



• **MENÚ DE GRUPOS** •
(MÍNIMO 8 PERSONAS)



Todos nuestros platos están elaborados con aceite de oliva virgen extra ecológico

Horario:

13:00 - 16:00 h. : Comida

20:00 - 23:30 h. : Cena

628 543 093 · reservas@gastroselva.com

Calle Agustín Rodríguez Sahagún, 3

05003 - Ávila

www.gastroselva.com

• MENÚ 1 •

PRIMEROS PARA COMPARTIR (1 RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS)

1. Ensalada La Selva. Tartar de cangrejo con vinagreta, aguacate, salmón ahumado, langostinos, aliño de naranja y miel



2. Huevos rotos con jamón Ibérico de bellota, lágrimas de foie y trufa. Patatas fritas de la zona, huevo ecológico, jamón Ibérico, pimentón de la Vera, lascas de foie y trufa



3. Croquetas de cecina. Cecina con queso de cabra y pimentón ahumado



4. Brioche de pierna de cerdo. A baja temperatura, cebolla encurtida, chimimayo y queso rallado



SEGUNDOS - INDIVIDUAL A ELEGIR

1. Picaña de ternera Avileña. Corte brasileño a nuestra brasa

2. Lomo de Bacalao. En salsa romesco, crema de aguacate y tierra de jamón Ibérico con su toque de salsa Ibérica



POSTRES

Surtido de tartas:
Queso, chocolate y Lotus



Vino tinto o blanco (1 botella para cada 4)

Agua, pan y café

38,00€/PERSONA

• MENÚ 2 •

PRIMEROS PARA COMPARTIR (1 RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS)

1. Ensalada de burrata y tomate de Cebreros.

Tomate ecológico de Cebreros con vinagreta de frutos secos, emulsión de AOVE y perejil



2. Bao de panceta ibérica a baja temperatura, chili dulce, lechuga panceta, gamba, mayonesa siracha y sésamo



3. Croquetas de pollo de corral guisado a la pepitoria con reducción de su propia salsa con salsa tártara



4. Dumpling-tartar de carrillera de ternera Avileña en su jugo, base tartar de tomate seco, aceitunas y dumpling casero



SEGUNDOS - INDIVIDUAL A ELEGIR

1. Cachopo de ternera Avileña, jamón ibérico de bellota, queso de oveja Palacios de Goda y salsa romanesco



2. Tartar de atún rojo, aguacate, cebolla, tomate, soja y aceite de sésamo



POSTRES

Surtido de tartas:
Queso, chocolate y Lotus



Vino tinto o blanco (1 botella para cada 4)

Agua, pan y café

43,00€/PERSONA

• MENÚ 3 •

PRIMEROS PARA COMPARTIR (1 RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS)

1. Tabla mixta de ibéricos de bellota, lomo, salchichón, chorizo, jamón y queso de oveja Palacios de Goda



2. Ensalada de queso barraqueño, tartar cuadrado de mezclum, tomate de Cebreros, aguacate, atún, cebolla encurtida, loncha de queso caramelizado y reducción de módena



3. Flor de alcachofas confitadas con jamón Ibérico y tierra de aceitunas negras con su reducción de jamón Ibérico al PX



4. Chipirones al estilo de nuestro Chef, rellenos de boloñesa coreana con salsa huancaína sobre jugo Ibérico



SEGUNDOS - INDIVIDUAL A ELEGIR

1. Solomillo de ternera Avileña a nuestra brasa con parmentier de patata y reducción de sus jugos y PX

2. Lubina a la espalda con ensalada



POSTRES

Surtido de tartas:
Queso, chocolate y Lotus



Vino tinto o blanco (1 botella para cada 4)

Agua, pan y café

48,00€/PERSONA

• MENÚ STREET FOOD •

PRIMEROS PARA COMPARTIR (1 RACIÓN PARA CADA 4 PERSONAS)

1. Tequeños queso con nuestra salsa de tomate y siracha



2. Nachos Selva texano, ternera Avileña picada, queso cheddar, crema agria, pico de gallo y guacamole con totopos caseros



3. Bacon cheese fries, patatas fritas con mix de quesos fundidos y bacon crujiente



SEGUNDOS - INDIVIDUAL A ELEGIR

1. Luna Nueva Smash

2. Gredos

3. Wellington

4. Brontosaurus

5. La Selva

6. Emmy Smash

7. Bacon Cheese Burger Smash

8. Burger Oklahoma Noodles Smash

9. Vegan Burger



POSTRE

Surtido de tartas:

Queso, chocolate y Lotus



Agua o cerveza (Budvar ½ pinta)

29,00€/PERSONA