

El nostre menjar és fresc, feta al moment
està inspirada en els plats de la nostra dieta mediterrània.
Explora el nostre menú i descobreix el teu nou favorit.

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

Clau wifi: **Quesada1971**

Disposem de propostes per a grups,
aniversari o celebracions, consulteu-nos!!

www.quesadagavamar.com



QUESADA
GAVÀ MAR

APERITIUS · PER PICAR / TO NIBBLE · APPETIZERS

Olives farcides o adobades
Stuffed or seasoned olives
3.00€

Olives gordales
Gordales Olives
4.00€

Patates chips amb vinagreta Quesada
Bag of crisps with Quesada's vinaigrette
3.00€

Escopinyes o Seitons en vinagre
Cockles or white bait in vinegar
8.00€

Anxoves del cantàbric 0,0
Cantabrian anchovies 0,0
12.00€

Patates braves Quesada
Quesada bravas (spicy potatoes)
5.90€

Pebrots del Padró
Padrón green peppers
5.50€

Taula de pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet
Platter of Iberian ham with coca bread & rubbed tomato
17.90€

Taula de selecció de formatges nacionals
Platter of national cheeses
14.90€

Pa de coca amb tomàquet
Coca bread with rubbed tomato
3.00€

Assortiment de croquetes artesanes
(Pernil Ibèric, rostit i tinta de calamar)
*Assortment of artisan croquettes:
Roast, Iberian ham and squid ink*
9.50€

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

Tallarines
Baby clams
15.90€

Xipirons a l'andalusa
Andalusian style (baby squid)
9.90€

Seitons fregits
Fried white bait
8.90€

Calamars a l'andalusa amb salsa tàrtara
Andalusian style squid with tartar sauce
10.90€

Ous estrellats amb pernil ibèric
Fried eggs with iberian ham
11.90€

Ous estrellats amb calamars a l'andalusa
i encenalls de pernil ibèric
*Fried eggs with Andalusian style squid
and iberian ham shavings*
12.90€

Pan sense glúten (amb o sense tomàquet)
Gluten free bread with or without tomato
3.50€

No oblidis preguntar per les sugerències del dia
Don't forget to ask about our daily dishes

El nostre menjar és fresc, feta al moment
està inspirada en els plats de la nostra dieta mediterrània.
Explora el nostre menú i descobreix el teu nou favorit.

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

Clau wifi: **Quesada1971**

Disposem de propostes per a grups,
aniversari o celebracions, consulteu-nos!!

www.quesadagavamar.com



QUESADA

GAVÀ MAR

ENTRANTS / STARTERS

Amanida Verda. Assortiment de fulles, pastanaga,
tomàquet, ceba vermella marinada, cogombre,
olives, nous, ou dur i vinagreta d'herbes

*Green salad. Assortment of green leaves, carrot,
onion, tomato, cucumber, olives, walnuts, hard-boi-
led egg and a herbs vinaigrette*

8.50€

Amanida de Ventresca de tonyina. Assortiment de
fulles, tomàquet raf, ceba vermella marinada, olives
negres, ventresca de tonyina i vinagreta de Mòdena
*Tuna belly salad. Assortment of green leaves, tomato
raf, marinated red onion, black olives, tuna belly and
Modena vinaigrette*

12.90€

Tàrtar de Salmó, crema d'alvocat i torradetes
Marinated salmon tartare with avocado and toast

12.90€

CARNS / MEAT

Fingers de pit de pollastre cruixent patates
fregides amb salsa mel i mostassa
*Crunchy chicken breast fingers chips with honey
and mustard sauce*

13.90€

200g de Hamburguesa de vedella, enciam,
tomàquet, ceba caramel·litzada, bacó cruixent,
formatge i patates fregides
*200g beef burger with lettuce, tomato, caramelized
onions, crispy bacon, cheese and chips*

12.90€

300g de Entrecot de vedella a la planxa
patates fregides, pebrots del padró
i cebes saltejades
*300g of grilled beef entrecote, chips, onions and
Padrón green peppers*

18.90€

PEIXOS / FISH

Suprema de Salmó a la planxa acompanyat de
verdures de temporada i patata al forn
*Supreme grilled salmon, sautéed fresh seasonal
vegetables and baked potatoes*

16.90€

Llobarro a la Santurce al forn amb patata fornera,
all i tomàquet confitat
*Sea bass cook the Santurce style in the oven with
baked potato, garlic and tomato confit*

18.90€

Sèpia i Gambes a la planxa amb all i oli especial
Grilled cuttlefish and prawns with our special all i oli

17.90€

Fish & chips. Daus de peix blanc del dia,
acompanyat de patates fregides i salsa tàrtara
Fish & chips. Fish dices served with fries and tartar sauce

16.90€

Bacallà a la Catalana, compota de tomàquet i pe-
brots escalivats, espinacs i muselina d'all gratinada
*Catalan style cod, served with tomato & scalded
peppers compote, spinach and a gratin garlic muslin*

19.90€

ARROSSOS / PAELLAS

Paella marinera / Seafood paella
16.90€ p.p.

Fideuà a la marinera / Seafood Fideua
16.90€ p.p.

Arròs Negre melòs amb sèpia
Mellow black rice with cuttlefish
18.90€ p.p.

Arròs del senyoret / Gentleman's paella
18.90€ p.p.

Minim 2 persones; Temps mínim de preparació 30min
Minimum 2 people; Minimum preparation time is 30min