



Menú Selva

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,
para traerte los sabores de la selva hasta tu selecto paladar,
seleccionamos con cariño los ingredientes más selectos
utilizando productos de cercanía y de temporada.

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

Calle Agustín Rodríguez Sahagún, 3

05003 - Ávila

www.gastroselva.com



SOLETE
Guía Repsol
2022



SOLETE
Guía Repsol
2024

Menú del Día

Primeros

- Judías del Barco de Ávila
- Patatas Revolconas Con torrezno y huevo frito
- Sopa Castellana
- Parrillada de verduras: Pimiento, calabacín, berenjena, trigueros, vinagreta de mostaza y frutos secos
- Pasta a la bolognesa: Con carne picada de ternera Avileña y tomate
- Ensalada de queso de cabra: Con vinagreta de balsámico y frutos secos

Segundos

- Picaña de ternera Avileña a la brasa
- Pollo al horno en su jugo
- Salteado de ternera Avileña y verduras con soja
- Crujiente de langostinos

16,50€

- Carrillera de ternera Avileña con parmentier de patata
- Pescado del día

22,90€

- Cachopo de ternera Avileña con jamón y queso de oveja Palacios de Goda
- Entrecot de ternera Avileña a la brasa
- Rodaballo a baja temperatura

29,90€

*El menú incluye pan, una copa de vino (blanco, tinto o rosado), casera o una copa de cerveza, agua y pan
De Lunes a Viernes de 13:00 a 15:30 h.
Excepto festivos y vísperas*

Entrantes

Tabla mixta de Ibéricos de bellota y queso de oveja

Lomo, salchichón, chorizo, jamón y queso de oveja

Palacios de Goda - **19,50 €**



Tabla degustación de quesos de Ávila "Elvira García"

Queso Luna Nueva, Fortín de Capra, Canto Lavado

y Bombón de Iruelas trufado - **19,50 €**



Nuestras Croquetas Caseras:

• Croqueta de jamón Ibérico (1 unid.)

Jamón Ibérico con queso de cabra y pimentón ahumado - **2,50 €**



• Croqueta de pollo de corral guisado a la pepitoria (1 unid.)

Con reducción de su propia salsa con salsa tártara - **2,50 €**



Huevos rotos con jamón Ibérico de Bellota y lágrimas de foie

Patatas panaderas, huevo, jamón y lascas de foie - **17,50 €**



Tempura de verduras (*)

Con salsa Teriyaki y miel. (*Opción sin gluten) - **15,50 €**



Steak tartar de solomillo de ternera sobre tuétano Avileño

Tuétano Avileño, diente de ajo, cebolla, pepinillo, alcaparras, ajo encurtido, perrins, soja, vinagre, mostaza Dijon, yema curada en soja y aceite de sésamo - **22,50 €**



Flor de alcachofa

Alcachofas confitadas con jamón Ibérico con su reducción de jamón Ibérico al PX - **16,50 €**



Guacamole

Aguacate premium con pico de gallo y lima con totopos - **16,50 €**



Tabla de patatas bravas

Tabla de patatas bravas a 4 salsas - **12,50 €**

Gyozas (4 unidades)

De pollo y verduras - **12,50 €**



Tequeños queso (6 unidades)

Con salsa de tomate y siracha - **12,50 €**



Taco de carrillera de ternera (1 unidad)

Carrillera de ternera, pico de gallo, aguacate, jalapeño, sésamo y cilantro - **6,95 €**



Bao de panceta ibérica (1 unidades)

A baja temperatura, chili dulce, lechuga, panceta, gamba, mayonesa, siracha y sésamo - **6,95 €**



Ensaladas

• Ensalada de burrata y tomate de Cebreros

Tomate ecológico de Cebreros con pesto - **16,50 €**



• Ensalada La Selva

Tartar de cangrejo - **16,50 €**



• Ensalada de queso barraqueño

Mezclum de lechugas, piquillos, tomate de Cebreros, aguacate, cebolla encurtida, loncha de queso barraqueño caramelizado y reducción de módena - **17,50 €**



