

BEACH CLUB

BY GAVINA
RESTAURANT

(Fun and drinks
shared here)



GAVINA RESTAURANT



COCKTAILS	
APEROL SPRITZ	7.5
BLOODY MARY	9.5
NEGRONI	9.5
PIÑA COLADA	9.5
MOJITO	10
DAIQUIRI	10
MARGARITA	10
CAIPRINHA	10
SEX ON THE BEACH	10
ALEXANDRA	10

REFRESCOS	
Agua 0.5/1L	2/2.5
Coca-Cola 200ML	3
Pepsi 350ML	3
KAS	3
Nestea	3
...	

CERVEZAS	
Caña 2.5 Copa 3 Jarra 5	
Sin Alcohol 3 Clara 3.5	

COMBINADOS			
GINEBRA		RON ROM	NR*
Seagrams Beefeater Bull Dog Puerto de IndiasW Fresa Macaronesian	9	Bacardi	8
Bombay Sapphire Martin Millers	10	Brugal Cacique Capitan Morgan	9
Gin Mare G Vine Hendrick's	11	Barceló	10 8.5
Beefeater Light 20% vol. Seagrams 0.0% vol	8	Matusalem	12 10
		Zacapa 23	16 14
		Havana 7	11 9
WHISKY		VODKA	
JB Ballantine's Cutty Sark J.W. Red Label	8 6.5	Smirnoff Stolichnaya	8
Chivas Cardhu Jack Daniels J.W. Black Lavel	9 7.5	Absolut	9
Knockando Glenfiddich	11 9		
Macallan 12 Glenrothers	15	Licores dulces con hielo	6

*NR – NO REFRESCO

PARA PICAR	
Patatas Chips Patates xips	2.5
Aceitunas rellenas Olives farcides	2.9
Boquerones en vinagre Seitons en vinagre	11.5
Berberechos 25/35 Escopinyes 25/35	12.5
Mejillones en escabeche Musclos en escabetx	11
Gambas saladas Gambes salades	11
Patatas bravas Patates braves	8.5
Ostras de la Bretaña francesa (1 u.)	4
Ostras de la Bretaña francesa	
Mejillones al jerez o al vapor Musclos al jerez o al vapor	10
Navajas del Delta Canyuts del Delta	15
Tellinas de Huelva Tallarines de Huelva	16
Pimientos del Padrón Pebrots del "Padrón"	9.9
Torreznos de Soria Rostes de Soria	12
Jamon ibérico de bellota Pernil ibèric de glà	21
Queso manchego seco Formatge manxec sec	13
Croquetas de cocido Croquetes carn d'olla	11
Surtido de croquetas Assortiment de croquetes	16
Virutas de foie con mermeladas Encenalls de foie amb melmelades	19.9
Pulpo a feira Pop a feira	19.9
Chipirones fritos Calamarsets fregits	12
Sevillanos (calamares a la andaluza) Sevillans (calamars a l'andalusa)	13
Calamares a la planxa Calamars a la planxa	13
Boquerones fritos Bóquerons fregits	12
Sepia troceada Sípia trossejada	14
Rejos Rejos	11
Chocos Rabes	12
Gambas de costa a la planxa (1 u.)	3
Gambes de costa a la planxa	



GAVINA RESTAURANT

MENÚ ARRO CERÍA | ARROSSERIA (MÍN. 2 PERSONAS/PERSONES)

31 (€/pers.)

Ensalada de atún 🐟
Amanida de tonyina

Mejillones al vapor 🦑
Musclos al vapor

Patatas bravas 🌾
Patates braves

ARROZ A ELEGIR | ARRÒS A ESCOLLIR (MÍN. 2 PERSONAS/PERSONES)

Paela marinera, mixta, negra o fideuà
Paela marinera, mixta, negra o fideuà



Arroz del "Senyoret"
Arròs del Senyoret (+5,50€)



Paela de secreto
Paela de secret (+2,20€)

Arroz de bacalao
Arròs de bacallà (+2,50€)



Arroz con bogavante
Arròs amb llamàntol (+8,00€)



POSTRE A ELEGIR | POSTRE A ESCOLLIR (1 POR PERSONA / 1 PER PERSONA)

Helado de limón
Gelat de llimona

Coulant de chocolate
Coulant de xocolata

Tarta al whisky
Pastís al whisky

Agua, pan y café / Aigua, pa i cafè

MENÚ SIDRERÍA | SIDRERIA (PARA 2 PERSONAS/ PER 2 PERSONES)

100 (€/2 pers.)

