

Nuestra comida fresca, hecha al momento
está inspirada en los platos de nuestra dieta mediterránea.
Explora nuestro menú y descubre tu nuevo favorito.

*Our fresh food, prepared on demand is inspired
by the dishes of our Mediterranean diet.
Explore our menu and discover your new favorite.*



Clave wifi: **Quesada1971**

Disponemos de propuestas para grupos,
cumpleaños o celebraciones, consúltenos!!

www.quesadagavamar.com



APERITIVOS · APPETIZERS

Olivas rellenas o aliñadas · 3.00€
Stuffed or dressed Olives

Olivas gordales · 4.00€
Gordales Olives

Patatas chips con vinagreta Quesada · 3.00€
Bag of crips with Quesada's vinaigrette

Berberechos o **Boquerones** en vinagre · 8.00€
Cockles or white bait in vinager

Anchoas del cantábrico 0,0 · 12.00€
Cantabrian anchovies 0,0

ENTRANTES · STARTERS

Ensalada Verde · 7.90€
Surtido de hojas, zanahoria, tomate, cebolla roja marinada,
pepino, olivas, nueces, huevo duro y vinagreta de hierbas
*Green salad. Assortment of green leaves, carrot, onion, tomato,
cucumber, olives, walnuts, hard-boiled egg and a herbs vinaigrette*

Ensalada de Ventresca de Atún · 12.90€
Tomate raf, olivas negras, cebolla roja marinada y vinagreta de Módena
*Tuna belly salad. Assortment of green leaves, tomato raf,
marinated red onion, black olives, tuna belly and Modena vinaigrette*

Tartar de Salmón, crema de aguacate y tostaditas · 12.90€
Marinated salmon tartare with avocado cream and toast

PARA PICAR · TO NIBBLE

Patatas **bravas** Quesada · 5.90€
Quesada bravas (spicy potatoes)

Pimientos del Padrón · 5.50€
Padrón green peppers

Mejillones a la marinera o al vapor · 9.90€
Fishermans style or steamed mussels

Tallarinas · 15.90€
Baby clams

Tabla de **jamón ibérico** con pan de coca y tomate · 17.90€
Platter of Iberian ham with coca bread & rubbed tomato

Tabla de selección de **quesos** nacionales · 14.90€
Platter of national cheeses

Surtido de **croquetas** artesanas · 9.50€
(Jamón Ibérico, cocido y tinta de calamar)
*Assortment of artisan croquettes:
Roast, Iberian ham and squid ink*

Chipirones a la andaluza · 9.90€
Andalusian style (baby squid)

Boquerones fritos · 8.90€
Fried white bait

Calamares a la andaluza con salsa tártara · 10.90€
Andalusian style squid with tartar sauce

Huevos estrellados con jamón ibérico · 11.90€
Fried eggs with iberian ham

Huevos estrellados con calamares a la andaluza · 12.90€
y virutas de jamón ibérico
*Fried eggs with Andalusian style squid
and iberian ham shavings*

Pan de coca con tomate · 3.00€
Coca bread with rubbed tomato

Pan sin glúten (con o sin tomate) · 3.50€
Gluten free bread with or without tomato

ARROCES · PAELLAS

Paella marinera · 16.90€ p.p.
Seafood paella

Fideuá a la marinera · 16.90€ p.p.
Seafood Fideua

Arroz Negro meloso con sepia · 18.90€ p.p.
Mellow black rice with cuttlefish

Arroz del Señorito · 18.90€ p.p.
Gentleman's paella

Mínimo 2 personas · Tiempo mínimo de preparación 30min
Minimum 2 people · Minimum preparation time is 30min

PESCADOS · FISH

Suprema de **Salmón** a la plancha acompañado · 16.90€
de verduras de temporada y patata al horno
*Supreme grilled salmon, sautéed fresh seasonal vegetables
and baked potatoes*

Lubina a la Santurce al horno · 18.90€
con patata panadera, ajo y tomate confitado
*Sea bass cook the Santurce style in the oven with baked potato,
garlic and tomato confit*

Sepia y Gambas a la plancha con all i oli especial · 17.90€
Grilled cuttlefish and prawns with our special all i oli

CARNES · MEAT

Fingers de pechuga de **pollo crujiente** · 13.90€
patatas fritas con salsa miel y mostaza
Crunchy chicken breast fingers chips with honey and mustard sauce

200g de **Hamburguesa** de ternera · 12.90€
lechuga, tomate, cebolla caramelizada,
bacon crujiente, queso y patatas fritas
*200g beef burger with lettuce, tomato, caramelized onions,
crispy bacon, cheese and chips*

300g de **Entrecot** de ternera a la plancha · 18.90€
patatas fritas, pimientos del padrón y cebolletas salteadas
300g of grilled beef entrecote, chips, onions and Padrón green peppers

No te olvides de dejar un hueco para disfrutar de uno o varios de nuestros postres caseros. O como no, tomarte un cocktail y disfrutar de las vistas.

