



Sa Gavina®

BEACH CLUB
SINCE 1996



• Para Empezar •

TO START • ETWAS VORWEG

“Mix Tapas” de carne	18,75 €
Croquetas de pollo, albóndigas caseras, alitas de pollo picantes y minibrochetas de pollo Chicken croquettes, homemade meatballs, spicy chicken wings and mini chicken kebabs <i>Hähnchen-Kroketten, hausgemachte Hackfleischbällchen, würzige Hähnchenflügel und Mini-Hähnchenspieße</i>	
“Mix tapas” de pescado	19,75 €
Croquetas de gambas - merluza, calamares y gambas a la andaluza, minibrochetas (rape, salmón, gambas) y mejillones a la marinera / Prawn and hake croquettes, battered calamari and prawns, mini kebabs (monkfish, salmon, prawns) and moules marinière / Garnelen-Seehecht-Kroketten, Tintenfisch und Garnelen auf andalusische Art, Mini-Spieße (Seeteufel, Lachs und Garnelen) und Muscheln in Weißwein	
Tartar de atún marinado con salsa de soja, sésamo y pan crujiente	18,50 €
Soy and sesame marinated tuna tartare, topped with sesame seeds and served with crispy bread <i>Thunfisch-Tartar, mariniert mit Sojasoße, Sesam und knusprigem Brot</i>	
Pulpo a la brasa con parmentier de patata violeta	19,50 €
Wood fired grill octopus with purple potato parmentier / Gegrillter Tintenfisch mit „blauem“ Kartoffelpüree	
Ostras francesas Gillardeau n°3	3,50 € / U
French Oysters Gillardeau N°3 / Französich austern „Gillardeau n° 3“	
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y vinagreta de cítricos	17,00 €
Beef carpaccio with parmesan shavings and a citrus vinaigrette <i>Carpaccio vom Rind mit Parmesanflocken und Zitrus-Vinaigrette</i>	
Carpaccio de melón con jamón	9,95 €
Melon carpaccio with Serrano ham / Melonen-Carpaccio mit Serrano-Schinken	
Queso de cabra caramelizado con una reducción de balsámico, frutos rojos, miel, nueces y pasas de uva	13,90 €
Caramelised goat's cheese with a balsamic reduction, red berries, honey, walnuts and raisins <i>Karamellisierter Ziegenkäse mit roten Früchten, Honig, Walnüssen, Rosinen und einer Balsamessig-Reduktion</i>	
Alitas de pollo picantes con salsa agridulce	9,75 €
Spicy chicken wings with sweet and sour sauce / Pikante Hähnchenflügel mit süß-saurer Soße	
Nachos con trio de salsas (Guacamole, picante y pico de gallo)	12,50 €
Nachos with a trio of sauces (guacamole, spicy sauce and pico de gallo) <i>Nachos mit einem Soßen-Trio (Guacamole, pikante Soße und „Pico de gallo“)</i>	
Bruschetta caprese con perlas de aceite de albahaca	12,50 €
Bruschetta caprese with basil oil pearls / Bruschetta Caprese mit Basilikumölperlen	
Pan horneado con salsa de ajo	3,95 €
Warm bread with garlic sauce / Frisch gebackenes Brot mit Knoblauchsoße	
Pimientos de padrón	9,95 €
Padrón peppers / Padron Paprika	
Gambas salteadas con ajos y guindillas	14,00 €
Prawns sautéed with garlic & chilli / Sautiert „Garnele“ mit Knoblauch un Chilis	
Croquetas caseras de pollo	9,50 €
Homemade chicken croquettes / Hausgemacht hänschen Kroketten	
Croquetas caseras de merluza y gamba	9,50 €
Homemade hake & prawn croquettes / Hausgemacht Seehecht und Garnele Kroketten	

SÓLO SE HARÁ UNA FACTURA POR MESA · I.V.A. INCLUIDO — REGLAMENTO (EU) n° 1169/2011 · ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.

#whereyouwannabe



Sa Gavina®

BEACH CLUB
SINCE 1996



• Carnes a la Brasa •

WOOD FIRED GRILL MEATS • FLEISCH VOM GRILL

Recomendado para dos personas / Recommended for two people

CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA REPOSADA MÍN. 45 DÍAS (ESP) 1,400 KG / 70,00 €

Galician Blond bread bone-in ribeye steak. Aged min. 45 days (ESP)

Mindestens 45 Tage abgehangenes Ribeye-Steak mit

Knochen vom galicischen Blondvieh (ESP)

CHULETÓN DE CEBÓN DRY AGE REPOSADA MÍN. 45 DÍAS (IRL) 1,400 KG / 69,00 €

Dry aged bone-in ribeye steak. Aged min. 45 days (IRL)

Mindestens 45 Tage abgehangenes, Dry Aged Ribeye-Steak mit Knochen vom Mastkalb (IRL)

Chateaubriand Enrique IV Black Angus (IRL) (mín. 2 pers. p.p.) 34,00 €

Black Angus Chateaubriand Henri IV (IRL) (min. 2 pers. p.p.)

