Hostal de La Gavina

GL

S'AGARÓ

IN-ROOM DINING

EXT 508

THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

PARA PICAR

- ANCHOAS DEL CANTÁBRICO ACOMPAÑADAS DE PAN CON TOMATE ..... 27€
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN CON TOMATE ..... 35€
- SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS ..... 28€
- ESCALIVADA TRADICIONAL CON OLIVAS KALAMATA ..... 18€
- HUMMUS DE GARBANZOS CON TOMATES CONFITADOS Y CRUDITÉS DE LA HUERTA ..... 20€
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO O GAMBAS (4 PIEZAS) ..... 16€
- CALAMARES A LA ANDALUZA CON UNA EMULSIÓN LIGERA DE LEMONGRASS ..... 23€

BOCADILLOS GOURMET

- CLUB SÁNDWICH CON POLLO DE CORRAL, HUEVO DURO, LECHUGA Y BACON CRUJIENTE ..... 24€
- HAMBURGUESA DE WAGYU, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATE Y LECHUGA ..... 25€
- SÁNDWICH DE ROAST BEEF CON SALSA TÁRTARA, TOMATE Y LASCAS DE PARMESANO ..... 26€
- BIKINI CLÁSICO DE JAMÓN DULCE Y QUESO FUNDIDO ..... 18€

SOPAS

- VICHYSSOISE FRÍA DE PUERRO ..... 19€
- GAZPACHO ANDALUZ TRADICIONAL ..... 19€
- SOPA MINESTRONE DE VERDURAS DE LA HUERTA ..... 19€
- SOPA DE PESCADO DE ROCA, CROUTONES DE PAN Y ALIOLI SUAVE ..... 23€

DE LA HUERTA Y PASTAS

- BURRATINA, TARTAR DE TOMATE Y PISTACHOS TOSTADOS ..... 24€
- ENSALADA CAESAR CON POLLO DE CORRAL Y BACON CRUJIENTE ..... 20€
- ENSALADA VERDE CON TOMATE DE LA HUERTA, CEBOLLA Y MOZZARELLA ..... 20€
- SPAGHETTI FRESCHI ..... 20€

· PESTO · RAGÚ · CARBONARA · NAPOLITANA · NATURAL

CRUDOS Y MARINADOS

- STEAK TARTAR CON PAN SARDO ..... 29€
- TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON ALIÑO DE JENGIBRE ..... 25€
- TARTAR DE TOMATE PICANTE, RÚCULA Y ALCACHOFAS BABY ..... 26€

DE LA TIERRA Y DEL MAR

- SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS ..... 42€
- CHULETITAS DE CORDERO LECHAL CON PATATAS FRITAS ARTESANAS ..... 42€
- MUSLO DE POLLO DE CORRAL, PURÉ DE PATATA SEDOSO Y AJO ASADO ..... 25€
- ESCALOPE DE TERNERA A LA MILANESA CON PATATAS FRITAS ..... 32€
- FILETE DE LUBINA CON VERDURAS DE TEMPORADA ..... 46€
- GAMBAS DE PALAMÓS A LA PLANCHA ..... 57€

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

- ESCALOPA DE POLLO CON PATATAS FRITAS ..... 17€
- TORTILLA FRANCESA CON PATATAS FRITAS ..... 17€
- NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS ..... 17€

EL DULCE

- FRUTA DE TEMPORADA ..... 17€
- CHEESECAKE CON FRAMBUESAS ..... 17€
- CREMA CATALANA TRADICIONAL CON CARQUIÑOLIS ..... 17€
- "RECUIT DE DRAP DE FONTETA" CON MIEL Y FRUTOS SECOS ..... 17€
- TARTA DE CHOCOLATE NEGRO 70% Y VAINILLA ..... 17€
- SURTIDO DE HELADOS *(2 bolas)* ..... 12€

· *CHOCOLATE* · *VAINILLA* · *FRESA* · *LIMA-YOGUR* · *CÍTRICOS* · *FRAMBUESA* · *YUZU-CITRONELA* · *MANDARINA*

PLATOS QUE PUEDEN SER PREPARADOS DESDE LAS 00:00H HASTA LAS 08:00H

En caso de intolerancia o alergia alimentaria, le agradecemos que lo comunique a nuestro equipo de sala.