Guisos y Cuchara

• Cazuela de judías del Barco de Ávila - 15,50 €



• Cazuela de sopa Castellana - 15,50 €



• Patatas Revolconas con torreznos y huevo frito de corral - 15,50 €



Regal Cachopo

Cachopo Avileño



Ternera Avileña, jamón Ibérico de bellota, queso de oveja Palacios de Goda y salsa romesco - **25,50 €**



Cachopo de la Dehesa



Ternera autóctona de Ávila de la Dehesa, cecina, queso barraqueño y salsa luna nueva - **25,50 €**



De la Mar

Chipirones a la plancha (6 unid.)

Chipirón plancha al ajillo con salsa alioli - **14,50 €**



Tempura de gambones (6 unid.)

Gambones rebozados con salsa de soja y chili dulce - **16,50 €**



Pulpo a la brasa

Pata de pulpo a la brasa con parmentier de patata, salsa de ajo, pimentón y azafrán - **22,00 €**



Lomo de rodaballo

A baja temperatura con reducción de albariño y ajo - **28,00 €**



Carnes

Picaña de ternera Avileña (200 grs.)



Conocido corte brasileño a nuestra brasa - **19,50 €**

Entrecot de ternera Avileña (300 grs.)



Lomo bajo a nuestra brasa - **24,00 €**

Solomillo de ternera Avileña (300 grs.)



La mejor parte de la ternera a nuestra brasa - **29,50 €**

Chuletón de ternera Avileña (1 kg.)



Lomo alto a nuestra brasa - **39,50 €**

T-bone de ternera Avileña (1,5 kg.)



Lomo alto y solomillo a nuestra brasa - **59,50 €**

Tomahawk de ternera Avileña (1,5 kg.)



Lomo alto a nuestra brasa - **59,50 €**

Carrillera de ternera Avileña

Con parmentier de patata y reducción de su jugo al PX - **18,00 €**

Carnes Maduradas

Chuletón (Lomo alto) de Angus madurado 45 días
Criado en la Sierra de Ávila - (Al peso) 54,00 €/kg.



Entrecot (Lomo bajo) de Angus madurado 45 días (400 grs)
Criado en la Sierra de Ávila - 32,00 €

Solomillo de Angus madurado 45 días (300 grs)
Criado en la Sierra de Ávila - 38,00 €

Panes

Servicio de Pan y aperitivo - 1,80 €

Degustación de Aceites - 3,80 €

Menú Infantil Happy Jungle

Pack Hot Dog Jungle

Hot dog salchicha con queso, patatas fritas
Agua o refresco, postre y juguete - **14,50 €**



Pack Krusty Burger

Burger ternera 100 grs, queso, patatas fritas
Agua o refresco, postre y juguete - **14,50 €**



Pack Zombie Fingers

Fingers de pollo, patatas fritas
Agua o refresco, postre y juguete - **14,50 €**



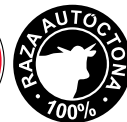
Pack Dollar Pasta

Pasta del día con tomate
Agua o refresco, postre y juguete - **14,50 €**



Hamburguesas

LUNA NUEVA SMASH



16,50€

- Pan brioche francés de mantequilla
- 2 Discos smash de 100 grs ternera Avileña
- Queso ahumado
- Queso Luna Nueva
- Mermelada de bacon
- Salsa chile chipotle
- Mantequilla de tomate seco
- Pepinillo
- Topping de bacon
- Patatas fritas



II CAMPEONATO
DE ESPAÑA DE
HAMBURGUESAS

GREDOS



16,50€

- Pan brioche francés de mantequilla
- 1 Disco de 200 grs de ternera Avileña
- Sal negra del Himalaya
- Pepinillo
- Cebolla a la plancha
- Papada ibérica
- y Jarabe de Arce
- Tomate asado
- Doble queso ahumado
- Salsa huevo frito
- Ahumada y patatas fritas



