



La Gaviota

Para picar

	1/2 Rcn.	Rcn.
Jamón ibérico de bellota	12,00	19,50
Pan cristal con tomate y AOVE	4,75 € / Unidad	
Croquetas de carabineros	11,00	16,50
Croquetas de jamón ibérico	10,00	15,00
Pastel de pargo y alioli de ajo negro	6,00	10,00
Huevos rotos con jamón		10,00
Huevos rotos con gamba cristal		13,00
Parrillada de verduras		10,00

De verano

Ensalada mixta	9,00
Ensalada César	10,00
Ensalada templada de langostinos, aguacate, mango y salsa agridulce	12,00

Guiso del día

Arroces, pastas y platos de cuchara...	€ 9,00
--	-----------

Arroces (mínimo 2 personas)

€
Precio por
persona

Arroz o fideua con marisco y pescado (seco o caldoso)	17,00
Arroz o fideua negra con choco y ali-oli	15,50
Arroz con carabineros (seco o caldoso)	24,00
Arroz con bogavante (seco o caldoso)	26,00
Arroz de rabo de toro (meloso o caldoso)	16,00
Arroz de verduras asadas	14,00
Meloso de corvina y gambones con roteña	17,00
Arroz mixto	17,00
Arroz caldoso con langostinos	17,00

Carnes

€

Solomillo de ternera	19,00 (200gr)
Chateaubriand acompañado de "beurre maître d'hôtel" o Bearnesa (mínimo 2 personas)	40,00€
Lomo de ternera "Rubia Gallega" D.O.	16,00 (250gr) 30,00 (500gr)
Chuletón de cebón gallego a la brasa con pimiento D.O. Piquillo	60€/kg.
Hamburguesa 100% ternera con patatas fritas	10,50
Tacos de presa iberica con foie y boletus	15,00
1/4 Cordero lechal - Previo encargo (pedido a realizar 24 horas antes) Acompañado de patatas fritas o asadas y bol de lechuga	19,50€/kg

De la Lonja

€

Mariscos al peso cocidos o plancha

100gr. Aprox.

Langostinos de Sanlúcar 11,00

Gamba blanca 12,50

Pescados

½ Rcn.

Rcn.

Mejillones de roca "al estilo belga"
(con puerros, mantequilla y vino blanco) 9,50 (400gr.) 17,00 (700gr.)

Corvina 9,00 15,00

Pulpo de la bahía con patatas revolconas 20,00

Calamar 40€/kg.

Dorada o lubina al horno con AOVE
(Pescado fresco de esteros de Trebujena) 50€/kg.

Pregunte por los pescados frescos de la Bahía,
cocinados a la sal, horno, espalda o plancha.
(Dorada, Lubina, Salmonete, Pargo, Corvina, Lenguado...)

Fritos

Choco frito 8,50 (200gr) 12,50 (300gr)

Boquerón 8,50 12,50

Pijotas 8,50 12,50

Cazón en adobo 8,50 12,50

Acedias 9,50 (200 gr) 14,00 (300 gr)

Tortillitas de camarones (Ud.) 2,00/ud.

Puntillitas frescas de la bahía 13,00 19,00

Frito gaditano 9,50 15,00

Delicias de corvina 9,00 15,00

Atún rojo de almadraba

Ventresca 22,00

Tarantelo 20,00

Tartar de atún rojo con caviar de limón 15,00

y aguacate

Servicio de pan: 1,20€ cesta pequeña – 1,80€ cesta grande

IVA incluido

Postres hechos en casa

€

Hojaldre de manzana

Millefeuille with apple

4,50

Tarta de queso manchego

Mature Manchego cheese cake

5,50

Tocino de cielo

Rich custard

3,25

Dama blanca

White Lady (vanilla ice with chocolate sauce and caramelized nuts)

4,50

Coulant de chocolate

Chocolate coulant

5,00

Surtido de postres (2 personas)

Assortment of desserts (minimum for 2 persons)

8,00

Chocolate sin azúcar (Postre para diabéticos)

White chocolate cake (special for diabetics)

