

BIENVENIDOS A GASTROLAVA

*A través de esta carta os mostramos nuestra apuesta por la gastronomía.
Esperamos que nuestras recetas y las emociones vividas en este espacio
perduren en vuestra memoria... ¡¡¡Disfrutadlo!!!
Gracias por vuestra visita.*

SALA DE ENSAYO

	1/2 RACIÓN	RACIÓN
Croquetas.	5	10
Croquetas vegetales con queso feta.	5	10
Tartar de atún con sandía.	10	18
Mollejas de lechazo glaseadas con piña verde.	-	15
Pulpo a la gallega con patata espumada.	12	20
Terrina de foie con vinagreta de frutos rojos y miel. *	-	16
Bonito escabechado con pepino, yogur, crudités y hierbabuena. *	-	14
Navajas con sandía marinada y piparras fritas.	-	16
Verduras de temporada en texturas. *	9	15
Arroz mantecoso con centollo. *	-	16
Bravas diferentes. *	4	6
Salmorejo con brocheta de boquerón y pimiento-chocolate.	-	6/pax
Cecina con tomate concassé y aceite de romero. *.	7	12

AMBIGÚ

Bacalao Club Ranero. *	13	21
Rodaballo con estofado de manitas y gambón. *	12	19

ESCENARIO

Albóndigas de conejo.	10	16
Solomillo con boniato, pera, y stracciatella. *	-	20
Raviolis de guiso de rabo con crema de orejones.	9	17

CAMERINOS

Frutas de temporada con sorbete de limón verde. *	-	9
Bizcocho fluido de chocolate.	-	8
Torrija de pan brioche y helado de caramelo con flor de sal.	-	7
Fondant de chocolate con crema de pasión. *	-	6

Panecillo de aceite: 1,50
Pan sin gluten: 1,50

10% IVA incluido · Precios en Euros

* Apto para celíacos.

Disponemos de información relativa a la presencia de ingredientes o sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias.



www.gastrolava.com
info@gastrolava.com