Ensalada de tomate, piquillo y ventresca
Amanida de tomàquet, piquillo i ventresca



Chuletón de 1kg con su guarnición
Txuletó d'1 kg amb la seva guarnició

Tarta de queso vasca
Pastís de formatge basc



Pan, agua, 1 botella de vino crianza
Pa, aigua, 1 ampolla de vi criança



Arroz con bogavante – Menú arrocería (ejemplo).
Arròs amb llamàntol – Menú arrosseria (exemple).



Chuletón de 1kg con su guarnición – Menú sidrería.
Txuletó d'1 kg amb la seva guarnició – Menú sidreria.

MIENTRAS ESPERAMOS | MENTRE ESPEREM

1.	Patatas Chips <i>Patates xips</i>		2,5
2.	Aceitunas rellenas <i>Olives farcides</i>		2,9
3.	Boquerones en vinagre <i>Seitons en vinagre</i>	 	11,5
4.	Berberechos 25/35 <i>Escopinyes 25/35</i>		12,5
5.	Mejillones en escabeche <i>Musclos en escabetx</i>	 	11
6.	Gambas saladas <i>Gambes salades</i>		11
7.	Patatas bravas <i>Patates braves</i>		8,5

PICA PICA Y PRIMEROS | PICA-PICA I PRIMERS

8.	Ostras de la Bretaña francesa <i>Ostras de la Bretaña francesa</i>		4
9.	Mejillones al jerez o al vapor <i>Musclos al jerez o al vapor</i>	 	10
10.	Navajas del Delta <i>Canyuts del Delta</i>		15
11.	Tellinas de Huelva <i>Tallarines de Huelva</i>		16
12.	Pimientos del Padrón <i>Pebrots del "Padrón"</i>		9,9
13.	Torreznos de Soria <i>Rostes de Soria</i>		12
14.	Jamon ibérico de bellota <i>Pernil ibèric de glà</i>		21
15.	Queso manchego seco <i>Formatge manxec sec</i>		13
16.	Croquetas de cocido <i>Croquetes carn d'olla</i>	  	11
17.	Surtido de croquetas <i>Assortiment de croquetes</i>	  	16
18.	Virutas de foie con mermeladas <i>Encenalls de foie amb mermelades</i>		19,9
19.	Pulpo a feira <i>Pop a feira</i>		19,9
20.	Chipirones fritos <i>Calamarsets fregits</i>	 	12
21.	Sevillanos (calamares a la andaluza) <i>(calamars a l'andalusa)</i>	 	13
22.	Calamares a la plancha <i>Calamars a la planxa</i>		13
23.	Boquerones fritos <i>Seitons fregits</i>	 	12
24.	Sepia troceada <i>Sípia trossejada</i>		14
25.	Rejos <i>Rejos</i>		11
26.	Chocos <i>Raves</i>		12
27.	Gambas de costa a la plancha (Unidad) <i>Gambes de costa a la planxa (Unitat)</i>		3
28.	Ensalada de queso de cabra <i>Amanida de formatge de cabra</i>		12
29.	Ensalada picada con atún <i>Amanida picada amb tonyina</i>		14
32.	Xató del Garraf <i>Xató del Garraf</i>	 	15
33.	Ensalada César <i>Amanida Cèsar</i>	   	13

AL·LÈRGENS | ALÉRGENOS

 Gluten	 Frutos secos	 Lácteos	 Huevo
 Pescado	 Moluscos	 Crustáceos	 Soja
 Sésamo	 Cacahuets	 Apio	 Mostaza
 Altramuces	 Sulfitos		



