

BEACH CLUB

BY GAVINA
RESTAURANT

(Fun and drinks
shared here)



GAVINA RESTAURANT

yelloh!

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

SOFT DRINKS

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

BEERS

Caña 2.5	Copa 3	Jarra 5
Non-alcoholic 3	Clara 3.5	

LONG DRINK

GIN

Seagrams Beefeater Bull Dog Puerto de IndiasW Fresa Macaronesian	9
Bombay Sapphire Martin Millers	10
Gin Mare G Vine Hendrick's	11
Beefeater Light 20% vol. Seagrams 0.0% vol	8

WHISKY

WM*

JB Ballantine's Cutty Sark J.W. Red Label	8	6.5
Chivas Cardhu Jack Daniels J.W. Black Lavel	9	7.5
Knockando Glenfiddich	11	9
Macallan 12 Glenrothers	15	

RUM | RHUM

WM*

Bacardi	8	
Brugal Cacique Capitan Morgan	9	
Barceló	10	8.5
Matusalem	12	10
Zacapa 23	16	14
Havana 7	11	9

VODKA

Smirnoff Stolichnaya	8
Absolut	9
Sweet liqueurs on ice	6

*WM – WITHOUT MIXER

APPETIZERS

Potato chips Chips de pommes de terre	2.5
Stuffed olives Olives farcies	2.9
Marinated anchovies in vinegar Anchois marinés au vinaigre	11.5
Cockles 25/35 Coques 25/35	12.5
Pickled mussels Moules marinées à l'escabèche	11
Salted prawns Crevettes salées	11
Spicy fried potatoes "Bravas" Pommes de terre épicées «Bravas»	8.5
Brittany Oysters Huîtres de Bretagne (1 u.)	4
Mussels with sherry or steamed Moules au Xérès ou à la vapeur	10
Navajas del Delta Canyuts del Delta	15
Huelva Little clams Tallarines (petites palourdes)	16
Padrón peppers Piments Padrón	9.9
Soria-style crispy pork belly Poitrine de porc croustillante à la mode de Soria	12
Acorn-fed Iberian ham Jambon ibérique	21
Aged Manchego cheese Fromage Manchego affiné	13
Stew croquettes Croquettes de viande	11
Assortment of croquettes Assortiment de croquettes	16
Foie shavings with jams Copeaux de foie avec confitures	19.9
Galician-style octopus Poulpe à la galicienne	19.9
Fried baby squids Petits calamars frits	12
Andalusian-style squid Calamars à l'andalouse	13
Grilled squid Calamars grillés	13
Fried anchovies Anchois frits	12
Chopped cuttlefish Seiche coupée	14
Fried squid tentacles Tentacules de calmar frits	11
Fried cuttlefish Seiches frites	12
Grilled coastal prawns (1 u.) Crevettes de côte grillées	3



GAVINA RESTAURANT

RICE MENU | MENU DU RIZ (MIN. 2 PEOPLE/PERSONNES)

31 (€/pax.)

Tuna Salad 🐟

Salade de thon

Steamed mussels 🐚

Moules à la vapeur

Spicy fried potatoes "Bravas" 🥔

Pommes de terre épicées «Bravas»

RICE TO CHOOSE | RIZ À CHOISIR (MIN. 2 PEOPLE/PERSONNES)

Seafood Pælla, Mixed, Black or "Fideuá"

Pælla aux fruits de mer, mixte, noire
ou «Fideuà»



"Senyoret" Seafood Pælla

«Senyoret» Pælla aux fruits de mer (+5,50€)



Iberian Pork Pælla

Pælla au porc ibérique (+2,20€)

Cod Rice Riz à la morue (+2,50€)



Lobster Rice Riz au homard (+8,00€)



DESSERT TO CHOOSE | DESSERT AU CHOIX (1 PER PERSON/ 1 PAR PERSONNE)

Lemon ice cream

Glace au citron

Chocolate lava cake

Coulant au chocolat

Whisky cake

Gâteau au whisky

Water, bread, and coffee / Eau, pain et café

CIDER HOUSE MENU | MENU CIDRERIE (FOR 2 PEOPLE/ POUR 2 PERSONNES)

100 (€/2 pax.)

Tomato, Piquillo Pepper & Tuna Belly Salad

Salade de tomates, poivron piquillo
et ventrèche de thon



1kg Ribeye Steak with sides

Côte de bœuf de 1kg avec garniture

Basque Cheesecake

Gâteau basque au fromage



Bread, water, 1 bottle of aged wine

Pain, eau, 1 bouteille de vin crianza



Lobster Rice – Rice menu (Example).

Riz au homard – Menu du riz (Exemple).



1kg Ribeye Steak with sides – Cider house menu.

Côte de bœuf de 1kg avec garniture – Menu cidrerie.

