



## • MENÚ DE GRUPOS.

Disfruta nuestra variedad y propuesta gastronómica.

Selva nace basándose en la creencia que la comida debe ser algo especial, y trasladamos esta creencia a todo lo que hacemos.

Nos preocupamos de ofrecerte un producto de calidad, seleccionado con cariño para traerte los sabores de la selva hasta tu selecto paladar, mezclando la cocina japonesa, alemana, latina, mediterránea y española.

Sortea la maleza y adéntrate en la Selva.

Si usted es alérgico o intolerante a algún producto, por favor, comuníquelo a nuestro personal de sala que ellos le informarán.



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](mailto:reservas@gastroselva.com)

Calle Agustín Rodríguez Sahagún, 3

05003 - Ávila

[www.gastroselva.com](http://www.gastroselva.com)

## • MENÚ 1 •

### PRIMEROS - A COMPARTIR

1. Carpaccio de tomate de Cebreros con vinagreta de frutos secos
2. Molcajete de guacamole
3. Croquetas de cecina
4. Tempura de verduras salsa teriyaki

### SEGUNDOS - INDIVIDUAL A ELEGIR

1. Picaña de ternera Avileña a la brasa de leña de encina
2. Bacalao en salsa verde
3. Costilla a baja temperatura con barbacoa

### POSTRES

Surtido de tartas:  
Queso, chocolate y Lotus

**Vino tinto:** Gota de Arena 1/4P

**Vino verdejo:** Vidilla 1/4P

Agua, pan y café

**35,00€/PERSONA**

## • MENÚ 2 •

### PRIMEROS - A COMPARTIR

1. Ensalada de burrata y solomillo de tomate
2. Bao de panceta ibérica a baja temperatura
3. Croquetas de cecina
4. Steak tartar de solomillo de ternera Avileña madurada

### SEGUNDOS - INDIVIDUAL A ELEGIR

1. Cachopo de ternera Avileña con queso de oveja Palacios de Goda y jamón
2. Entrecot de ternera Avileña a la brasa
3. Medallón de atún a la brasa

### POSTRES

Surtido de tartas:  
Queso, chocolate y Lotus

**Vino tinto:** Gota de Arena 1/4P

**Vino verdejo:** Vidilla 1/4P

Agua, pan y café

**40,00€/PERSONA**

## • MENÚ 3 •

### PRIMEROS - A COMPARTIR

1. Carpaccio de tomate de Cebreros con vinagreta de frutos secos
2. Taco Avileño ahumado
3. Croquetas de carabineros
4. Pata de pulpo a la brasa

### SEGUNDOS - INDIVIDUAL A ELEGIR

1. Solomillo de ternera Avileña madurada a la brasa
2. Lubina entera frita con ensalada
3. Wok de chuletón de vaca rubia gallega 90 días de maduración con verduras y soja

### POSTRES

Surtido de tartas:  
Queso, chocolate y Lotus

**Vino tinto:** Gota de Arena 1/4P

**Vino verdejo:** Vidilla 1/4P

Agua, pan y café

**50,00€/PERSONA**

## • MENÚ STREET FOOD •

### ENTRANTES - A COMPARTIR

1. Guacamole
2. Bacon cheese fries
3. Tequeños

### SEGUNDOS - INDIVIDUAL A ELEGIR

1. Hamburguesa Selva
2. Emmy Smash
3. Luna Nueva Smash
4. Black Truffle
5. Pulled Bull Bourbon
6. Gredos
7. Sweet Jalapeño

### POSTRE

Degustación de postres

Agua, refresco y cervezas

**Cervezas:** Estrella Galicia, Budvar ½ pinta

**29,90€/PERSONA**