7. Patatas bravas



11. Tellinas de Huelva



13. Torreznos de Soria



19. Pulpo a feira



20. Chipirones fritos



28. Ensalada de queso de cabra



32. Xató del Garraf



36. Paella Marinera



40. Bacalao gratinado con muselina de piquillo y mermelada de tomate



41. Pata de pulpo a la brasa



46. Canelones de pollo de corral con trufa y crema de foie



47. Panceta ibérica a baja temperatura



48. Costillar de cerdo al horno



49. Jarrete de cordero con verduras y frutos secos



53. Solomillo de ternera con crema de foie

ARROCES Y FIDEOS | ARROSOS I FIDEUS (MIN 2 PERS.)

34. Fideuà de cabello de angel <i>Fideuà de cabell d'àngel</i>	   	19,5
35. Pælla Mixta <i>Pælla Mixta</i>	   	20
36. Pælla Marinera <i>Pælla Marinera</i>	     	21
37. Arroz Negro <i>Arròs Negre</i>	    	20
38. Arroz meloso de bacalao <i>Arròs melós de bacallà</i>	 	22
37. Arroz con bogavante <i>Arròs amb llamàntol</i>	  	28
38. Arroz del "Senyoret" <i>Arròs del Senyoret</i>	  	25
39. Arroz de setas i secreto ibérico <i>Arròs de bolets i secret ibèric</i>		22

PEIXOS | PESCADOS

40. Bacalao gratinado con muselina de piquillo y mermelada de tomate <i>Bacallà gratinat amb muselina de piquillo i mermelada de tomàquet</i>	  	24
41. Pata de pulpo a la brasa <i>Pota de pop a la brasa</i>		22
42. Tataki de atún con cebolla caramelizada y queso de cabra <i>Tataki de tonyina amb ceba caramel·litzada i formatge de cabra</i>	 	21
43. Medallones de rape a la romana <i>Medallons de rap a la romana</i>	  	25
44. Rodaballo a la gallega <i>Turbot a la gallega</i>		26
45. Pulpitos a la marinera <i>Popets a la marinera</i>		14

CARNES | CARNES

46. Canelones de pollo de corral con trufa y crema de foie <i>Canelons de pollastre de corral amb tòfona i crema de foie</i>	 	16
47. Panceta ibérica a baja temperatura <i>Cansalada ibèrica a baixa temperatura</i>		18
48. Costillar de cerdo al horno <i>Costellar de porc al forn</i>		19
49. Jarrete de cordero con verduras y frutos secos <i>Jarret de xai amb verdures i fruits secs</i>		21
50. Albondigas con sepia <i>Mandonguilles amb sípia</i>	  	11
51. Callos con cap i pota <i>Tripes amb cap i pota</i>		11
52. Chuleton de girona 350gr <i>Xuletó de girona 350gr</i>		22
53. Solomillo de ternera con crema de foie <i>Filet de vedella amb crema de foie</i>		24
54. Carpaccio de solomillo de ternera <i>Carpaccio de filet de vedella</i>		20
55. Chuletón de vaca (Zarautz) de 1kg <i>Txuletó de vaca (Zarautz) d'1kg</i>		58

INFANTIL

56. Fingers de pollo (6u.) <i>Fingers de pollastre (6u.)</i>	 	11
57. Brochetas pollo yakitory (8u.) <i>Broquetes de pollastre yakitori (8u.)</i>		11
58. Twister de langostinos (6u.) <i>Twister de llagostins (6u.)</i>	 	12
59. Macarrones bolognesa <i>Macarrons a la bolonyesa</i>		9
60. Salchichas con tomate <i>Salsitxes amb tomàquet</i>		10
61. Canelones de rustido <i>Canelons de rostít</i>	 	12
62. Nachos <i>Nachos</i>		11

