Per picar...

Ostra de Marennes al natural	6,50 € /unitat
Anxoves “XL” de l’Escala	16,00 € /4filets
Bunyol de bacallà // Croqueta de rostit de pollastre de pagès	3,90€ / unitat
Pernil ibèric Gran Reserva	32,00 €
Calamars a la romana i maionesa de llima	25,00 €
Coca de forner amb tomàquet, sal i oli d’oliva verge	4,50 €

Entrants

Amanida de llagostins, mongeta tendra, poma i fruits secs	26,00 €
Terrina de foie gras d’ànec feta a casa i brioix	28,00 €
Tàrtar de tonyina bluefin i encurtits	29,00 €
Tàrtar de llobarro amb caviar Imperial Oscietra	67,00 €
Salpicó de gambeta de Palamós	29,00 €
Carpaccio de gambes amb un toc de soja	31,00 €
Sopa de peixos de roca	27,00 €
Canelons d’en Gaig amb crema de tòfona	24,00 €

Del mar...

Calamarsets de xarxa amb bolets de temporada i ceba confitada	33,00 €
Cocotxes de lluç i mongetes del ganxet amb salsa verda	44,00 €
Rap al forn amb patates, pernil ibèric i sofregit d’alls	38,00 €
Tonyina a la brasa amb cabdells i endívia	39,00 €
Llobarro a la brasa amb textures d’albergínia	47,00 €
Lluç de palangre amb allets tendres i patates amb toc de Donostiarra	37,00 €
Arròs senyoret amb llagostins i calamarsets	35,00 €
Arròs de llamàntol del país i sípia (2 pax mín.)	65,00 € p.p.

Les carns...

Steak tàrtar amb patates soufflé, cremós de mostassa i mantega fumada	34,50 €
Moll de l’os amb steak tàrtar i patates soufflé	36,00 €
Magret d’ànec a la brasa amb pera caramel·litzada	33,00 €
Filet de vaca madurat a la brasa amb parmentier i patates souflé	39,00 €
Lletons de vedella lacats amb parmentier de mostassa	34,00 €
Garrí cruixent amb amanida de maduixots i ceba	35,00 €
Colomí rostit sencer amb el seu perfecte	39,00 €
Arròs de colomí i ceps “Recepta Gaig 1869”	38,00 €

Menú Tradicional

(Només per taula sencera) 90,00 €

"La tapeta que fem avui"

Tàrtar de tonyina bluefin i encurtits
Caneló d'en Gaig amb crema de tòfona
Calamarcets de xarxa amb bolets de temporada i ceba confitada
Lluç de palangre amb allets tendres i patates
Garri cruixent amb amanida de maduixots i ceba

La nostra crema catalana

Menú Gran Àpat

(Només per taula sencera) 125,00 €

"La tapeta que fem avui"

Ostra de Marennes al natural
Terrina de foie-gras d'ànec feta a casa i brioix
Tàrtar de llobarro amb caviar Imperial Oscietra
Caneló d'en Gaig amb crema de tòfona
Rap al forn amb patates, pernil ibèric i sofregit d'alls
½ Colomí rostit amb el seu perfecte

La nostra crema catalana
Mousse de xocolata 72% amb flor de sal i caviar oli

Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consultin al nostre personal per tal que els puguem informar.

Servei de pa, oli i aperitius
(Si no volen que els hi serveixin han d'informar-nos) 5,00€

IVA inclòs

Para picar...

Ostra de Marennes al natural	6,50 €/unidad
Anchoas “XL” de l’Escala	16,00 €/4 filetes
Buñuelo de bacalao // Croqueta de pollo de corral asado	3,90 €/unidad
Jamón ibérico Gran Reserva	32,00 €
Calamares a la romana y mayonesa de lima	25,00 €
Coca de panadero con tomate, sal y aceite de oliva virgen	4,50 €

Entrantes

Ensalada de langostinos, judías vedes, manzana i frutos secos	26,00 €
Terrina de foie gras de pato hecha en casa y brioche	28,00 €
Tartar de atún bluefin y encurtidos	29,00 €
Tartar de lubina con caviar Imperial Oscietra	67,00 €
Salpicón de gamba de Palamós	29,00 €
Carpaccio de gambas con un toque de soja	31,00 €
Sopa de peixos de roca	27,00 €
Canelones de Gaig con crema de trufa	24,00 €

Del mar...

Calamarcitos de red con setas de temporada y cebolla confitada	33,00 €
Cocochas de lluç y judías del ganxet en salsa verde	44,00 €
Rape al horno con patatas, jamón ibérico y ajos tiernos	38,00 €
Atún con cogollos y endivia, todo a la brasa	39,00 €
Lubina a la brasa con texturas de berenjena	47,00 €
Merluza de palangre con toque de Donostiarra	37,00 €
Arroz senyoret con langostinos y calamarcitos	35,00 €
Arroz de bogavante del país y sepia	65,00 € p.p.

