

# 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 de jamón.	5,60	11,20
Croquetas de coliflor, trufa y parmesano.	5,60	11,20
Tartar de atún con yema para aliñar al gusto con soja y wasabi.	-	20
Alcachofa confitada con foie y naranja. *	8	15
Arroz socarrat con tartar de bogavante y gamba. *	13	21
Salmón frito al revés con Salicornia y alioli de ajo negro. *	-	19
Oreja frita con mojo canario y pimientos de Padrón.	8	14
Guiso de boletus con huevo a baja temperatura. *	-	20
Pulpo gratinado con batata asada y aceite gallego. *	-	22
Parmigiana de berenjena asada con albahaca y queso fundente. *	-	16
Taco de cigala con lingote de carnitas y cebolla encurtida.	-	9,50/ud.
Bravas GastroLAVA. *	4,8	7
Cecina de Wagyu. *	12	20

## AMBIGÚ

Rodaballo con vinagreta de mango y trufas.	-	24
Bacalao confitado a baja temperatura con sofrito y crema de trompeta negra. *	-	22

## ESCENARIO

Lomo de corzo con praliné de cacahuete, jugo de café y almejas. *	-	22
Pluma ibérica con pera y rúcula. *	12,50	23
Carrillera de ternera en su jugo con cebolla encurtida, boniato y wasabi. *	-	21
Raviolis de guiso de rabo con crema de orejones.	11	20

## CAMERINOS

Arroz con leche a la vainilla con helado de caramelo.	-	8
Torrija de brioche caramelizada con almendra, ron y helado de café.	-	8
Tarta de queso azul con frutos rojos y helado de queso de cabra.	-	8
Coulant de chocolate con coulis de mango. *	-	7
Plato de quesos.	6	11

Panecillo: 1,70  
Pan sin gluten: 2,00

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