Don't forget to leave a space to enjoy one or several of our homemade desserts. Or simply enjoy a cocktail admiring the views.



Wifi password: **Quesada1971**

We have options for large groups, birthdays or celebrations, ask us!!

www.quesadagavamar.com



VINO BLANCO · WHITE WINE

Maspujadó (copa / glass) · 3,50€

Maspujadó · D.O. Catalunya / Xarel·lo · 11.90€

Petit Clot · D.O. Penedés / Chardonnay, Macabeo, Xarel·lo, Muscat · 12.90€

Casas del Mar · D.O. Penedés / Xarel·lo, Perellada, Muscat · 13.90€

Compta Ovelles · 14.90€

D.O. Penedés / Chenin, Sauvignon blanc, Xarel·lo, Chardonnay

K-naia · D.O. Rueda / Verdejo · 15.90€

Bouza do Rei · D.O. Rias Baixas / Albariño · 15.90€

VINO ROSADO · ROSE WINE

Maspujadó (copa / glass) · 3,50€

Maspujadó · D.O. Catalunya / Cabernet Sauvignon y Merlot · 11.90€

Libido · D.O. Navarra / Garnacha · 14.90€

VINO TINTO · RED WINE

Maspujadó (copa / glass) · 3,50€

Maspujadó · D.O. Catalunya / Cabernet Sauvignon y Merlot · 11.90€

Com Gat i Gos · D.O. Montsant / Garnacha, Cariñena · 14.90€

Tierras de Murillo Crianza · D.O. La Rioja / Tempranillo · 15.90€

Titi · D.O. Priorat / Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon · 18.90€

3 Pueblos · D.O. Ribera del Duero / Tinta del País · 19.90€

CAVA · SPARKLING WINE

Celler Ballbe Brut Nature (copa / glass) · 4.00€

Celler Ballbe Brut Nature · D.O. Cava · 12.90€

Sogas Mascaró Brut Nature Reserva · D.O. Cava · 18.90€

Cava Rosado Maspujadó Brut Nature · D.O. Cava · 15.90€

SANGRÍA

Tinto de Verano (copa / glass) · 3,50€

Sangría (copa / glass) · 3,50€

Sangría (jarra / jug) · 12.90€

Sangría de Cava (jarra / jug) · 14.90€

COCKTAILS 0,0

Mojito · 6,50€

Mojito de frutas (*Fruit Mojito*) · 7,50€

San Francisco · 6,50€

Bloody Mary · 5,00€

COCKTAILS

Aperol Spritz · 5.00€

Bellini · 4.50€

Negrini · 7.50€

Bloody Mary · 6.00€

Caipirinha o Caipiroska clásica · 7.00€

Caipirinha o Caipiroska de frutas · 8.00€

Caipiroska negro con fresas · 8.50€

Black Caipiroska with strawberries

Margarita clásica · 7.00€

Margarita *Frozen* con fresas · 8.00€

Tequila *sunrise* · 7,50€

Mojito clásico · 7.00€

Mojito de frutas · 8.00€

Fruit Mojito

Mojito de piruleta · 8.00€

Lollypop Mojito

Black Mojito · 7.00€

Mojito de frutas · 8.00€

Piña colada *frozen* · 7,50€

Piña colada Quesada · 8.00€

Sex on the beach · 7,50€

Zumo de naranja, zumo de arándanos y vodka

Orange juice, blueberry juice and vodka

GINEBRAS · GIN

Bombay Sapphire (equilibrada) · 9.00€

Cardamomo, lima y tónica blue

Seagram's (doble destilación, suave y cítrica) · 9.00€

Twist de naranja, rama de canela y tónica Blis

Puerto de Indias (aromes de fresas) · 10.00€

Frutos rojos, *twist* de naranja y tónica de fresas

Bulldog (4 destilaciones, especiada y toque de regaliz) · 10.00€

Naranja y regaliz y tónica Blis

Hendrick's (elegante, sutil e intensa) · 10.00€

Pepino y tónica Blis

Tanqueray Ten (seco y cítrico) · 10.00€

Lima y tónica Blis

Brockman's (4 destilaciones, frutal y aromas de frutos rojos) · 12.00€

Frutos rojos y tónica de fresas

Gin Mare (mediterránea y equilibrada) · 12.00€

Romero, olivas arbequinas y tónica Blis

London N°1 (aromática, compleja y floral) · 12.00€

Enebro, limón y tónica blue

G`Vine (aromática y sutil) · 12.00€

Manzana verde y lima