

# GAVARRES

Restaurant - Pizzeria

## PER COMPARTIR O NO

### Racions

**PERNIL IBÈRIC DE GLA** ..... 14,50 €  
Acompanyat amb pa de vidre, tomàquet i oli verge extra (G)

**CALAMARS DE COSTA A L'ANDALUSA** ..... 16,00 €  
Calamar de costa fregit amb farina de cigrons (G/P)

**ANXOVES DE L'ESCALA** ..... 13,80 €  
6 filets de les millors anxoves de la costa brava amb pa de vidre amb tomàquet (G/P)

**CROQUETES CASOLANES DE PERNIL IBÈRIC** ..... 9,40 €  
4 unitats fetes per nosaltres (croqueta extra 2,40 € unitat) (G/L/O)

**BRAVES GAVARRES** ..... 6.50 €  
Amb la nostra salsa brava i olives taggiasche (G/FS/O)

**NACHOS GAVARRES** ..... 12,50 €  
Truita de Blat, formatge cheddar, guacamole, pic de gall, jalapenys, fesols i carn especiada (G/L)

**VITELLO TONNATO** ..... 14,75 €  
Rosbif de vedella amb tàperes, piparres, farigola, ratlladura de pell de limona, pebre i la nostra salsa casolana (G/L/P)

**TARTAR DE SALMÒ** ..... 14,50 €  
Marinat amb advocat, soja, caviar de truita, maionesa de wasabi i pa carasatu (G/P)

**CARXOFES BRASEAJADES** ..... 14.50 €  
Dos unitats de carxofes amb ou ferrat, pernil iberic de gla i escates De grana padano (L/H)

**OLIVES FARCIDES** ..... 3,50 €  
D'anxoves de l'escala el xillu (p)

## AMANIDES

**LA VERDA** ..... 9,50 €  
Amb verdures i hortalisses de temporada

**BURRATA** ..... 13,80 €  
Mix de tomàquet cherry, ruca i tocs de pesto genovès (L/FS)

**FORMATGE DE CABRA** ..... 13,50 €  
Mix d'enciams, codony, tomàquets cherry, mix de fruits secs, (L/FS)

**LA COP DE PUNY** ..... 12,00 €  
Tomàquet madur, ceba encurtida, ventresca de tonyina i olives (P)

## LA NOSTRA PASTA FRESCA

### Feta al moment

**CANELÓ TRADICIONAL DE ROSTIT** ..... 12,50 €  
Fet per nosaltres, Carn mixta rostida amb beixamel gratinada (G/L/O)

**RAVIOLIS DE RICOTA I ESPINACS** ..... 15,90 €  
Al pesto Rosso amb tomaquet brasejat, pinyons i all (G/L/FS/O)

**ESPAGUETIS A LA CARBONARA** ..... 13,80 €  
L'autèntica amb Rovell d'ou amb guanciale, parmesà i pebre negre acabat de moldre (G/O/L)

**RIGATONI A LA BOLONYESA** ..... 13,00 €  
Carn de vedella i porc amb verdures i tomàquet (G/O)

**ESPAGUETIS A LA PUTANESCA** ..... 14,50 €  
Anxoves, tàperes, tomàquet, oregà, olives negres i guindilla (G/O/P)

(G) Gluten (L) Lactosa (O) Ous (FS) Fruits Secs (P) Peix

ELS ENVASOS PER EMPORTAR ES COBREN A PART  
EL NOSTRE INSTAGRAM PER NOVETATS SEGUEIX-NOS:  
restaurant\_gavarres

## PIZZES

### Clasiques (tomàquet i mozzarella)

**MARGHERITA** ..... 11,50 €  
Tomàquet, mozzarella flor di latte, grana apadano i alfàbrega (G/L)

**LA TIAGO** ..... 14,00 €  
Tomàquet, mozzarella flor di latte i pernil dolç italià (G/L)

**LA MARCO** ..... 15,00 €  
Tomàquet, mozzarella flor di latte, ventresca de tonyina, olives taggiasche i ceba (G/L/P)

**DIABOLITA** ..... 15,00 €  
Tomàquet, mozzarella flor di latte, xoriço picant, ceba, oregà i olives taggiasche (G/L)

**NDUJA CALABRESA PICANT** ..... 15,00 €  
Tomàquet, mozzarella flor di latte, nduja, formatge de cabra i mel (G/L)

**IBERICA** ..... 19,50 €  
Tomàquet, mozzarella flor di latte, pernil ibèric de gla, mozzarella de Bufala, ruca, tomàquets xerrys, oregà i escames de grana apadano (G/L)