4,50

IVA INCLUIDO



La Gaviota



La Gaviota

Finger Food

	1/2 Portion	Portion
Iberian ham	12,00	19,50
Airy bread with tomato and Extra Virgin Olive Oil	4,75 € / Unit	
Crab croquettes	11,00	16,50
Iberian ham croquettes	10,00	15,00
Snapper pie with black garlic alioli	6,00	10,00
Fried eggs with Iberian ham		10,00
Fried eggs with tyny shrimps		13,00
Grilled vegetables		10,00

Salads & Soups

Mixed salad	9,00
Caesar Salad	10,00
Luke warm salad with King prawns, mango, avocado and sweet & sour sauce	12,00

Stew of the day

Rices, pasta, stews...	€ 9,00
------------------------	--------

Rice dishes (minimum 2 people)

€
Price per
person

Rice or fideua with seafood and fish (dry or mellow)	17,00
Black rice or fideua with small calamaries and ali-oli	15,50
Rice with giant red prawns (dry or mellow)	24,00
Rice with lobster (dry or mellow)	26,00
Rice with oxtail (dry or mellow)	16,00
Rice with grilled vegetables	14,00
Mellow of sea bass and prawns with Roteña	17,00
Mixed rice	17,00
Broth rice with prawns	17,00

Meat dishes

€

Grilled beef sirloin steak	19,00 (200gr)
Chateaubriand with "beurre maître d'hôtel" or Bearnese SAUCE (minim 2 people.)	40,00€
Loin of beef	16,00 (250gr) 30,00 (500gr)
"Chuletón" (Ribey steak)	60€/kg.
Beef Hamburger with French fries	10,50
Iberian pork chunks with foie and mushrooms	15,00
1/4 suckling Lamb - On request (24 hours in advance) With French fries or roasted potatoes and bowl of lettuce	19,50€/kg.

From the sea

Seafood boiled or grilled

€ 100gr. Aprox.

Prawns 11,00

White shrimps 12,50

Fish

½ Portion Portion

Mussels cooked the Belgian way (with leek, butter and White wine) 9,50 (400gr.) 17,00 (700gr.)

Meagre 9,00 15,00

Grilled Sardines 9,00 15,00

Roast octopus and mashed potatoes with paprika 20,00

Squid 40€/kg.

Ovenbaked sea-bass or gilthead with pure olive oil 50€/kg.

Ask the waiter for our fresh fish from the Bay cooked with salt, ovenbaked, grilled

Deepfried fish

Cuttlefish 8,50 (200gr) 12,50 (300gr)

Small hake 8,50 12,50

Marinated dogfish 8,50 12,50

Wedge soles 9,50 (200 gr) 14,00 (300 gr)