Chateaubriand Heinrich VI vom Black Angus-Rind (IRL) (Min. 2 Pers. p.P.)

Surf & Turf 42,00 €

(1/2 bogavante y 150 g de solomillo de ternera)

(1/2 lobster and 150 g fillet steak)

(1/2 Hummer und 150 g Rinderfilet)

Solomillo Black Angus (IRL) 32,50 €

Irish Black Angus fillet steak (IRL)

Rinderfilet vom irischen Black Angus-Rind (IRL)

Solomillo de ternera gallega (ESP) 29,00 €

Galician fillet steak (ESP)

Rinderfilet vom galicischen Rind (ESP)

Entrecot Black Angus (IRL) 25,00 €

Irish Black Angus sirloin steak (IRL)

Entrecôte vom irischen Black Angus-Rind (IRL)

Entrecot de ternera gallega (ESP) 21,50 €

Galician sirloin steak (ESP)

Entrecôte vom galicischen Rind (SPN)

Chuletón de ternera gallega (ESP) 25,50 €

Galician bone-in ribeye steak (ESP)

Ribeye-Steak mit Knochen vom galicischen Rind (ESP)

Chuletas de cordero a la mallorquina 19,00 €

(Ajos, pimientos de Padrón y patatas fritas)

"Mallorcan-style" lamb chops (garlic, Padron peppers and chips)

Lammkoteletts auf mallorquinische Art (Knoblauch, Padrón-Paprika und Pommes frites)

Brocheta de pollo marinada con especias y nuestra salsa especial Sa Gavina 18,50 €

Chicken kebab marinated with spices and our special Sa Gavina sauce

Mit Gewürzen und unserer Sa Gavina-Spezialsoße mariniertes Hähnchenspieß

VAT INCLUDED - ONLY ONE BILL PER TABLE — EU REGULATION 1169/2011 ESTABLISHMENT WITH INFORMATION AVAILABLE ABOUT FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES. PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS. THANK YOU.

#whereyouwannabe



Sa Gavina®

BEACH CLUB
SINCE 1996



• Pescados y Mariscos •

FISH AND SEAFOOD • FISCH UND MEERESTIERE

<p>Lubina a la sal aromatizada de romero y naranja Sea bass baked in a salt crust with rosemary and orange <i>Wolfsbarsch im Salzmantel mit Rosmarin und Orangen</i></p>	27,50 €
<p>Lenguado a la brasa con escamas de sal marina y aceite de oliva virgen extra Wood fired grill sole with sea salt flakes and extra virgin olive oil <i>Gegrillte Seezunge mit Meersalzflocken und nativem Olivenöl extra</i></p>	32,00 €
<p>Salmón con una reducción de jugo de naranja y cava Salmon with an orange juice and cava reduction <i>Lachs mit einer Orangensaft-Sekt-Reduktion</i></p>	18,95 €
<p>Bacalao en tempura con salsa agridulce, patata panadera dorada y semillas de sésamo Tempura cod with sweet and sour sauce, golden sliced 'panadera' potatoes and sesame seeds <i>Kabeljau in Tempura mit süß-saurer Soße, goldbraunen Ofenkartoffeln und Sesam</i></p>	22,00 €
<p>Bogavante a la brasa con mantequilla clarificada de hierbas aromáticas Wood fired grill lobster with clarified aromatic herb butter <i>Gegrillter Hummer mit Kräuterbutterschmalz</i></p>	S.P.M.
<p>Sepia a la plancha con vinagreta de ajo y perejil Grilled cuttlefish with a garlic and parsley vinaigrette <i>Gegrillte Sepia mit Knoblauch-Petersilien-Vinaigrette</i></p>	17,00 €
<p>Parrillada de pescado y marisco Salmón, sepia, lubina, rape, gambas, cigalas, mejillones y almejas MIXED GRILLED FISH AND SEAFOOD Salmon, cuttlefish, sea bass, monkfish, prawns, langoustines, mussels and clams <i>GEGRILLTE FISCH- UND MEERESFRÜCHTE-PLATTE</i> <i>Lachs, Sepia, Wolfsbarsch, Seeteufel, Garnele, Langusten, Miesmuscheln und Venusmuscheln</i></p>	36,00 €

SÓLO SE HARÁ UNA FACTURA POR MESA · I.V.A. INCLUIDO — REGLAMENTO (EU) n° 1169/2011 · ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.

