

PICOTEO

- Anchoas en salazón con pan con tomate (6 filetes) – 18€
- Brioche vapor con stracciatella 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 aceite de frutos secos – 17€
- Lata de Caviar Imperial 30gr – 66€

MUNDO CASI VEGETAL

- Hummus con verduras encurtidas – 15€
- Ensaladilla de King Crab – 19,5€
- Burrata con calabaza asada, anchoas, trufa y rúcula – 19,50€
- Tartar de remolacha con naranja y pesto – 18€
- Tomate de Barbastro ceba cop de puny y ventresca de atún – 18€
- Niscalos a la brasa con panceta ibérica Joselito – 25€

FRITURAS DE TERRA Y MAR

- Chanquete con huevo frito de Pato – 27,5€
- Calçots en tempura con salsa romesco – 12€
- Huevo frito con Caviar Imperial – 27,5€
- Calamares Andaluza – 16,5€

DEL MAR

- Erizo con tartar de calamar – 12€/u / Con caviar – 18€/u
- Kokotxas de merluza al Pil.Pil – 29€
- 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 jamón ibérico y puré de tupinambo – 19,5€
- Berberechos 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€
- Cazuelita de almejas con alcachofas y alubias – 19,5€
- Carabinero de Huelva a la plancha – 50€/u

COCOTTES

para 2 personas

- 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
- Carabinero de Huelva al ajillo, huevos y patatas fritas – 60€/u

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

BRASAS

para 2 personas

- 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€
- Costilla de ternera (36horas de cocción) gratén de chirivía y vainilla – 60€
- 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 pichón de "Bresse" con alcachofas del Prat – 30€

NIÑOS

Macarrones Boloñesa – 12€

Escalopa con patatas fritas – 14,5€

Rabas de pollo rebozadas de patatas chips – 13,5€

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