LA SELVA

16,50€

- Pan brioche francés de mantequilla
- 1 Disco de 200 grs de ternera Avileña
- Doble de bacon
- Cebolla caramelizada a la plancha
- Salsa de mostaza antigua y miel
- Doble queso cheddar
- Queso Old Amsterdam rallado
- Queso rulo de cabra caramelizado
- Pepinillo y tomate asado
- Patatas fritas



BACON CHEESE BURGER SMASH 16,50€

- Pan brioche francés de mantequilla
- 2 Discos smash de 100 grs de ternera Avileña
- Doble queso cheddar
- Doble bacon crujiente
- Pepinillo
- Huevo frito
- Piscina de salsa de queso
- Patatas fritas



POLLOS HERMANOS

16,50€

- Pan brioche francés de mantequilla
- Salsa big mayo
- Contramuslo de pollo de corral con crunchy de doritos marinado con especias cajún y chili dulce
- Lechuga Batavia
- Tomate y cebolla morada fresca
- Pepinillos
- Doble de queso cheddar ahumado
- Salsa búfalo
- Patatas fritas



EMMY-NEM SMASH

16,50€

- Pan brioche francés de mantequilla
- 200 grs de ternera Avileña
- Queso Monterrey Jack
- Cebolla caramelizada
- Pepinillo
- Loncha de cecina
- Patatas fritas



VEGANA

16,50€

- Garbanzos
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Cebolla
- Ajo
- Mayonesa de soja con ajo
- Rúcula
- Tomate deshidratado
- Queso vegano



Arroces (mínimo 2 pax)

- Arroz de sobrasada, secreto y chistorra - 17,00 €/persona
- Arroz de chuleta Avileña y fumet de carrillera - 19,00 €/persona
- Arroz de pulpo, gambas y vieiras - 22,00 €/persona



Postres

Tarta de queso "Luna Nueva" - 7,50 € 



Tarta cremosa de Galleta "Lotus" - 7,50 €



Mousse ligero de maracuyá - 7,50 €



Torrija caramelizada con helado - 7,50 €



Tiramisú - 7,50 €



Mousse ligera de pistacho - 7,50 €



Mousse ligera de "Ferrero Rocher" - 7,50 €



Copa de helado (2 sabores a elegir) - 7,50 €



Piña flambeada - 7,50 €



Degustación de minipostres - 22,50 €








- Frizzante -

	Copa	Botella
Yllera 5.5 (Bodegas Yllera) Variedad Verdejo	3,00 €	16,00 €
Alma Atlántica Rosé (Bodegas Martín Códax) Variedad Mencía	3,00 €	16,00 €

- Vinos Espumosos -

	Botella
Torelló Brut Reserva (Espumosos Torelló) Variedad Xarel·lo, Macabeo y Parellada Crianza 36 meses de crianza en rima	Espumosos Corpinnat 25,00 €
Torelló Brut Nature (Espumosos Torelló) Variedad Xarel·lo, Macabeo y Parellada Crianza 50 meses de crianza en rima	Espumosos Corpinnat 36,00 €
Gran Torelló Brut Nature (Espumosos Torelló) Variedad Xarel·lo, Macabeo y Parellada Crianza 60 meses de crianza en rima	Espumosos Corpinnat 47,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial (M. Moët & Chandon) Variedad Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier Crianza 36 meses de crianza en rima	A.O.C. Champagne 55,00 €
 Louis Roederer Premier Brut (Maison Louis Roederer) Variedad Pinot Noir y Chardonnay Crianza 40 meses de crianza en rima	A.O.C. Champagne 59,00 €
 Louis Roederer Collection 243 (Maison Louis Roederer) Variedad Pinot Noir y Chardonnay Crianza Reserva Perpetua	A.O.C. Champagne 87,00 €