Estaremos encantados de atender sus necesidades y ofrecerle una experiencia gastronómica personalizada con el máximo cuidado y atención Comprometidos con la reducción del desperdicio alimentario, ponemos a disposición de nuestros clientes opciones para los alimentos no consumidos

Platos vegetarianos / Veganos / Sin gluten

Sin lactosa / Producto local

IVA incluido.

CARTA DE BEBIDAS
ROOM SERVICE

VINOS A BOTELLA / Wines by the bottle

CAVA AND CORPINNAT

Giro del Gorner, Brut Nature Reserva 44

Pere Ventura, Gran Reserva Brut, Vintage *Rosé* 69

Recaredo, Brut Nature, Serral del Vell 98

CHAMPAGNES

Forget Brimont Brut 1er Cru *Rosé* 110

Forget Brimont Brut 1er Cru *Blanc de Blancs* 110

Veuve Clicquot Brut Yellow Label 120

Ruinart Brut *Rosé* 173

Ruinart Brut *Blanc de Blancs* 191

VINOS BLANCOS / WHITE WINE

CATALUNYA

Empordà, Valmaña blanc, Clos d'Agon – *Viognier* 54

Priorat, Coma Calcari, Mas d'en Gil – *Garnacha* 77

Empordà, Clos d'Agon blanc
Roussanne, Viognier, Marsanne 94

ESPAÑA

Rías Baixas, Prologo, Carballal – *Albariño sin sulfitos* 47

Bierzo, Valdepiñeiro, Casar de Burbia – *Godello* 74

Rueda, Belondrade y Lurton – *Verdejo* 104

FRANCE

Sancerre blanc, Vacheron – *Sauvignon blanc* 80

Chablis, Billaud-Simon – *Chardonnay* 82

VINOS ROSADOS / ROSE WINE

CATALUNYA

Penedés, La Rosa, Can Sumoi – *Xarel·lo, Sumoll* 46

Empordà, Alba del Tinar, Clos d'Agon
Garnacha gris y Cabernet franc 77

FRANCE

Provence, Prestige de Minuty – *Garnacha, Syrah, Rolle, Cinsault* 61

Provence, Rock Angel, Château d'Esclans – *Garnacha, Rolle, Syrah* 79

VINOS TINTOS / RED WINE

CATALUNYA

Empordà, Finca la Garriga Negre, Castell Perelada – *Cariñena* 51

Priorat, Martinet Bru, Clos Martinet – *Garnacha, Syrah* 74

Priorat, Gratallops, Álvaro Palacios 2020 – *Garnacha, Cariñena* 124

ESPAÑA

Rioja, Gabaxo, Olivier Rivière – *Garnacha, Tempranillo, Graciano* 54

Ribera del Duero, Crianza, Pago de los Capellanes– *Tinto Fino* 74

Ribera del Duero, Prado Lobo Reserva
Pagos de Anguix– *Tinto Fino* 97

Toro, Numanthia, Bodega Numanthia – *Tinta de Toro* 113

FRANCE

Beaune 1er Cru En Genêt, Domaine Arnoux – *Pinot Noir* 117

CAFÉ / COFFEE

Espresso · Cortado · Americano 8
Café con leche · Cappuccino 9
Doble espresso 10
Iced coffee 12
Café con licor 113
Irish coffee 17

TEA

Tés · Infusiones 9
Iced Matcha latte 12
Iced Matcha latte (strawberry · coconut · passion fruit) 14

APERITIFS

Martini Bianco · Rosso 11
Martini Floreale Blanco Sin Alcohol 11
Yzaguirre Negro 11
Vermouth Brun Reserva (Empordà) 13
Campari · Aperol 11
Ricard · Pastis 11
Copa Chandon Garden 20
Copa Tinto de Verano 21
Copa Sangría · Tisana 21
Jarra de Sangría o Tisana 40

BEERS

Estrella Damm Barril 11
Free Damm · Tostada 11
Daura (Gluten Free) 11
Voll-Damm 12
Complot IPA 13
Heineken 11
Cerveza EndaBant (Caldes de Malavella) 13

SOFT DRINKS

Font Vella 1L. · Salenys Gas 1L. · Vichy Catalan 1L. 10
½ Font Vella · ½ Salenys Gas · ½ Vichy Catalan 8
Coca Cola · Zero 11
Fanta Naranja · Limón 11
Ginger Ale · Sprite · Lipton 11
Aquarius Naranja · Limón 11
Tónica Fever Tree 11
Ginger Beer Fever Tree 11
Bitter Kas 11
Zumo de Fruta 11
Zumo de Tomate Preparado 14
Zumo natural de Naranja 15