile.	