- Vinos Blancos -

	Copa	Botella
Anxo Martín (Bodegas Martín Códax) Variedad Treixadura, Albariño y Godello		D.O. Ribeiro 18,00 €
Marieta Ribeiro (Bodegas Martín Códax) Variedad Palomino	3,00 €	D.O. Ribeiro 16,00 €
O Luar do Sil (Bodegas Pago de los Capellanes) Variedad Godello	3,90 €	D.O. Valdeorras 21,00 €
Marieta Semiseco (Bodegas Martín Códax) Variedad Albariño	3,00 €	D.O. Rias Baixas 16,00 €
Martín Códax (Bodegas Martín Códax) Variedad Albariño	3,50 €	D.O. Rias Baixas 19,00 €
 Organistrum (Bodegas Martín Códax) Variedad Albariño 6 meses roble frances		D.O. Rias Baixas 28,00 €
 Arousa (Bodegas Martín Códax) Variedad Albariño 18 meses inox.		D.O. Rias Baixas 37,00 €
Mar de Frades (Bodega Mar de Frades) Variedad Godello		D.O. Rias Baixas 25,50 €
 Vidilla (Bodega Gil Family Estates) Variedad Verdejo	3,00 €	D.O. Rueda 16,00 €
Cabra Loca (Bodega Agro Monteagudo) Variedad Verdejo	3,00 €	D.O. Rueda 16,00 €
 K-naia (Bodegas Naia) Variedad Verdejo	3,50 €	D.O. Rueda 19,00 €
Carrasviñas (Bodegas Familia Pozaldez) Variedad Verdejo	3,00 €	D.O. Rueda 16,00 €
Malacuera (Bodega Malacuera) Variedad Albillo Mayor Sobre Lias		D.O. Ribera de Duero 25,00 €
 Markus molitor (Bodega Markus Molitor) Variedad Riesling 3 meses sobre lias		D.O. Mosela Alemania 25,00 €

- Vinos Rosados -

		Copa	Botella
Gaznata Rosado (Bodega Juan del Aguila)	D.O. Cebreros	3,00 €	16,00 €
Variedad Garnacha			
Crianza joven			
Malacuera Clarete (Bodega Malacuera)	D.O. Ribera de Duero	3,00 €	16,00 €
Variedad Tempranillo			
Crianza Joven			
La Lomba Rose (Bodega Ramón Bilbao)	D.O. Rioja		34,00 €
Variedad Garnacha tinta Viura			
Crianza Joven			

- Vinos Tintos -

D.O. Jumilla

		Botella
Juan Gil Etiqueta Amarilla (Bodegas Juan Gil)	D.O. Jumilla	18,00 €
Variedad Monastrell		
Crianza 4 meses en barricas de roble francés		
Juan Gil Etiqueta Plata (Bodegas Juan Gil)	D.O. Jumilla	22,00 €
Variedad Monastrell		
Crianza 12 meses en barricas de roble francés		
Juan Gil Etiqueta Azul (Bodegas Juan Gil)	D.O. Jumilla	35,00 €
Variedad Monastrell		
Crianza 18 meses en barricas de roble francés		

- Vinos Tintos -

D.O. Castilla y León

		Copa	Botella
Gota de Arena (Bodegas Tridente - Gil Family Estates)	D.O. Castilla y León	3,00 €	16,00 €
Variedad Tempranillo			
Crianza 12 meses en barricas de roble francés y americano			
Tridente (Bodegas Tridente - Gil Family Estates)	D.O. Castilla y León	3,50 €	19,00 €
Variedad Tempranillo			
Crianza 15 meses en barricas de roble francés			
Venta la Ossa (Bodega Terra Selecta)	D.O. Castilla y León	3,50 €	19,00 €
Variedad Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon			
Crianza Joven			
Abadía Retuerta Selección Especial (Bod. Abadía Ret.)	D.O. Castilla y León		42,00 €
Variedad Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon			
Crianza 13 meses en barricas de roble francés y americano			
Mauro 2018 (Bodegas Mauro)	D.O. Castilla y León		51,00 €
Variedad Tempranillo			
Crianza 16 meses en barricas de roble francés y americano			

