

Les Gavarres

Café - Restaurant

- TAPES -

Patates braves 4,50€
Patatas bravas
Potatoes "bravas"
Pommes de terre "bravas"

Calamars a la romana o a l'andalusa 12,00€
Calamares a la romana o a la andaluza
Squids at the "romana" or "andaluza" style
Calamar et la "romaine" or "andalouse" style

Pinxo de truita de patates amb pa amb tomàquet 4,75€
Pincho de tortilla de patatas con pan con tomate
Potatoes omelette skewer of bread with tomato
Brochette de ommelette de pommes de terre avec pain a la tomate

Anxoves del cantàbric amb pa amb tomàquet 8,00€
Anchoas del cantábrico con pan con tomate
Anchovies from the cantabrico of bread with tomato
Anchois del cantabrico avec pain á la tomate

Pernil ibèric d'encenall amb pa de vidre 19,50€
Jamón ibérico de cebo con pan de cristal
Iberian bait ham of crystal bread
Jambon ibérique avec pain de verre

Assortiments d'embotits amb pa de vidre 14,50€
Surtido de embutidos con pan de cristal
Assorted sausages of cristal bread
Assortiment de charcuterie avec pain de verre

Formatge manxec 8,00€
Queso manchego
Manchego cheese
Fromage manchego

- TAPES -

Coquines saltejades 8,00€
Coquinas salteadas
Coquinas sauteed
Petite clovises sauté

Musclos de roca al vapor 8,00€
Mejillones de roca al vapor
Steamed rock mussels
Moules de roches á la vapeur

Croquetes de pollastre fetes a casa 6,50€
Croquetas de pollo hechas en casa
Home-made chicken croquettes
Croquettes de poulet de maison

Aletes de pollastre 4,90€
Alitas de pollo
Chicken wings
Ailes de poulet

Ració extra de pa amb tomàquet 3€
Ración extra de pan con tomate
Extra ration of break bread
Supplément de pain á la tomate

Ració extra de pa de vidre 4€
Ración extra de pan de cristal
Extra ration of cristal bread
Supplément de pain de verre

~ La Carta ~

- ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS / ENTREES -

<i>Amanida de formatge de cabra i fruits secs</i>	9,50€
<i>Ensalada de queso de cabra y frutos secos</i>	
<i>Salad of goat cheese with dried fruits</i>	
<i>Salade de fromage de chevre aux fruits secs</i>	
<i>Amanida de temporada</i>	6,00€
<i>Ensalada de temporada</i>	
<i>Seasonal salad</i>	
<i>Salade de saison</i>	
<i>Amanida tropical</i>	8,75€
<i>Ensalada tropical</i>	
<i>Tropical salad</i>	
<i>Salade tropicale</i>	
<i>Amanida catalana</i>	8,75€
<i>Ensalada catalana</i>	
<i>Catalán salad</i>	
<i>Salade catalane</i>	
<i>Amanida cop de puny</i>	7,50€
<i>Ensalada de tomate con cebolla y atún</i>	
<i>Tomatoes, onion and tuna salad</i>	
<i>Salade de tomate oignon et thon</i>	
<i>Carpaccio de filet de vedella amb pomesà</i>	9,00€
<i>Carpaccio de filete de ternera con pomesano</i>	
<i>Veal carpaccio with pomesano cheese</i>	
<i>Carpaccio de boeuf au pomesan</i>	
<i>Pasta amb salsa bolonyesa o carbonara</i>	8,00€
<i>Pasta a la boloñesa o carbonara</i>	
<i>Pasta with bolognese or carbonara sauce</i>	
<i>Pates sauce bolognaise au carbonara</i>	
<i>Canelons casolans amb beixamel</i>	8,50€
<i>Canelones caseros con bechamel</i>	
<i>Home-made cannelloni with bechamel</i>	
<i>Cannellonis maison a la bechamel</i>	
<i>Lasanya de carn</i>	9,00€
<i>Lasaña de carne</i>	
<i>Lasagna with meat</i>	
<i>Lasagne a la viande</i>	

- SEGONS / SEGUNDOS / SECONDS / SECONDES -

**Arrossos i fideuà (mínim 2 persones)*

Paella o fideuà de peix i marisc 12,50€
Paella o fideuà de pescado y marisco
Fruits de mer paella ou fideua
Seafood paella or fideuá