**CALZONE (Pizza doblegada)** ..... 15,00 €  
Tomàquet, mozzarella flor di latte, xampinyons, pernil dolç, ou dur i olives taggiasche (G/L/O)

**BURRATA** ..... 16,00 €  
Tomàquet, mozzarella flor di latte, burrata de 125g, bresaola, tomàquet semi confit i pesto genoves (G/L/FS)

QUALSEVOL EXTRA ES COBRA A PART / LA NOSTRA PIZZA  
ÉS DE FERMENTACIÓ LLARGA (48HORES)

### La vermella (sense mozzarella)

**ANXOVES** ..... 15,00 €  
Tomàquet, olives taggiasche, all confitat, ceba, anxoves, tomàquet xerry confit, tàperes i orenga (G/P)

### Blanques (sense tomàquet)

**CARBONARA** ..... 15,00 €  
Mozzarella flor di latte, guanciale, crema carbonara, escames de grana padano i pebre negre recent molta (G/L/O)

**FORMATGES** ..... 15,00 €  
Mozzarella flor di latte, gorgonzola, scamorsa fumada y escames de grana padano (G/L)

**TÒFONA** ..... 19,50 €  
Mozzarella flor di latte, mix de bolets, crema de tòfona, ou, tòfona de temporada ratllada al moment i grana apadano (G/L/O)

**VEGETARIANA** ..... 14,50 €  
Mozzarella flor di latte, alberginia, carabassó tomàquet xerrys i mix de pebrots, olivada i olives taggiasche (G/L)

**SALMÓ** ..... 18,50 €  
Base stracciatella, salmó fumat, cibulet, caviar de salmó i ratlladura de pell de limona (G/L/P)

**BASE DE PIZZA SENSE GLUTEN** ..... 3,00 €

**MOZZARELLA VEGANA** ..... 2,00 €

## LES NOSTRES CARNS

### Amb carbò d'alzina al forn "mi brasa"

**ENTRECOT FEMELLA DE GIRONA** ..... 24,50 €  
500 g de vedella

**FILET DE VEDELLA DE GIRONA** ..... 25,00 €  
200 g de vedella (opció amb escalipi de foie 5,00€)

**LLOM BAIX DE FEMELLA** ..... 19,50 €  
250 g de la part estreta del entrecot sense osi filetejat

**LAGARTO DE PORC IBÈRIC DE GLA** ..... 18,50 €  
250 g de carn de gla

**CUIXA DE POLLASTRE DE CORRAL** ..... 12,00 €  
Pollastre de corral del país

Tots el plats porten guarnició

## HAMBURGUESES

### 100% vedella de girona en pa de brioix

**SANT ANTONI** ..... 12,90 €  
Ruca, rodanxa de tomàquet, formatge talegüo ou ferrat, guanciale cruixent, maionesa i patates fregides (G/L/O)

**GAVARRES** ..... 12,90 €  
Enciam, rodanxa de tomàquet, ceba caramel·litzada, formatge fontina, maionesa i patates fregides naturals (G/L)

**LA PRÈMIUM** ..... 14.50 €  
Vaca Vella madurada a 30 dies, triar guarnició gavarres o sant Antoni

**HAMBURGUESA DE VEDELLA** ..... 9,50 €  
Burguer de vedella al plat amb patates fregides naturals (G)

\*CUALSEVOL EXTRA ES COBRA A PART

## MOMENT DOLÇ

**TIRAMISÚ CASOLÀ TIRAT DE CAFETERA** ..... 6,90 €  
Amb cafè, amarettó formatge mascarpone i savoyardi (G/L/FS/O)

**PASTÍS DE FORMATGE** ..... 7,50 €  
Amb fruits vermells i crumble de galeta (L/FS/O)

**PASTIS DE FORMATGE AMB FESTUCS** ..... 7,90 €  
Amb festucs caramelitzats, crema de festucs i crumble de galeta (L/FS/O)