Small onelette with tiny shrimps 2,00/Unit

Fresh tiny calamaris 13,00 19,00

Mixed fried fish platter 9,50 15,00

Chunks of deepfried meagre in batter 9,00 15,00

Red almadraba Tuna

Tuna belly 22,00

Tarantelo 20,00

Tuna tartar with lemon caviar and avocado 15,00

Bread basket: : 1,20€ small – 1,80€ big

VAT included

ALÉRGENOS PRINCIPALES PRESENTES EN MENUS DEL GRUPO HACE MAIN ALLERGEN HACE GROUP'S MENU

HOTEL PLAYA DE LA LUZ - CARTA BAR /REST. LA GAVIOTA

jul-21



CARTA GAVIOTA

		Gluten 0	Leche / Milk 3	Huevo / Eggs 3	Pescado / Fish 3	Cacahuets / Peanuts 3	Soja / Soy 3	Frutos de Cáscara / Nuts 1	SO2 y Sulfitos / Sulfites 2	Mostaza / Mustard3	Sesamo / Sesame 3	Apio / Celery 3	Crustáceos / Crustaceans 3	Altramuces / Lupins 3	Moluscos / Molluscs 3
TAPAS FRÍAS VARIADAS	Consultar apéndice Tapas Frías														
COLD TAPAS	See Cold Tapas Appendix														
TAPAS CALIENTES VARIADAS	Consultar apéndice Tapas Calientes														
WARM TAPAS	See Warm Tapas Appendix														
PARA PICAR	Jamon iberico de bellota														
	Iberian Ham														
	Pan cristal con tomate y AOVE	X													
	Airy bread with tomato and olive oil														
	Croquetas de carabineros	X						X					X		
	Giant red prawns Croquettes														
	Croquetas de jamón ibérico														
	Iberian ham croquettes														
	Pastel de pargo y alioli de ajo negro														
	Snapper pie tih black garlic Aioli														
	Huevos rotos con jamon			X											
	Fried eggs with Iberian ham														
	Huevos rotos con gamba cristal			X									X		X
	Fried eggs with tyny shrimps														
	Parrillada de verduras														
	Grilled vegetables														
DE VERANO	Ensalada mixta		X	X	X										
	Mixed salad														
	Ensalada cesar	X	X	X				X	X			X			
	Caesar Salad														
	Ensalada templada de langostinos, aguacate, mango y salsa agridulce						X			X			X		
	Luke warm salad with King prawns, mango, avocado and sweet & sour sauce														
	Tomate roteño aliñado con ajo, orégano y AOVE														
	Tomatoes with dressing of garlic, oregano and extra virgin olive oil														
	Gazpacho	X						X							
	Gazpacho														
	Salmorejo con hjuero campero y taquitos de jamón ibérico	X						X							
	Salmorejo with little dices of boiled egg and Iberian ham														
GUISO DEL DIA	consultar con el camarero														
	Please check with the waiter														

FRITOS																		
	Choco frito																	
	Cuttlefish																	X
	Boquerón	X			X													
	Anchovies				X													
	Pijota	X			X													
	Small hake				X					X								
	Cazón en adobo	X			X					X								
	Marinated dogfish				X													
	Acedías	X	X					X										
	Wedge Soles																	
	Tortillitas de camarones	X			X												X	
	Tortillitas de camarones				X													
	Puntillitas frescas de la bahía	X			X													
	Fresh tiny calamaris				X													
	Frito gaditano	X			X												X	X
	Mixed fried fish platter				X												X	X
	Delicias de corvina rebozados	X			X												X	X
	Battered sea bass				X													
Atún rojo de Almadraba	Ventresca				X													
	Tarantelo or Tuna Belly				X													
	Tartar de atún rojo con caviar de limón y aguacate /tuna tartar with lemon caviar and avocado				X													
	Tuna tartar with lemon caviar and avocado				X													

- X** El Alérgeno está presente./ The allergen is present
- 0** Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados.
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats or their crossbred varieties and derivatives
- 1** Almendras, avellanas, nueces, anarcados, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macademia o nueces de Australiza y productos derivados.
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, walnuts or macadamia nuts Australiza and derivatives.
- 2** Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg./kg o 10 mg/ litro en términos S02 total.
Sulphur dioxide and sulfites at concentrations above 10 mg. / Kg or 10 mg / liter S02 full terms.
- 3** y productos a base del alérgeno especificado./ and products of specified allergen

Esta información es para los 14 principales ingredientes alérgicos enumerados por la normativa europea en vigor (con la excepción de los ingredientes excluidos provisionalmente del presente Reglamento). Fueron compilados a partir de datos suministrados por nuestros proveedores sobre la composición de sus productos. Sin embargo, no podemos excluir totalmente una presencia accidental de otros ingredientes alérgicos que pueden aparecer durante la fabricación de productos alimenticios de nuestros proveedores o cuando se utilizan en el restaurante. La composición de los productos pueden estar sujetos a cambios, haremos nuestro mayor esfuerzo para actualizar éstos. El Grupo HACE (Hoteles Andaluces con Encanto) no será responsable de la inexactitud de la información facilitada por sus proveedores. Por favor, consultar siempre con el Maitre.

This information is for the 14 major allergenic ingredients listed by European regulations in force (with the exception of the ingredients provisionally excluded from this Regulation). They were compiled from data supplied by our suppliers on the composition of their products. However, we can not completely exclude an accidental presence of other allergenic ingredients that may arise during the manufacturing of food products from our suppliers or when used in the restaurant. The composition of the products may be subject to change, we will do our best to update them. The HACE Group will not be responsible for any inaccuracies in the information provided by its suppliers. Please always consult with the Maitre.