CARTA DE VINS/VINOS

BLANCS | BLANCOS

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

NEGRES | TINTOS

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

ROSATS | ROSADOS

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

ESPUMOSOS

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

Sangría de vino blanco <i>Sangria de vi blanc</i>	16
Sangría de vino tinto <i>Sangria de vi negre</i>	16
Sangría de cava <i>Sangria de cava</i>	18

REFRESCOS | REFRESCS

Agua 1L	2,5
Agua pequeña 0.5L	2
Agua con gas 1L	3,5
Agua con gas 0.33cl	2,6
Coca-Cola 200ml	3
Coca-Cola Zero 200ml	3
Pepsi 350 ml	3
Pepsi Max 350 ml	3
Kas Limón	3
Kas Naranja	3
Nestea Limón	3
Aquarius Limón	3
Trina Naranja	3
Bitter Kas	3,3
Seven Up	3
Tónica Schweppes Premiun	3,9
Tónica Schweppes	3
Cacaolat	3,8

CERVEZAS | CERVESES

Caña	2,5
Copa	3
Jarra	5
Sin alcohol	3
Copa Oro Especial Clara	3,5
Cerveza Bot 33cl Especial	3,3

APERITIVOS | APERITIUS

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



GAVINA RESTAURANT



POSTRES | CAFÉS | COMBINADOS

POSTRES

Tiramisú <i>Tiramisú</i>	6
Helado de limoncello <i>Gelat de limoncello</i>	6
Sorbete de limón al cava <i>Sorbet de llimona al cava</i>	8
Tarta de queso vasca <i>Pastís de formatge basc</i>	6,5
Tarta al whisky casera <i>Pastís de whisky casolà</i>	7,5
Tarta de chocolate y naranja amarga casera <i>Pastís de xocolata i taronja amarga casolà</i>	7,5
Crepes de chocolate <i>Creps de xocolata</i>	6,5
Coulant de chocolate <i>Coulant de xocolata</i>	6
Arroz con leche casero <i>Arròs amb llet casolà</i>	6
Babá napolitano <i>Babà napolità</i>	7,5
Croquetas de crema catalana <i>Croquetes de crema catalana</i>	8
Helados cremosos AOVE <i>Gelats cremosos AOVE</i>	7
Músico <i>Músic</i>	7,5
Fruta del tiempo <i>Fruita del temps</i>	4,5
Café Irlandés <i>Cafè Irlandès</i>	7,5
Medio gin tonic <i>Mig gin-tònic</i>	5,5

CAFÉS | CAFÈS

Espresso	1,9	Bombón <i>Bombó</i>	2,6
Doble Espresso	2,5	Capuchino <i>Cappuccino</i>	2,9
Cortado <i>Tallat</i>	2	Carajillo <i>Cigaló</i>	2,5 - 3,5
Café con leche <i>Cafè amb llet</i>	2,3	Trifásico <i>Trifàsic</i>	2,5 - 3,5
Latte Macchiato	2,5	Café Irlandés <i>Cafè Irlandès</i>	7,5
Americano <i>Americà</i>	2,5		

COMBINADOS | COMBINATS

GINEBRA		VODKA	
Seagrams Puerto de Indias Fresa Beefeater Macaronesian Bull Dog	9	Smirnoff Stolichnaya	8
Bombay Sapphire Martin Millers	10	Absolut	9
Gin Mare G Vine Hendrick's	11	OTROS	
Beefeater Light 20% vol. Seagrams 0.0% vol	8	Licores dulces con hielo	6
RON ROM			
Bacardi		8	SIN REFRESCO
Brugal Cacique Capitan Morgan		9	
Barceló		10	8,5
Matusalem		12	10
Zacapa 23		16	14
Havana 7		11	9
WHISKY			
JB Ballantine's Cutty Sark J.W. Red Label		8	6,5
Chivas Cardhu J.W. Black Lavel Jack Daniels		9	7,5
Knockando Glenfiddich		11	9
Macallan 12 Glenrothers			15
COCKTAILS			
Aperol Spritz			7,5
Bloody Mary Negroni Piña Colada			9,5
Mojito Daiquiri Margarita Caiprinha Sex On The Beach Alexandra			10