**COULANT DE XOCOLATA CASOLÀ** ..... 7,50 €  
(Esfa al moment / Temps d'espera 10 minuts)  
Volcà de xocolata amb gelat de vainilla i crumble de galeta (L/FS/O)

**BABA AL ROM (ideal per compartir)** ..... 7,50 €  
Amb nata i nous caramel·litzades, flamejat a taula amb rom (G/L/FS)

**DOS BOLES DE GELAT AMB CRUMBLE DE GALETA** ... 6,00 €  
(una bola 3,50€)  
Varis sabors segons temporada, preguntar al cambrer (G/L/FS)

**AFOGATO** ..... 6,50 €  
Crumble de galeta, gelat de vainilla i cafè 100% aràbic (G/L/FS)

**SORBET DE LLIMONA AL CAVA** ..... 6,50 €  
Gelat batut amb cava fet per nosaltres al moment (G/L)

**PIZZA AMB NUTELLA** ..... 7,50 €  
Amb nutella, nata, avellanes i sucre glass (G/L/FS)

**EL NOSTRE CATALANET** ..... 7,50 €  
Gelat de turró carquinyolis, pa de pasic amb admelles i ratafia russet (G/L/O/FS)

Els nostres pans fets al moment  
amb una espera de 5 minuts

PA DE FOCACCIA a 4,90€  
PA DE VIDRE amb tomàquet i oli verge extra a 3,60€

Disposem de productes sense gluten, però no podem garantir que no es produeixi una contaminació creuada

# GAVARRES

Restaurant - Pizzeria

## PARA COMPARTIR O NO

### Racions

<b>JAMON IBERICO DE BELLOTA</b> ..... <b>14,50€</b> <i>Acompañado de pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra (G)</i>
<b>CALAMARES DE COSTA A LA ANDALUZA</b> ..... <b>16,00€</b> <i>Calamar de costa frito con harina de garbanzo (G/P)</i>
<b>ANCHOAS DE LA ESCALA</b> ..... <b>13,80€</b> <i>6 filetes de las mejores anchoas de la costa brava con pan de cristal con Tomate (G/P)</i>
<b>CROQUETAS DE JAMON IBERICO DE BELLOTA</b> ..... <b>9,40€</b> <i>4 unidades hechas por nosotros (croqueta extra <b>2,40€</b> unidad) (G/L/H)</i>
<b>BRAVAS GAVARRES</b> ..... <b>6,50€</b> <i>Con nuestra salsa brava y aceitunas taggiasche (G/H/FS)</i>
<b>NACHOS GAVARRES</b> ..... <b>12,50€</b> <i>Tortas de maíz, queso cheddar, guacamole, pico de gall, jalapeños, frijoles negros y carne especiada (G/L)</i>
<b>VITELLO TONNATO</b> ..... <b>14,75€</b> <i>Rosbif de ternera con alcaparras, piparras, tomillo ralladura de piel de limon, pimienta y nuestra salsa casera (G/L/P)</i>
<b>TARTAR DE SALMÓN</b> ..... <b>14,50€</b> <i>Marinado con aguacate, soja, caviar de trucha, mayonesa de wasabi y pan carasatu (G/P)</i>
<b>ALCACHOFAS BRASEADAS</b> ..... <b>14,50€</b> <i>Dos unidades de alcachofas con huevo frito, jamón ibérico de bellota y lascas de grana padano (L/H)</i>
<b>ACEITUNAS RELLENAS</b> ..... <b>3,50€</b> <i>De anchoas de la escala el Xillu (p)</i>

## ENSALADAS

<b>LA VERDE</b> ..... <b>9,50€</b> <i>Con verduras y hortalizas de temporada</i>
<b>BURRATA</b> ..... <b>13,80€</b> <i>Mix de tomates cherry, rúcula y toques de pesto genoves (L/FS)</i>
<b>QUESO DE CABRA</b> ..... <b>13,50€</b> <i>Mix de lechugas, membrillo, tomate cherry, mix de frutos secos (L/FS)</i>
<b>LA "COP DE PUNY"</b> ..... <b>12,00€</b> <i>Tomate maduro, cebolla, encurtida, ventresca de atun y olivas (P)</i>