- Vinos Tintos -

D.O. Ribera del Duero

		Copa	Botella
Malacuera Roble (Bodegas Malacuera) Variedad Tempranillo Crianza Mínimo 3 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero	3,00 €	16,00 €
Malacuera Crianza (Bodegas Malacuera) Variedad Tempranillo Crianza 12 meses en barricas de roble francés y americano	D.O. Ribera del Duero	3,90 €	21,00 €
 Malacuera Cepas Centenarias (Bodega Malacuera) Variedad Tempranillo Crianza 16 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero		32,00 €
Pago de los Capellanes Roble (Bodegas P. de los Cap.) Variedad Tempranillo Crianza 4 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero		22,00 €
Pago de los Capellanes Crianza (Bodegas P. de los Cap.) Variedad Tempranillo Crianza 12 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero		32,00 €
 Pago de los Capellanes Reserva (Bodegas P. de los Cap.) Variedad Tempranillo Crianza 14 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero		52,00 €
Finca Resalso Roble (Bodega Emilio Moro) Variedad Tempranillo Crianza 4 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero		19,00 €
Cillar de Silos Crianza (Bodega Cillar de Silos) Variedad Tempranillo Crianza 12 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero	4,50 €	24,00 €
 Figueru Asomo (Bodega Figueru) Variedad Tempranillo Crianza 7 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero		19,50 €
 Figueru Crianza (Bodega Figueru) Variedad Tempranillo Crianza 12 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero		28,00 €
 Figueru Viñas Viejas (Bodega Figueru) Variedad Tempranillo Crianza 15 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero		36,00 €
Tomás Postigo (Bodegas y Viñedos Tomás Postigo) Variedad Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Malbec Crianza 12 meses en barricas de roble francés nueva	D.O. Ribera del Duero		39,00 €
 Parada de Atauta (Dominio de Atauta) Variedad Tinto Fino Crianza 12 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero		38,00 €
 La Celestina Reserva (Dominio de Atauta) Variedad Tempranillo Crianza 18 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero	4,50 €	24,00 €
 Malabrigo Reserva 2019 (Bodega Cepa 21) Variedad Tempranillo Crianza 18 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero		51,00 €
 Bagus Crianza (Bodega Lopez Cristobal) Variedad Tempranillo Crianza 14 meses en barricas de roble francés	D.O. Ribera del Duero		58,00 €
 Dominio de Calogía (Bodega Dominio de Calogía) Variedad Tempranillo Crianza 14 meses en barricas francesa Allier	D.O. Ribera del Duero		115,00 €
 Valbuena 5º Año (Bodega Vega Sicilia) Variedad Tempranillo y Merlot Crianza 16 meses en barricas de roble francés y americano	D.O. Ribera del Duero		215,00 €

- Vinos Tintos -

D.O. Rioja

		Copa	Botella
 Sierra Cantabria Crianza (Bodegas Sierra Cantabria)	D.O. Rioja		17,00 €
Variedad Tempranillo			
Crianza 14 meses en barricas de roble francés y americano			
Ramón Bilbao Crianza (Bodega Ramón Bilbao)	D.O. Rioja	3,50 €	19,00 €
Variedad Tempranillo			
Crianza 14 meses en barricas de roble americano			
 Ramón Bilbao Reserva (Bodega Ramón Bilbao)	D.O. Rioja		25,00 €
Variedad Tempranillo			
Crianza 20 meses en barricas de roble americano			
Marqués de Riscal Reserva (Bodega Marqués de Riscal)	D.O. Rioja	4,50 €	24,00 €
Variedad Tempranillo y Graciano			
Crianza 24 meses en barrica de roble americano			
Marques de Murrieta Reserva 2016 (Bodega Murrieta)	D.O. Rioja		38,00 €
Variedad Tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo			
Crianza 18 meses en barricas de roble americano			
 Viña Tondonia Reserva (Bodega Lopez de heredia)	D.O. Rioja		42,00 €
Variedad Tempranillo			
Crianza 6 años en barricas de roble americano			
Pies Negros Crianza (Bodega Artuke)	D.O. Rioja	3,90 €	21,00 €
Variedad Tempranillo y Graciano			
Crianza 12 meses en barrica de roble americano			
 Remelluri Reserva (Bodega La Granja de Remelluri)	D.O. Rioja		39,00 €
Variedad Tempranillo, Garnacha y Graciano			
Crianza 17 meses en barricas y fudres de roble francés			
 Marqués de Cáceres Gran Reserva (Bod. Marqués de C.)	D.O. Rioja		45,00 €
Variedad Tempranillo, Garnacha y Graciano			
Crianza 24 meses en barricas de roble francés nueva y de 2º vino			
 San Vicente Reserva (Bodegas Señorío de San Vicente)	D.O. Rioja		73,00 €
Variedad Tempranillo peludo			
Crianza 20 meses en barrica de roble francés y americano			
 Baron de Chirel Reserva (Marques de Riscal)	D.O. Rioja		145,00 €
Variedad Tempranillo			
Crianza 24 meses en barrica de roble francés			
 La Nieta Reserva (Viñedos de Párganos)	D.O. Rioja		158,00 €
Variedad Tempranillo			
Crianza 24 meses en barrica de roble francés			




