

## PICOTEO

- Anchois salé avec pain à la tomate (6 tranches) – 18 €
- Brioche vapeur avec Stracciatella di Bufala, pesto et tomate déshydratée – 6 € / u
- "Montadito" de saumon et miel de truffe – 9 € / u
- Sandwich croquant de Steak Tartar – 9 €
- Coupe Ibérique JOSELITO avec pain à la tomate – 18 €
- Cecina à la vieille vache avec pain à la tomate – 16 €
- Épaule ibérique cuisinée avec huile de noix – 17 €
- Boîte de Caviar Impérial 30gr – 66 €

## MONDE PRESQUE VEGETALE

- Houmous aux légumes marinés en marinade – 15 €
- Salade de Crabe Royal – 19,5 €
- Burrata au potiron rôti, anchois, truffe et roquette – 19,50€
- Tartare de betteraves à l'orange et au pesto – 18€
- Tomate de Barbastro ceba cop de puny et ventrèche de thon – 18€
- Champignon grillés avec pancetta ibérique Joselito – 25€

## FRITURE À LA TERRE ET À LA MER

- Appât blanc avec œuf de canard frit – 27,5€
- Calçots en tempura avec sauce romesco – 12€
- Oeuf au plat et Caviar Impérial – 27,5 €
- Calamars frits andalous – 16,5 €

## PICOTEO DE LA MER

- Oursin au tartare d'encornets – 12€/unité / Au caviar – 18€/unité
- Kokotxas de merlu et sauce pil-pil – 29€
- Huître nature (unité) sauce mignonette – 4 € / u / avec caviar – 10 € / u
- Crabe royal (pattes) – 18€ / 100gr
- Sauté de thon, soja, gingembre et fruits rouges – 22€
- Couteaux à la sauce au jambon ibérique et purée de tulinambo – 19,5 €
- Coques à la minute à l'huile d'olive et au poivre noir – 19,5 €
- Palourdes et huile frite – 22€
- Scampis bouillis ou grillés (4u) – 33 €
- Moules grillées au charbon de bois et sauce Fino Tio Pepe – 20€
- Casserole de palourdes aux artichauts et haricots – 19,5€
- Crevettes grillées de Huelva – 50€/u

## COCOTTES

pour 2

- Papardelle di Frutti di Mare – 60 €
- Homard national à l'ail, oeufs et frites 18€/100gr
- Langouste de Méditerranée à l'Ail, Oeufs et Frites 16€/100gr
- Carabinero de Huelva avec ail, œufs et pommes de terre frites – 60€

---

Pain à la tomate – 4,5 € / Pain du grandpère – 4,8 €

## BRASAS

pour 2

- Loup de mer au sel (pièce entière) – 70 €
- Lotte grillée (pièce entière) – 79 €
- Turbot grillé avec vinaigrette (pièce entière) – 68 €
- Côte de veau (cuisson 36 heures) gratin de panais et vanille – 60€
- Chateaubriand et sauce au vin rouge – 60 €
- Épaule d'agneau farcie au gésier, champignons et truffe – 62 €
- Côte de Boeuf mature de race frisonne 1kg – 82 € (selon le poids)
- Côte de Boeuf de Wagyu mature 0,5kg – 92 € (selon le poids)

## RIZ

prix par personne, minimum 2

- Riz de seiche et de lotte de Marin – 24 €
- Riz noir au cabillaud et kokotxas – 23 €
- Riz ibérique de plumes aux trompettes de la mort – 25 €
- Riz aux légumes de saison – 20 €
- Riz de carabiniers – 36 €
- Riz au pigeon "Bresse" aux artichauts du Prat – 30€

## 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