## PASTA FRESCA

### Hecha al momento

<b>CANELÓN TRADICIONAL DE RUSTIDO</b> ..... <b>12,50€</b> <i>Carne mixta asada con bechamel gratinada (G/L/H)</i>
<b>RAVIOLIS DE RICOTA Y ESPINACAS</b> ..... <b>15,90€</b> <i>Al pesto Rosso con tomates asados, piñones y ajo (G/L/FS/H)</i>
<b>ESPAGUETIS A LA CARBONARA</b> ..... <b>13,80€</b> <i>La autentica con yema de huevo con guanciale, parmesano y pimienta negra recién molida (G/H/L)</i>
<b>RIGATONI A LA BOLOÑESA</b> ..... <b>13,00€</b> <i>Carne de ternera y cerdo con verduras y tomate (G/H)</i>
<b>ESPAGUETIS A LA PUTANESCA</b> ..... <b>14,50€</b> <i>Anchoa, alcaparras, tomate asado, oregano, aceituna negra y guindilla (G/P/H)</i>

(G) Gluten (L) Lactosa (H) Huevos (FS) Frutos Secos (P) Pescado

LOS ENVASES PARA LLEVAR SE COBRAN A PARTE  
NUESTRO INSTAGRAM PARA NOVEDADES SIGUENOS:  
Restaurante\_gavarres

## PIZZAS

### Clasicas (tomate y mozzarella)

<b>MARGHERITA</b> ..... <b>11,50€</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte, grana apadano y albahaca (G/L)</i>
<b>LA TIAGO</b> ..... <b>14,00€</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte y jamón dulce italiano (G/L)</i>
<b>LA MARCO</b> ..... <b>15,00€</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte, ventresca de atún, olivas taggiasche y Cebolla morada (G/L/P)</i>
<b>DIAVOLITA</b> ..... <b>15,00€</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte, chorizo picante, cebolla, oregano y olivas taggiasche (G/L)</i>
<b>NDUJA CALABRESA PICANTE</b> ..... <b>15,00€</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte, nduja, queso de cabra y miel (G/L)</i>
<b>IBÉRICA</b> ..... <b>19,50€</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jamón ibérico de bellota, Rúcula, mozzarella de bufala, oregano, escamas grana apadano y tomates cherry (G/L)</i>
<b>CALZONE (pizza doblada)</b> ..... <b>15,00€</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte, champiñones, jamón dulce, huevo duro y olivas taggiasche (G/L/H)</i>
<b>BURRATA</b> ..... <b>16,00€</b> <i>Tomate, mozzarella fior di latte, bola de Burrata 125g, bresaola, tomate semi confit y pesto genovés (G/L/FS)</i>

CUALQUIER EXTRA SE COBRA A PARTE / NUESTRA PIZZA ES DE  
FERMENTACIÓN LARGA (48 HORAS)

## NUESTRAS CARNES

### Con carbón de encina al horno "mi brasa"

<b>ENTRECOT HEMBRA DE GIRONA</b> ..... <b>24,50€</b> <i>500 g de entrecot de Girona</i>
<b>FILETE DE TERNERA DE GIRONA</b> ..... <b>25,00€</b> <i>200 g de ternera de Girona (opcion con escalipin de foie 5,00€)</i>
<b>LOMO BAJO DE TERNERA</b> ..... <b>19,50€</b> <i>250 g de la parte baja del entrecot de hembra sin hueso y fileteada</i>
<b>LAGARTO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA</b> ..... <b>18,50€</b> <i>250 g de carne de bellota</i>
<b>MUSLO DE POLLO DE CORRAL</b> ..... <b>12,00€</b> <i>Pollo de corral del país</i>