Arròs a la cassola 12,50€
Arroz a la cazuela
Rice casserole
Cocotte de riz

Arròs Negre 12,50€
Arroz negro
Black rice
Riz noir

Entrecot de Girona 13,00€
Entrecot de Girona
Fillet steak of veal from Girona
Entrecote de veau de Girona

Espatlla de xai rostida a baixa temperatura 14,50€
Espalda de cordero rustido a baja temperatura
Back of lamb cooked at low temperature
Dos d'agneau roti a basse temperature

Costelles de xai 14,00€
Costillas de cordero
Rack of lamb
Cotes de mouton

Filet de vedella amb foie 16,00€
Filete de ternera con foie
Veal tenderloin with foie
Filet de boeuf au foie

- POSTRES / POSTRES / DESSERTS / LES DESSERTS -

Flam casolà 4,50€
Flan casero
Home made custard
Flan maison

Crema catalana 4,50€
Crema catalana
Catalán crèmme bruleé
Crema catalane

Mel i mató amb nous 4,50€
Requesón con miel y nueces
Curd with nuts
Fromage blanc avec noix

Gelat de vainilla 4,90€
Helado de vainilla
Vanilla ice cream
Glace à la vanille

Gelat "almendrado" 3,00€
Helado almendrado
Almond ice cream
Glace au amande

Gelat de torró 4,90€
Helado de turrón
Nougat ice cream
Crème glacée au nougat

Puding casolà 4,50€
Pudin casero
Home made pudding
Pudding maison

Fruita del temps sm
Fruta del tiempo
Seasonal fruit
Fruits de saison

Coulant de xocolata 4,90€
Coulant de chocolate
Coulant chocolate
Coulant au chocolat

~ Combinats i Sandwiches ~

- PLATS COMBINATS / PLATOS COMBINADOS -
- COMBO-PLATES / PLATS COMBINES -

Llom de porc 8,50€
Lomo de cerdo
Pork loin
Longe de porc

Escalopa de vedella 9,50€
Escalopa de ternera
Veal scallop
Escalope de veau

Botifarra de pagès 8,50€
Butifarra de payés
Pork sausage
Saucisse

Pit de pollastre 9,00€
Pechuga de pollo
Chicken breast
Blanc de poulet

Bistec de vedella 9,00€
Bistec de ternera
Veal steak
Steak de veau

Sípia 12,00€
Sepia
Cuttlefish
Seiche

Calamar de costa 13,80€
Calamar de costa
Squid from the coast
Calamars de la côte

Hamburguesa 8,50€
Hamburguesa mixta
Hamburguesa mixta
Hamburger mixed
Hamburger mixte

Guarnició: amanida / patates fregides / ou ferrat · **Guarnición:** ensalada / patatas fritas / huevo frito · **Garrison:** with salad / pommes de terre frites / egg fried · **Garnison:** salade / pommes frites / oeufs au plat

- SANDWICHES -

Sant Antoni	8,50€
<i>Tonyina, formatge, enciam, tomàquet i salsa americana</i>	
<i>Atún, queso, lechuga, tomate y salsa americana</i>	
<i>Tuna, cheese, lettuce, tomato and american sauce</i>	
<i>Thon, fromage, laitue, tomate, sauce américaine</i>	
Clàssic	8,50€
<i>Pernil dolç, ou, enciam, tomàquet i maionesa</i>	
<i>Jamón York, huevo, lechuga, tomate y mayonesa</i>	
<i>Ham York, egg, lettuce, tomato and mayonnaise</i>	
<i>Jambon blanc, oeuf, laitue, tomate et mayonnaise</i>	
Gavarres	8,50€
<i>Pollastre, pernil, ou, enciam, tomàquet i maionesa</i>	
<i>Pollo, jamón, huevo, lechuga, tomate y mayonesa</i>	
<i>Chicken, ham, egg, lettuce, tomato and mayonnaise</i>	
<i>Poulet, jambon, oeuf, salade, tomate et mayonnaise</i>	
Gavarres súper	9,50€
<i>Dos hamburgueses, enciam, tomàquet i maionesa</i>	
<i>Dos hamburguesas, lechuga, tomate y mayonesa</i>	
<i>Two hamburgers, lettuce, tomato and mayonnaise</i>	
<i>Deux hamburgers, salade, tomate et mayonnaise</i>	
Hawai	8,50€
<i>Pollastre, bacó, ou, enciam, tomàquet i salsa americana</i>	
<i>Pollo, bacon, huevo, lechuga, tomate y salsa americana</i>	
<i>Chicken, bacon, egg, lettuce, tomato and american sauce</i>	
<i>Poulet, bacon, oeuf, salade, tomate et sauce americane</i>	
Biquini	3,50€
<i>Pernil dolç i formatge</i>	
<i>Jamón York y queso</i>	
<i>Ham York and cheese</i>	
<i>Jambon blanc et fromage</i>	
Biquini Mixt	4,00€
<i>Pernil dolç, formatge i ou</i>	
<i>Jamón York, queso y huevo</i>	
<i>Ham York, cheese and egg</i>	
<i>Jambon blanc, fromage et oeuf</i>	