Las carnes...

Steak tartar, patatas soufflé, cremoso de mostaza y mantequilla fumada	34,00 €
Tuétano con steak tartar y patatas soufflé	36,00 €
Magret de pato a la brasa con chutney de pera caramelizada	33,00 €
Solomillo de vaca madurada a la brasa con parmentier y patatas soufflé	39,00 €
Mollejas de ternera lacadas con parmentier de mostaza	34,00 €
Cochinillo crujiente con ensalada de fresones y cebolla	35,00 €
Pichón asado entero con su parfait	39,00 €
Arroz de pichón y boletus “Receta Gaig 1869”	38,00 €

Menú Tradicional

(Solo para mesa completa) 90,00 €

"La tapita que hacemos hoy"

Tartar de atún bluefin y encurtidos
Canelón de Gaig con crema de trufa
Calamarcitos de red con setas de temporada y cebolla confitada
Merluza de palangre con ajos tiernos y patatas
Cochinillo crujiente con ensalada de fresones y cebolla

Nuestra crema catalana

Menú Gran Ágape

(Solo para mesa completa) 125,00 €

"La tapita que hacemos hoy"

Ostra de Marennes al natural
Terrina de foie-gras de pato hecha en casa y brioche
Tartar de lubina con caviar Imperial Oscietra
Canelón de Gaig con crema de trufa
Rape al horno con patatas, jamón ibérico y sofrito de ajos
½ Pichón asado con su parfait

Nuestra crema catalana
Mousse de chocolate 72% con flor de sal y caviar de aceite

Aviso para las personas con alergias o intolerancias, consulten a nuestro personal para que podamos informarles.

Servicio de pan, aceite y aperitivos
(Si no quieren que se los sirvamos deben informarnos) 5,00€

IVA incluido

Tapas to share

Marennes oyster au naturel	6,50 €/each
“XL” anchovies from L’Escala	16,00 €/4 fillets
Cod fritter // Roasted chicken croquette	3,90 €/each
Gran Reserva Iberian ham	32,00 €
Battered squid with lime mayonnaise	25,00 €
Bread with grated tomato, salt and extra virgin olive oil	4,50 €

Starters

Shrimp salad with escarole, green beans and walnuts	26,00 €
Homemade duck foie gras terrine and brioche	28,00 €
Bluefin tuna tartare and pickles	29,00 €
Sea bass tartare with Imperial Oscietra caviar	67,00 €
Palamós prawn salpicón	29,00 €
Red-prawn carpaccio with a touch of soy	31,00 €
Rockfish soup	27,00 €
Gaig cannelloni with black truffle cream	24,00 €

From the sea

Baby squid with seasonal mushrooms and confit onion	33,00 €
Kokotxas and beans in green sauce	44,00 €
Oven roasted monkfish with potatoes, Iberian ham and baby garlic	38,00 €
Grilled tuna with baby gem lettuce and endive	39,00 €
Grilled sea bass with aubergine textures	47,00 €
Line-caught hake in Donostiarra-style	37,00 €
Seafood paella rice with shrimp, cuttlefish and baby squid	35,00 €
Local lobster and cuttlefish rice	65,00 € p.p.

Meats

Steak tartare with soufflé potatoes, mustard cream and smoked butter	34,00 €
Bone marrow with steak tartare and soufflé potatoes	36,00 €
Grilled duck magret with caramelised pear chutney	33,00 €
Grilled aged beef fillet with parmentier and soufflé potatoes	39,00 €
Glazed veal sweetbreads with mustard parmentier	34,00 €
Crispy suckling pig with strawberry and onion salad	35,00 €
Whole roasted pigeon with its parfait	39,00 €
Pigeon and porcini rice “Gaig Recipe 1869”	38,00 €

Traditional Menu

(For the whole table only) 90,00 €

“Today’s little tapa”

Bluefin tuna tartare and pickles
Gaig cannelloni with truffle cream
Net-caught baby squid with seasonal mushrooms and confit onion
Line-caught hake with baby garlic and potatoes
Crispy suckling pig with strawberry and onion salad

Our crema catalana

Grand Feast Menu

(For the whole table only) 125,00 €

“Today’s little tapa”

Marennes oyster au naturel
Homemade duck foie-gras terrine and brioche
Sea bass tartare with Imperial Oscietra caviar
Gaig cannelloni with truffle cream
Baked monkfish with potatoes, Iberian ham and garlic sofrito
½ Roasted pigeon with its parfait

Our crema catalana
72% chocolate mousse with fleur de sel and olive oil caviar

Guests with allergies or intolerances are kindly asked to consult our staff so that we can provide the appropriate information.

Bread, oil and appetisers service
(If you do not wish to have them served, please let us know) 5,00€

VAT included