Todos los platos llevan guarnición

## HAMBURGUESAS

### 100% ternera de girona en pan brioche

<b>SANT ANTONI</b> ..... <b>12,90€</b> <i>Rúcula, rodaja de tomate, queso talegio, huevo frito, guanciale crujiente, mayonesa y patatas fritas naturales (G/L/H)</i>
<b>GAVARRES</b> ..... <b>12,90€</b> <i>Lechuga, tomate en rodaja, cebolla caramelizada, queso fontina, mayonesa y patatas fritas naturales (G/L/H)</i>
<b>LA PREMIUM</b> ..... <b>14,50€</b> <i>Vaca vieja madurada a 30 días, elegir guarnición gavarres o sant Antonio</i>
<b>HAMBURGUESA DE TERNERA</b> ..... <b>9,50€</b> <i>Hamburguesa de ternera al plato con patatas fritas naturales (G)</i>

\*CUALQUIER EXTRA SE COBRA A PARTE

### La roja (sin mozzarella)

<b>ANCHOAS</b> ..... <b>15,00€</b> <i>Tomate, olivas taggiasche, ajo confitado, cebolla, anchoas, tomate cherry, confit, alcaparras y oregano (G/P)</i>
--

### Blancas (sin tomate)

<b>CARBONARA</b> ..... <b>15,00€</b> <i>Mozzarella fior di latte, guanciale, crema carbonara, escamas de grana padano y pimienta negra recién molida (G/L/H)</i>
<b>QUESOS</b> ..... <b>15,00€</b> <i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorsa ahumada y escamas de grana padano (G/L)</i>
<b>TRUFA</b> ..... <b>19,50€</b> <i>Mozzarella fior di latte, mix de setas, crema de trufa, huevo trufa de temporada rallada al momento y grana padano (G/L/H)</i>
<b>VEGETARIANA</b> ..... <b>14,50€</b> <i>Mozzarella fior di latte, berenjena, calabacin, tomate cherry, mix de pimientos, olivada y olivas taggiasche (G/L)</i>
<b>SALMÓN</b> ..... <b>18,50€</b> <i>Base de stracciatella, salmón ahumado, cebollino, caviar de salmón y ralladura de piel de limón (G/L/P)</i>

<b>BASE SIN GLUTEN</b> ..... <b>3,00€</b>
<b>MOZZARELLA VEGANA</b> ..... <b>2,00€</b>

## MOMENTO DULCE

<b>TIRAMISÚ CASERO TIRADO DE CAFETERA</b> ..... <b>6,90€</b> <i>Con café arábica, amaretto, queso mascarpone y savoyardi (G/L/FS/H)</i>
<b>PASTEL DE QUESO</b> ..... <b>7,50€</b> <i>Con frutos rojos y crumble de galleta (L/FS/H)</i>
<b>PASTEL DE QUESO CON PISTACHO</b> ..... <b>7,90€</b> <i>Con crema y pistachos caramelizados y crumble de galleta (L/FS/H)</i>
<b>COULANT DE CHOCOLATE CASERO</b> ..... <b>7,50€</b> <i>(Se hace al momento tiempo de espera 10 minutos)</i> <i>Volcán de chocolate con helado de vainilla y crumble de galleta (G/FS/H)</i>
<b>BABA AL RON (ideal para compartir)</b> ..... <b>7,50€</b> <i>Con nata, nueces caramelizadas y flambeado con ron (G/L/FS)</i>
<b>2 BOLAS DE HELADO CON CRUMBLE DE GALLETA... 6,00€</b> <i>(una bola 3,50€)</i> <i>Varios sabores según temporada, preguntar al camarero (G/L/FS)</i>
<b>AFOGATO</b> ..... <b>6,50€</b> <i>Crumble de galleta, helado de vainilla y café 100% arábica (G/L/FS)</i>
<b>SORBETE DE LIMON</b> ..... <b>6,50€</b> <i>Helado batido con cava y hecho por nosotros al momento (G/L)</i>
<b>PIZZA CON NUTELLA</b> ..... <b>7,50€</b> <i>Con nutella, nata, avellanas y azúcar Glass (G/L/FS)</i>
<b>NUESTRO "CATALANET"</b> ..... <b>7,50€</b> <i>Helado de turrón, carquiñolis, bizcocho con almedras y ratafia russet (G/L/H/FS)</i>

Nuestros panes hechos en el momento  
con una espera de 5 minutos

PA DE FOCACCIA a 4,90€  
PAN DE CRISTAL con tomate y aceite virgen extra a 3,60€

Disponemos de productos sin gluten, pero no podemos garantizar que no se produzca una contaminación cruzada.