- Vinos Tintos -

D.O. Toro

		Botella
 Tritón 20118 (Bodegas Jorge Ordoñez)	D.O. Toro	31,00 €
Variedad Tempranillo		
Crianza 8 meses en barricas de roble francés		
 San Román Reserva 2017 (Bodegas San Román)	D.O. Toro	61,00 €
Variedad Tempranillo		
Crianza 24 meses en barricas de roble francés y americano		
 Quinta Quietud Reserva 2019 (Bodega Quinta Quietud)	D.O. Toro	42,00 €
Variedad Tempranillo		
Crianza 24 meses en barricas de roble frances		

- Vinos Tintos -

Km. 0 - Ávila

		Copa	Botella
 El Joven Dryas (Bodega Teo Legido, Madrigal de A.T.) Variedad Tempranillo	IGP Castilla y León	4,50 €	24,00 €
 La Bovila (Bodega Teo Legido, Madrigal de las A.T.) Variedad Tempranillo, Syrah y Verdejo Crianza 12 meses en barrica de roble francés	IGP Castilla y León		34,00 €
 Senza Fine (Bodega Teo Legido, Madrigal A.T.) Variedad Tempranillo, Syrah y Verdejo Crianza Solera estática en barrica de roble francés	IGP Castilla y León	(1,5 lt.)	85,00 €
Gaznata Concrete Crianza (Bodega Juan del Aguila) Variedad Garnacha Crianza 16 meses barrica hormigon	D.O. Cebreros	3,00 €	16,00 €
Gaznata Gredos Crianza (Bodega Juan del Aguila) Variedad Garnacha Crianza 14 meses barrica de roble francés	D.O. Cebreros	3,00 €	16,00 €

- Vinos Blancos -

Km. 0 - Ávila

		Copa	Botella
 Abubilla (Blanco) (Bodega Teo Legido, Madrigal A.T.) Variedad Verdejo	IGP Castilla y León		28,00 €
 Las Galgas (Blanco) (Bodega Teo Legido, Madrigal A.T.) Variedad Verdejo Crianza 12 meses en barrica de roble francés	IGP Castilla y León		34,00 €
 Bretón (Blanco) (Bodegas Castellanas, Villanueva Av.) Variedad Verdejo Crianza Joven	IGP Castilla y León	3,00 €	16,00 €

- Vermouth -

	Copa
Delirios Rojo (Bodegas 10 delirios) Alcohol 16% D.O. Cebreros - Ávila	3,50 €
Padró & Co Rojo Amargo (Bodegas Padró & Co) Alcohol 18% D.O. brafim - Tarragona	4,50 €
Yzaguirre Rojo / Blanco (Bodegas Yzaguirre) Alcohol 15% D.O. El morell - Tarragona	3,50 €



MOSTAZA



APIO



FRUTOS SECOS



LÁCTEOS



SULFITOS



SOJA



CRUSTÁCEOS



SÉSAMO



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOLUSCOS

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

IVA INCLUIDO

628 543 093 • reservas@gastroselva.com
Calle Agustín Rodríguez Sahagún, 3
05003 - Ávila
www.gastroselva.com