WHILE WE WAIT | EN ATTENDANT

1.	Potato chips <i>Chips de pommes de terre</i>		2,5
2.	Stuffed olives <i>Olives farcies</i>		2,9
3.	Marinated anchovies in vinegar <i>Anchois marinés au vinaigre</i>	 	11,5
4.	Cockles 25/35 <i>Coques 25/35</i>		12,5
5.	Pickled mussels <i>Moules marinées à l'escabèche</i>	 	11
6.	Salted prawns <i>Crevettes salées</i>		11
7.	Spicy fried potatoes "Bravas" <i>Pommes de terre épicées «Bravas»</i>		8,5

SNACKS & APPETIZERS | AMUSE-BOUCHES & ENTRÉES

8.	Brittany Oysters <i>Huîtres de Bretagne</i>		4
9.	Mussels with sherry or steamed <i>Moules au Xérès ou à la vapeur</i>	 	10
10.	Razor clams from the Ebro Delta <i>Couteaux du delta de l'Èbre</i>		15
11.	Huelva Little clams <i>Tallarines (petites palourdes)</i>		16
12.	Padrón peppers <i>Piments Padrón</i>		9,9
13.	Soria-style crispy pork belly <i>Poitrine de porc croustillante à la mode de Soria</i>		12
14.	Acorn-fed Iberian ham <i>Jambon ibérique</i>		21
15.	Aged Manchego cheese <i>Fromage Manchego affiné</i>		13
16.	Stew croquettes <i>Croquettes de viande</i>	  	11
17.	Assortment of croquettes <i>Assortiment de croquettes</i>	  	16
18.	Foie shavings with jams <i>Copeaux de foie avec confitures</i>		19,9
19.	Galician-style octopus <i>Poulpe à la galicienne</i>		19,9
20.	Fried baby squids <i>Petits calamars frits</i>	 	12
21.	Andalusian-style squid <i>Calamars à l'andalouse</i>	 	13
22.	Grilled squid <i>Calamars grillés</i>		13
23.	Fried anchovies <i>Anchois frits</i>	 	12
24.	Chopped cuttlefish <i>Seiche coupée</i>		14
25.	Fried squid tentacles <i>Tentacules de calmar frits</i>		11
26.	Fried cuttlefish <i>Seiches frites</i>		12
27.	Grilled coastal prawns (Unit) <i>Crevettes de côte grillées (Unité)</i>		3
28.	Goat cheese salad <i>Salade de fromage de chèvre</i>		12
29.	Chopped tuna salad <i>Salade hachée au thon</i>		14
32.	"Xató" Salad (lettuce, cod, tuna, olives) <i>Salade «Xató» (salade, morue, thon, olives)</i>	 	15
33.	Cæsar salad <i>Salade César</i>	   	13

ALLERGENS | ALLERGÈNES

 Gluten	 Nuts/Fruits à coque	 Dairy/Lait	 Egg/Oeufs
 Fish/Poisson	 Mollusc/Mollusques	 Crustacean/Crustacés	 Soya/Soja
 Sesame/Sésame	 Peanuts/Arachides	 Celiery/Céleri	 Mustard/Moutarde
 Lupin bean/Lupin	 Sulfate/Sulfites		



7. Spicy fried potatoes "Bravas"



11. Huelva Little clams



13. Soria-style crispy pork belly



19. Galician-style octopus



20. Fried baby squids



28. Goat cheese salad



32. "Xató" Salad (lettuce, cod, tuna, olives)



36. Seafood pælla



40. Gratinated cod with piquillo mousseline and tomato jam



41. Grilled octopus



46. Free-range chicken cannelloni with truffle and foie gras cream



47. Slow-cooked Iberian bacon



48. Roasted pork ribs



49. Lamb shank with vegetables and nuts



53. Beef tenderloin with foie cream

RICE | RIZ (Minimum 2 Pax.)

34. "Fideuà"	   	19,5
35. Mixed pælla (Meat & fish) <i>Pælla mixte (Viande et poisson)</i>	   	20
36. Seafood pælla <i>Pælla aux fruits de mer</i>	    	21
37. Black rice <i>Riz noir</i>	    	20
38. Creamy cod rice <i>Riz crémeux à la morue</i>	 	22
37. Lobster rice <i>Riz au homard</i>	  	28
38. "Senyoret" Seafood Pælla «Senyoret» <i>Pælla aux fruits de mer</i>	  	25
39. Mushroom and Iberian pork rice <i>Riz aux champignons et porc ibérique</i>		22

FISH | POISSON

40. Gratinated cod with piquillo mousseline and tomato jam	  	24
<i>Morue gratinée avec mousseline de piquillo et confiture de tomate</i>		
41. Grilled octopus <i>Pieuvre grillée</i>		22
42. Tuna tataki with caramelized onion and goat cheese	 	21
<i>Tataki de thon avec oignons caramélisés et fromage de chèvre</i>		
43. Battered monkfish medallions <i>Médallions de lotte à la romaine</i>	  	25
44. Galician-style turbot <i>Turbot à la galicienne</i>		26
45. Baby octopus in marinara sauce <i>Petits poulpes à la marinera</i>		14

