

LA GAVIA®

COCINA NACIONAL

ENTRADAS

MINI PANUCHOS DE COCHINITA (3 piezas) \$85
Con cebolla morada y un toque de habanero

TORTITA AHOGADA DE LECHÓN \$85
Con lechón cocinado por 12hrs en nuestro horno de leña, salsa roja picante (180 grs)

DOBLADITAS DE RÓBALO \$105
Dos piezas pequeñas en tortillitas de mano recién hechas

DOBLADITAS DE JAIBA \$105
(2 piezas) Nuestra receta de jaiba rellena en tortillitas recién hechas a mano

EMPANADITAS DE CAMARÓN (2 piezas) \$105
Empanaditas tradicionales con nuestro relleno de frescos camarones

QUESO ASADO A LA DIABLA \$140
Chiltepín, aceite de olivo, ajo y tortillas de mano (200 grs)

CHICHARRÓN DE ATÚN \$265
Para tacos crujiente con guacamole, cilantro y cebolla (200 grs)

TAQUITOS

(2 piezas)

LECHÓN \$82
12 horas de cocción en horno de leña, cilantro y cebolla morada

CHAMORRO \$82
12 horas de cocción en horno de leña, adobado, cilantro y cebolla morada

COSTILLA \$82
12 horas de cocción en horno de leña, con cebolla caramelizada

CARNITAS DE RÓBALO \$105
Cocinadas al estilo Michoacán, cilantro y cebolla morada

ROBALO AL PASTOR \$105
Receta tradicional, piña asada, cilantro y cebolla morada

GOBERNADOR \$105
Camarón, salsa de chilpaya, frijoles refritos y gratinados

SOPAS

(270 ml)

SOPA DE FIDEO SECO \$78
Receta original de la gavia, salsa de chipotle y queso fresco

SOPA DE FRIJOL LA GAVIA \$82
Juliana de tortilla dorada, queso de la joya y aguacate

CALDO DE POLLO \$82
Verduras, pollo deshebrado y arroz blanco

CREMA DE POBLANO CON BORONA DE TORTITA DE ELOTE \$82
Con boronas de nuestra tradicional tortita de elote

SOPA AZTECA \$82
Caldo de tomate, tortillas doradas, guajillo, aguacate, queso y chicharrón

JUGO DE CARNE \$82
Elaborado con filete de res y sus condimentos clásicos

POZOLE DE CAMARÓN \$198
Nuestra receta tradicional con sus clásicos complementos

ENSALADAS

MELBA \$135
Lechugas, pera, nueces, queso de cabra y aderezo de mostaza y miel (280 grs)

GAVIA \$135
Mezcla de lechugas, ejote, tomate deshidratado, queso de cabra, chips de betabel y vinagreta de tamarindo y balsámico (280 grs)

CÉSAR * \$165
Receta original preparada en su mesa Anchoas, aceite de oliva, dijón, huevo y queso parmesano (200 grs)



* CUMPLIMOS CON LA NORMA NMX-F605NORMEX 2004 PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H, EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE. ESTE ESTABLECIMIENTO NO COBRA PROPINAS, SON A CONSIDERACIÓN DEL CLIENTE. NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (IVA) ACEPTAMOS PAGOS EN EFECTIVO Y TARJETAS DE CRÉDITO Y DÉBITO.

PASTAS

LASAGNA MEXICANA LA GAVIA Rellena de calabacita, champiñón, pollo y queso Chiapas (300 gr)	\$198
SPAGHETTI CON JAIBA AL HABANERO En salsa de habanero (poco picosa) y fresca jaiba guisada con nuestra receta (300 gr)	\$198
FETUCCINE CON CAMARONES, GUAJILLO Y CILANTRO Preparado al dente con frescos camarones cilantro y guajillo (300 gr)	\$245

CARNES

(Peso de empaque)

TASAJO A LA OAXAQUEÑA Sobre huarache de maíz recién hecho, frijoles refritos, salsa macha, chiles y cebollas toreadas (250 grs)	\$220
ARRACHERA (300 grs)	\$352
FILETE BRASAS (250 grs)	\$370
FILETE EN SALSA DE TRES HONGOS Morillas, setas y champiñones, puré de papa y espinacas a la crema (250 grs)	\$370
FILETE LA GAVIA Gravy al laurel, puré de papa y verduras glaseadas (250 grs)	\$370
FILETE A LOS TRES CHILES Suave filete de res en combinación de guajillo, pasilla y ancho (no picoso, 250 gr)	\$370
CHAMORRO AL HORNO Horneado por 12 horas en nuestro horno y terminado de cocer en nuestro adobo de la casa (850 grs)	\$390
RIB EYE ANGUS (360 grs)	\$490

AVES

PECHUGA DE POLLO ADOBADA AL CARBÓN Adobo de la casa a las brasas (250 grs)	\$210
PECHUGA DE POLLO ASADA AL CARBÓN Al natural en parrilla de carbón (250 grs)	\$210
PECHUGA DE POLLO EN MOLE Mole hecho especialmente para nosotros en Naolinco, arroz blanco (250 grs)	\$220

PESCADOS

(200 grs)

LOMO DE SALMÓN EN MANTEQUILLA DE ALCAPARRA Mantequilla avellanada de alcaparras	\$340
LOMO DE ATÚN A LA PARRILLA Preparado en nuestra parrilla de carbón con salsa de cuaresmeño poco picosa	\$340
TAMAL DE CAZUELA DE RÓBALO Tradicional tamal de cazuela con nuestro estilo muy particular con róbalo	\$360
LOMO DE RÓBALO ALMENDRADO Aceite de oliva, mantequilla esencia de limón y almendras tostadas	\$370
LOMO DE RÓBALO A LA VERACRUZANA Con nuestra receta ya tradicional del sur de Veracruz	\$370
RÓBALO EN MOLE VERDE En delicioso mole a base de acuyo con bolitas de masa	\$370

MARISCOS

PULPOS LA GAVIA Estofado de tomates, alcaparras y vino blanco (200 grs)	\$375
PULPOS BORRACHOS Aceite de oliva, cebolla fileteada, chile verde y laurel con un toque de tequila (200 grs)	\$375
CAMARONES ROSARITO Receta de baja california, guajillo, ajo y frijoles refritos (230 grs)	\$320
CAMARONES A LA DIABLA Aceite de oliva, ajo y chiltepín (230 grs)	\$320
CAMARONES ENCHIPOTLADOS Salsa a base de chipotle y piloncillo (230 grs)	\$320
CAMARONES EN MOLE DE TAMARINDO Combina la preparación del mole tradicional con un toque fresco de tamarindo (230 grs)	\$320