#whereyouwannabe



Sa Gavina®

BEACH CLUB
SINCE 1996



• Nuestras Ensaladas •

OUR SALADS • UNSERE SALATE

Ensalada Caprese Mozzarella búfala, tomate, albahaca fresca y aceite de albahaca Buffalo mozzarella, tomato, fresh basil and basil oil <i>Büffelmozzarella, Tomate, frisches Basilikum und Basilikumöl</i>	11,95 €
Ensalada César Brotos baby leaf acompañados de lágrimas de pollo crujientes, picatostes, lascas de parmesano y salsa César Baby salad leaves served with crispy chicken strips, croutons, parmesan shavings and Caesar dressing <i>Baby-Salatsprossen mit knusprigen Hähnchenstückchen, Croutons, Parmesanflocken und César-Soße</i>	11,95 €
Ensalada de queso de cabra Brotos baby leaf, queso de cabra caramelizado con una reducción de balsámico, frutos rojos, miel, nueces, pasas de uva y tomates cherry Baby salad leaves with caramelised goat's cheese with a balsamic reduction, red berries, honey, walnuts, raisins and cherry tomatoes <i>Baby Leaf Sprossen, Karamellisiert ziegen Käse Salat mit Balsamic reduziert, Beeren, Honig, Walnüsse, Rosinen und Cherry Tomaten</i>	11,95 €
Ensalada templada Brotos baby leaf con gambas a la plancha, aguacate, láminas de naranja, tomates cherry y salsa de cítricos Baby salad leaves with grilled prawns, avocado, orange slices, cherry tomatoes and citrus dressing <i>Baby-Salatsprossen mit gegrillten Garnelen, Avocado, Orangenscheiben, Kirschtomaten und Zitrussoße</i>	13,95 €

• Salsas al Gusto •

CHOICE OF SAUCES • UNSERE SOSSEN ZUR AUSWAHL


Pimienta, Gorgonzola, Bearnesa, Eneldo, Alioli, Especial Sa Gavina Peppercorn, Gorgonzola, Béarnaise, Dill, Aioli, Sa Gavina special <i>Pfeffer-, Gorgonzola-, Béarnaise-, Dill-, Knoblauchmayonnaise- und Sa Gavina-Spezialsoße</i>	2,30 €
---	--------

VAT INCLUDED - ONLY ONE BILL PER TABLE — EU REGULATION 1169/2011 ESTABLISHMENT WITH INFORMATION AVAILABLE ABOUT FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES. PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS. THANK YOU.

#wherewannabe



• Pastas •

Pad Thai	18,95 €
Tallarines de arroz salteado con pollo y gambas, huevo, brotes de soja, cebolla morada, cacahuete tostado, tofu y nuestra propia salsa thai Rice noodles sautéed with chicken and prawns, egg, beansprouts, red onion, toasted peanuts, tofu and our thai sauce <i>Sautierte Reismudeln mit Hähnchen und Garnelen, Ei, Sojasprossen, roten Zwiebeln, gerösteten Erdnüssen, Tofu und unserer eigenen Thai-Soße</i>	
Tagliatelle salteado de puntas de solomillo, salsa gorgonzola, tomate cherry confitado y semillas de sésamo	16,95 €
Tagliatelle sautéed with sirloin tips, Gorgonzola sauce, cherry tomato confit and sesame seeds <i>Sautierte Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Gorgonzola-Soße, confierten Kirschtomaten und Sesam</i>	
Salmón fresco con tagliatelles cremosos y brotes de espinacas salteadas	16,95 €
Fresh salmon with creamy tagliatelle and sautéed spinach leaves <i>Frischer Lachs mit cremigen Bandnudeln und sautierten Spinatblättern</i>	
Espaguetis boloñesa sin gluten 	14,95 €
Gluten-free spaghetti Bolognese <i>Glutenfreie Spaghetti Bolognese</i>	

• Paellas •

Paella mixta (p.p.)	17,50 €
Pollo, cerdo, gambas, cigalas, patas de cangrejo, anillas de calamar y mejillones MIXED PAELLA (p.p.): Chicken, pork, prawns, langoustines, crab legs, calamari rings and mussels <i>GEMISCHTE PAELLA (p.P.): Hähnchen, Schweinefleisch, Garnelen, Langusten, Krebsbeine, Tintenfischringe und Miesmuscheln</i>	
Paella de marisco (p.p.)	18,50 €
Sepia, gambas, cigalas, patas de cangrejo, anillas de calamar, mejillones y almejas SEAFOOD PAELLA (p.p.): Cuttlefish, prawns, langoustines, crab legs, calamari rings, mussels and clams <i>MEERESFRÜCHTE-PAELLA (p.P.): Sepia, Garnelen, Langusten, Krebsbeine, Tintenfischringe, Miesmuscheln und Venusmuscheln</i>	
Paella de verduras (p.p.)	15,00 €
Selección de temporada VEGETABLE PAELLA (p.p.) - Seasonal selection <i>GEMÜSE-PAELLA (p.P.) - Saisongemüse</i>	

SÓLO SE HARÁ UNA FACTURA POR MESA · I.V.A. INCLUIDO — REGLAMENTO (EU) n° 1169/2011 · ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS.

#wherewannabe