~ La Cava ~

Vins Blancs / Vinos Blancos



Raimat L'abella de la Clamor (Vi de la casa)  8,50 €

D.O. Costers del Segre

Color groc brillant amb reflexos verdosos. En nas, aromes de fruites cítriques com llima, nectarina i un toc tropical d'aranja i mango. Frescor i dolçor equilibrada en boca. Entrada agradable amb notes cítriques i final persistent i intens, tropical.

Varietats: Chardonnay, Sauvignon Blanc i Xarel·lo.



Ventada de Raïmat  14,00 €

D.O. Costers del Segre

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. En nas és delicat i subtil, mostra notes minerals combinades amb una explosió de fruita blanca (pera) i tropical (pinya) i notes cítriques, amb un elegant toc aromàtic d'herbes mediterrànies i fonoll.

Varietats: Garnatxa Blanca.




Vol d'Ànima de Raimat  13,00 €

D.O. Costers del Segre

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Aromes de fruita groga com préssec i nectarina, blanca com la pera i el meló, es barregen amb notes més cítriques i tropicals que afegeixen frescor. És un vi fresc i jove i alhora estructurat i cremós.

Varietats: Chardonnay, Xarel·lo i Albarinyo.



Viñas de Anna  13,50 €

D.O. Catalunya

Aspecte brillant, groc daurat amb reflexos verdosos. Aromes a fruita blanca com ara poma o meló. Apareixen també les notes més cítriques amb un fons d'espècies dolces. Sensació fresca a l'inici, amb una mitjana boca més voluminosa i un final llarg i refrescant.

Varietats: Chardonnay.




Edera Verdejo  9,50 €

D.O. Rueda

Vi intens on predominen les aromes varietals del Verdejo (menta, fonoll), amb un fons de cítrics i fruites tropicals (mango). Un vi de gran frescor, que es mostra agradable i expressiu en boca.

Varietats: Verdejo.




La Charla  12,00 €
D.O. Rueda

Expressiva aroma de fruita blanca –pera o meló–, acompanyada d'un caràcter tropical –maracujà, mango– i lleugeres notes de frescor verda-anisada. Entrada llaminera i fresca, amb un pas per boca untuós que s'equilibra amb una acidesa ben integrada i un final persistent.

Varietats: Verdejo.

Vins Rosats / Vinos Rosados




Raimat L'ase de la Clamor (Vi de la casa)  8,50 €
D.O. Costers del Segre

De color rosa maduixa amb rivet violaci. En nas, aromes de fruita groga, maduixa, cirera i gerd. En boca, entrada intensa a fruita groga i vermella. Persistent i fresc, amb un punt final dolç.

Varietats: Cabernet Sauvignon i Ull de Llebre.




Viñas de Anna Flor de Rosa  13,50 €
D.O. Catalunya

Color cirera pàl·lid brillant. Apareixen diferents aromes en el vi: fruites fresques i suaus com la cirera i la maduixa, notes de gerds i subtils tocs avainillats conferits pel roure. Entrada enèrgica, sensació envolupant en tota la boca amb final elegant i fresc, ple de matisos. Destaquen les notes afruitades de maduixa que apareixien en nas, certa glosia pròpia de la varietat Trepat.

Varietats: Pinot Noir.



