

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 cremosas.	7,20	14,40
Sashimi de salmón con ensalada de mango, wakame y cebolla roja. *	-	19
Mejillones en salsa roja. *	-	16
Pisto negro, gambones y huevo a baja temperatura. *	-	18
Ensalada de escabeche de pollo y sus verduritas.	-	16
Puerros con romesco y lomo ibérico.	-	18
Carpaccio de solomillo, parmesano, rúcula y vinagreta de limón. *	-	19
Arroz socarrat con tartar de bogavante y gamba. *	14	23
Tostadas de cochinita. *	-	15
Oreja frita con mojo canario y pimientos de Padrón. *	10	17
Bravas GastroLAVA. *	7	11
Cecina de Wagyu. *	13	22

AMBIGÚ

Pescado con revolcona y torrezno. *	-	S/M consultar
Chipirones con migas y mayo cítrica.	-	20

ESCENARIO

Costillas de cerdo con glaseado agridulce picante.	-	21
Solomillo de vaca con pesto rojo y boniato. *	-	25
Tagliata provenzal. *	-	30
Raviolis de guiso de rabo y crema de calabaza.	12	22

CAMERINOS

Torrija de mango y helado de yogur.	-	8
Brownie de chocolate y nueces y más chocolates.	-	9
Tarta de queso con helado de dulce de leche. *	-	8
Tiramisú.	-	8
Coulant de chocolate con coulis de mango. *	-	7

Panecillo:	1,70
Pan sin gluten:	2,30

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