MEAT | VIANDE

46. Free-range chicken cannelloni with truffle and foie gras cream	 	16
<i>Cannellonis de poulet fermier avec truffe et crème de foie gras</i>		
47. Slow-cooked Iberian bacon <i>Pancetta ibérique à basse température</i>		18
48. Roasted pork ribs <i>Côtes de porc rôties</i>		19
49. Lamb shank with vegetables and nuts		21
<i>Jarret d'agneau avec légumes et fruits secs</i>		
50. Meatballs with cuttlefish <i>Boulettes de viande à la seiche</i>	  	11
51. Tripe with head and trotters <i>Tripes avec tête et pieds</i>		11
52. Girona ribeye steak 350g <i>Côte de bœuf de Girona 350g</i>		22
53. Beef tenderloin with foie cream		24
<i>Filet de bœuf avec crème de foie</i>		
54. Beef tenderloin carpaccio <i>Carpaccio de filet de bœuf</i>		20
55. Ribeye steak (Zarautz) 1kg <i>Côte de bœuf (Zarautz) 1kg</i>		58

KIDS' MENU | MENU ENFANTS

56. Chicken fingers (6u.) <i>Doigts de poulet (6u.)</i>	 	11
57. Chicken Yakitori skewers (8u.) <i>Brochettes de poulet Yakitori (8u.)</i>		11
58. Prawn twisters (6u.) <i>Twister de crevettes (6u.)</i>	 	12
59. Macaroni Bolognese <i>Macaronis à la bolognaise</i>		9
60. Sausages with tomato sauce <i>Saucisses à la tomate</i>		10
61. Roast meat cannelloni <i>Cannellonis de rôti</i>	 	12
62. Nachos <i>Nachos</i>		11

WINES / VINS

WHITE | BLANCS

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

RED | NOIRS

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

ROSÉ

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

SPARKLING | EFFERVESCENTS

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

White wine sangria <i>Sangria au vin blanc</i>	16
Red wine sangria <i>Sangria au vin rouge</i>	16
Cava sangria <i>Sangria au cava</i>	18

SOFT DRINKS | SODA

Water <i>Eau</i> 1L	2,5
Water <i>Eau</i> 0.5L	2
Sparkling water <i>Eau pétillante</i> 1L	3,5
Sparkling water <i>Eau pétillante</i> 0.33cl	2,6
Coca-Cola 200ml	3
Coca-Cola Zero 200ml	3
Pepsi 350 ml	3
Pepsi Max 350 ml	3
Kas Lemon <i>Citrón</i>	3
Kas Orange	3
Nestea Lemon <i>Citrón</i>	3
Aquarius Lemon <i>Citrón</i>	3
Trina Orange	3
Bitter Kas	3,3
Seven Up	3
Tonic Schweppes Premiun	3,9
Tonic Schweppes	3
Cacaolat	3,8

BEERS | BIÈRES

Caña	2,5
Copa	3
Jarra	5
Non-alcoholic <i>Sans alcool</i>	3
Copa Oro Special Clara	3,5
Bot Beer 33cl Special	3,3

BITTERS | APÉRITIFS

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



GAVINA RESTAURANT



DESSERTS | COFFEES | LONG DRINKS

DESSERTS

Tiramisú <i>Tiramisú</i>	6
Limoncello ice cream <i>Glace au limoncello</i>	6
Lemon sorbet with cava <i>Sorbet au citron et cava</i>	8
Basque cheesecake <i>Gâteau basque au fromage</i>	6,5
Homemade whisky cake <i>Gâteau au whisky maison</i>	7,5
Homemade chocolate and bitter orange cake <i>Gâteau au chocolat et orange amère maison</i>	7,5
Chocolate crepes <i>Crêpes au chocolat</i>	6,5
Chocolate lava cake <i>Coulant au chocolat</i>	6
Homemade rice pudding <i>Riz au lait maison</i>	6
Neapolitan baba <i>Baba napolitain</i>	7,5
Croquetas de crema catalana <i>Croquettes à la crème catalane</i>	8
Creamy AOVE ice creams <i>Glaces crémeuses à l'AOVE</i>	7
Muscat <i>Muscat</i>	7,5
Seasonal fruit <i>Fruits de saison</i>	4,5
Irish coffee <i>Café irlandais</i>	7,5
Half gin and tonic <i>Demi gin tonic</i>	5,5

COFFEES | CAFÉS

Espresso	1,9	Bombón	2,6
Double Espresso	2,5	Cappuccino	2,9
Cortado	2	Carajillo	2,5 - 3,5
Latte <i>Café au lait</i>	2,3	Trifásico <i>Trifàsic</i>	2,5 - 3,5
Latte Macchiato	2,5	Irish Coffee	7,5
Americano	2,5		

LONG DRINK

GIN		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	OTHERS AUTRES	
Beefeater Light 20% vol. Seagrams 0.0% vol	8	Sweet liqueurs on ice <i>Liqueurs sucrées sur glace</i>	6

RUM RHUM			
		WITHOUT MIXER	
Bacardi		8	
Brugal Cacique Capitan Morgan		9	
Barceló		10	8.5
Matusalem		12	10
Zacapa 23		16	14
Havana 7		11	9

WHISKY			
		WITHOUT MIXER	
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