Vol d'Ànima de Raimat  13,00 €
D.O. Costers del Segre

Color préssec pàl·lid. En nas és complex. Apareixen aromes de fruites vermelles madures (gerds, maduixes) que es van barrejant amb notes cítriques i tropicals, com de pinya i de fruita amb os, com el préssec o la nectarina. En boca té volum, elevada acidesa i frescor. Al final tornen les aromes que apareixien en nas.

Varietats: Pinot Noir i Chardonnay.

Vins Negres / Vinos Tintos



Raimat El gall de la Clamor (Vi de la casa) 8,50 €

D.O. Costers del Segre

Color vermell picota brillant i intens amb reflexos porpra. En nas, aromes de cirera, prunes, mores i nabius. En boca, sabor a fruites vermelles i negres del bosc amb notes de xocolata negra. Tanins madurs combinats amb tocs frescos per a un final llarg i elegant.

Varietats: Cabernet Sauvignon, Merlot i Ull de Llebre.



Vol d'Ànima de Raimat 13,00 €

D.O. Costers del Segre

Alta intensitat de color, brillant i viu, robí amb matís violaci. Aroma complexa, de fruita negra combinada amb notes de cacau, moca i fons especiat (pebre, nou moscada) i balsàmica. Agradable sabor dolç d'inici que ve del torrat del roure combinat amb la fruita madura. Les aromes de moca o cacau oposades en nas es repeteixen en boca. Tanins dolços i suaus, però de gran potència i estructura que romanen en boca. Final persistent.

Varietats: Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre i Syrah.



El Pispà 14,95 €

D.O. Montsant

Color picota amb reflexos granats. Fruita madura, tocs minerals i notes de torrefacció ben integrades. En boca és viu, saborós i equilibrat. Deixa al seu pas un record fresc, afruitat, que es gaudeix llargament.

Varietats: Garnatxa.



Viña Pomal Centenario Crianza 14,00 €

D.O. Ca. Rioja

Color vermell picota amb reflexos violacis. Intensitat aromàtica alta: flors, fruites negres i regalèssia amb matisos de vainilla i torrefactes. En boca és suau, equilibrat i fresc. Amb bona estructura i tanins suaus.

Varietats: Tempranillo.



Edera Reserva 15,00 €


D.O. Ca. Rioja

Color robí intens. Aromes a regalèssia característiques de l'Ull de Llebre, fruites negres amb fons mineral. Notes especiades, torrades i vainilles procedents de la criança en bota. Entrada en boca suau, amb tanins delicats que fan el vi molt agradable i arrodonit. Final de boca persistent i elegant.

Varietats: Ull de Llebre.





Viña Paceta Crianza  12,00 €

D.O. Ca. Rioja

Notable intensitat de color. Color vermell granat fosc amb lleugers rivets teula. Aromes franques i netes. Predominen els caràcters varietals de l'Ull de Llebre: regalèssia, mora i gerd acompanyats de matisos terciaris de criaça en bota: vainilla, coco, torrat i clau. Molt equilibrat en boca, amb un lleuger matís de frescor.

Varietats: Ull de Llebre.



Legaris Roble  12,00 €

D.O. Ribera del Duero

Color vermell porpra d'intensitat alta amb tons blaus. En nas presenta una alta intensitat aromàtica. Sobresurten les aromes de fruita vermella fresca –que reflecteixen la tipicitat del raïm– i es veuen complementades amb notes de vainilla de la seva estada en bota. En boca és un vi llaminer, equilibrat i rodó.

Varietats: Tinto Fino.

Caves / Cavas




Anna de Codorníu Blanc de Blancs Brut Reserva  16,00 €

D.O. Cava

A la vista, s'aprecia un color groc brillant amb reflexos verdosos. De bombolla fina i persistent que forma un continu rosari. En nas s'aprecien notes cítriques i de fruita tropical al costat de més complexes aromes de criaça (torrats, brioix) que enriqueixen la paleta aromàtica.

Varietats: Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo i Parellada.



Codorníu Prima Vides (Cava de la casa)  10,00 €

D.O. Cava

Brillant color groc palla. Bombolla fina i elegant que ressalta la persistència de la seva corona. En nas predominen les aromes varietals (poma, cítrics, flor d'ametller) entrelaçades amb els matisos de la criaça (torrats, pa, brioixeria). En boca és agradable, fresc i equilibrat.

Varietats: Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

Les Gavarres

Café - Restaurant

1551  1872

RAVENTÓS CODORNÍU

WINERIES & VINEYARDS