

## PICOTEO

Anchoas en salazón con pan con tomate (6 filetes) – 18€  
Brioche vapor con straciatella di Bufala, pesto y tomate deshidratado – 6€ / u  
Pulga de salmón y miel de trufa – 9€ / u  
Sandwich crujiente de Steak Tartar – 9€  
Copa Ibérica JOSELITO con pan con tomate – 18€  
Cecina de vaca vieja con pan con tomate – 16€  
Paletilla ibérica cocida, "Lacón" con trufa de temporada y piñones – 17€  
Lata de Caviar Imperial 30gr – 66€

## MUNDO CASI VEGETAL

Hummus con verduras encurtidas – 15€  
Ensaladilla de King Crab – 19,5€  
Burrata con trufa de temporada, piñones, tomates cherry, aceite de hierbas y rúcula – 19,5€  
Tartar de tomate Paolo Petrilli – 19€  
Tomate de Barbastro ceba cop de puny y ventresca de atún – 18€  
Ceps salteados con huevo de Pato – 27,50€  
Níscalos a la brasa con panceta ibérica Joselito – 25€

## COCOTTES

para 2

Papardelle di Frutti di Mare – 60€  
Bogavante Nacional al ajillo, huevos y patatas fritas – 18€ /100gr  
Langosta del Mediterráneo al Ajillo, huevos y patatas fritas – 16 € /100gr

Pa amb tomàquet – 4,5€ / Pa de l'Avi – 4,8€

## FRITURAS DE TERRA Y MAR

Huevo frito con Caviar Imperial – 27,5€  
Calamares Andaluza – 16,5€  
Boquerones andaluza con mayonesa de lima – 16 €

## PICOTEO DEL MAR

Ostra al natural (unidad) con salsa mignonette – 4€/u / con Caviar – 10€/u  
King Crab (patas) – 18€/100gr  
Atún soasado, soja, jengibre y frutos rojos – 22€  
Navajas con salsa meunière y puré de hinojo – 19,5€  
Berechos hervidos con agua de mar – 19,5€  
Almejas con Refrito – 22€  
Cigalas hervidas o a la plancha (4u) – 33€  
Mejillones al carbón con salsa Fino Tio Pepe – 20€

## BRASAS

per a 2

Lubina a la sal (pieza entera) – 70€  
Rape a la parrilla (pieza entera) – 79€  
Rodaballo a la brasa con "aliño que lo parió" (pieza entera) – 68€

Chateaubriand con salsa Café de Paris – 60€  
Paletilla de cordero asada rellena de setas y trufa – 62€  
Chuletón Madurado de Raza Frisona 1kg – 82€ (según peso)  
Chuletón Madurado de Wagyu 0,5kg – 92€ (según peso)

## ARROCES

precio por persona, mínimo 2

Arroz de sepia y rape de Marin – 24€  
Arroz negro de bacalao y kokotxas – 23€  
Arroz de pluma Ibérica con trompetas de la muerte – 25€  
Arroz de verduras de temporada – 20€  
Arroz de carabineros – 36€  
Arroz de cigalas – 29€

## CLASSIC COCKTAILS

### MOJITOS

Classic – 10€  
Red Fruits – 10€  
Passion Fruit – 10€

Chandon Garden Spritz – 8€  
Dry Martini Frappé – 12€  
Scented Negroni – 12€  
Espresso Martini – 12€  
Cosmopolitan – 12€  
Tommy's Margarita – 12€  
Jarra Tommy's Margarita 500ml – 40€

Mai Tai – 12€  
Jarra Mai Tai 500ml – 40€  
Moscow Mule – 12€  
Bloody Mary – 12€  
Strawberry daiquiri – 12€

### FRESH FRUIT MARTINIS

Mandarine&Kumquat – 12€  
Passion – 12€  
Coconut – 12€  
Sharon Stone (Chocolate) – 12€

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Iced Tea – 10€  
Ipanema – 10€  
Mojito Sin – 10€

Restaurante Catalina  
Carrer de Calafell, 21, 23  
08850 Gavà

