

FAA

experiencia
gourmet



INVIERNO 25

Los sabores, texturas y aromas son estrellas de nuestra nueva carta. Otoño invierno se abre con delicias de abuelas e infancia, sabores mediterráneos o toques exóticos. Los invitamos a este viaje.

AVA es un concepto. Una búsqueda de excelencia dentro de la gastronomía, el turismo y el servicio. Nuestra forma de trabajar y de ser de un equipo nos lleva a un espacio diferente, formado con disciplina, objetivos claros y una gran visión de empresa.

Somos una modalidad única en nuestro país. Salón de fiestas y restaurante gourmet con una alta vara a nivel gastronómico. Disfrutar en un término amplio: una comodísima área de estacionamiento totalmente privada con video vigilancia, un mobiliario cómodo y estético, absoluta higiene en sus espacios, ambientación sonora y un marco inigualable de bahía, horizonte y mar. Comodidad, seguridad, ambientación, distensión y confianza, para que el disfrute gastronómico sea total.

Sabemos lo difícil de este trabajo. Somos más de veinte personas que trabajamos a diario para dejar lo mejor. Nuestros platos no son copiosos, sino delicados y nuestra excelencia en aceites y productos jamás serán de una calidad inferior. Todo lo que ponemos para disfrutar la experiencia, es lo que humanamente un equipo que sabe, realiza. Somos uno, ustedes y nosotros, los que hacemos de la Experiencia AVA, un encuentro perfecto.

La carta es un punto clave en nuestro servicio. Nuestro Chef principal Germán Rodríguez despierta en cada estación nuevas delicias con aroma a memoria y pertenencia.

La infancia como lugar donde uno fue feliz, ahí están aquellos sabores de abuelas y tradiciones, así como también de grandes viajes que nos han dejado huella. Especias y vegetales que nos llevan desde toda la zona mediterránea hasta la India.

Viajamos, siempre. Simplemente un sabor y plato que nos recuerda a un domingo en familia.

Sabemos que la gastronomía es un arte.



Celebramos que nos visites, que te encuentres, que disfrutes el sabor que nos convoca y la vida que se despliega en cada plato.

Bienvenidos a la Experiencia AVA.



Rich Suárez

Director de AVA

GERMÁN RODRÍGUEZ

Chef de AVA



ENTRADAS

PROVOLONE AVA \$650

Provolone, mermelada de tomate picante, berenjena en escabeche, albahaca fresca y crocante de focaccia

RABAS \$930

en panko con salsa tártara

BRIÓCHÉ DE MORCILLA \$750

Tostada de brioché, morcilla, camembert, miel, castañas, manzana confitada y lactonesa de limón

MINIATURAS DE PESCADO \$1050

de pesca fresca con salsa tártara

MENÚ INFANTIL

NUGGETS CON PAPAS FRITAS \$450

SPAGUETTIS CON SALSA ROSA \$450

PLATOS PRINCIPALES



RÓTOLO DE ESPINACA \$950

Rótolo de espinaca, bechamel de hongos y ajos asados, ricota, salsa de tomate, tomates secos, albahaca, crumble salado de nueces, ajo y limón.

POLLO CRUJIENTE \$990

Pollo crujiente, pasta de frijoles negros, papa rissole, huevo mollet, mole de frijoles negros y polvo de jamón crudo.

RISOTTO DE OJO DE BIFE \$1100

Risotto de hongos y ajos asados, ojo de bife fl200, cremoso de yema curada, polvo de olivas negras, tomillo y crocante de focaccia.

PULPO CONFITADO \$1300

Pulpo confitado, lentejas al curry, chutney de ananá y pasas de ciruela, alioli de kimchi, papas pay, ralladura de lima, cilantro y menta.

MATAMBRE A LA LECHE \$950

Matambre cocido a baja temperatura, papa confitada, bearnesa, shiitake al limón, espinaca, almendra laminada, salsa de miel de ajo fermentado y mostaza antigua

PESCA DEL DÍA \$1100

Pesca del día, poroto manteca estofado en crema de limón y bisque, panceta, portobello, kimchi, cilantro fresco y cherrys confitados.

CONEJO ESTOFADO \$1490

Conejo estofado en su fondo, papa fondant, zanahoria glaseada, cebolla confitada, puerros y champiñones.

*sugerencia
de temporada:*

PASTAS ARTESANALES

de elaboración 100% artesanal

SORRENTINOS DE BERENJENAS \$910 AHUMADAS

(6 unidades) en masa de jengibre
salsa: rosa

SORRENTINOS DE PERA \$910 RICOTA ARTESANAL

(6 unidades) en masa de apio
salsa: crema de menta con roquefort

SORRENTINOS DE QUESO AZUL, \$910 NUEZ Y MENTA

(6 unidades) en masa de curry picante
salsa: crema de pimienta de jamaica

SORRENTINOS DE CALABAZA \$910 Y DAMBO

(6 unidades) salsa: Buerre Monte de
curry, jengibre, ajo y tomate

SORRENTINOS DE CAPRESSE \$910

(6 unidades) sugerencia de salsa: fileto

SORRENTINOS DE POLLO TERIYAKI \$910 CON ESPINACA Y RICOTA

(6 unidades) en masa tandori
sugerencia de salsa: crema de hongos

SORRENTINOS DE RÚCULA \$950 JAMÓN CRUDO Y QUESO BRIE

(6 unidades) en masa de cúrcuma
salsa: rosa

SORRENTINOS DE SALMÓN \$1010 Y GRUYERE

(6 unidades) salsa: mango

SORRENTINOS DE CARNE \$950 BRASEADA

(6 unidades) en masa de café
salsa: shiitake

SORRENTINOS DE LANGOSTINOS \$1010 CON QUESO MANHATTAN

(6 unidades) en masa al huevo con
semillas de chía
salsa: Buerre Monte de cebolla morada y
tomates cherry

RAVIOLONES HIGOS, \$1010 NUECES Y ROQUEFORT

(6 unidades) en masa de eneldo
salsa: crema de salvia,
orégano y café

RAVIOLONES CORDERO \$1010 AL TANNAT

(6 unidades) en masa de espinaca
salsa: crema de hongos shiitake

PASTA SIN GLUTEN

RAVIOLONES DE ESPINACA, MORRÓN Y CEBOLLA \$1080 (6 unidades) consulte por opciones

Nuestros platos son elaborados en el momento
esto es para brindarte calidad en nuestro servicio
gastronómico.

Los mismos pueden tener una demora de 45 min aprox.

HORARIOS

MIÉRCOLES A DOMINGOS DE 11:30 A 16:30

CUBIERTO \$130

PANERA \$150

FORMAS DE PAGO: EFECTIVO - CREDITO - DÉBITO



POSTRES

HELADO CON SALSA **\$450**



ENSALADA DE FRUTAS **\$450**
DE ESTACIÓN

TARTA VASCA **\$580**

con crocante de garrapiñadas y
almíbar de naranjas especiadas

MARIPOSA AZUL **\$620**

Pera infusionada en té de mariposa azul, sablé,
mousse de chocolate belga, praliné de almendras,
crocante de almendras y almíbar de té.





fiestas & eventos

VENÍ A CELEBRAR CON NOSOTROS!

Tenemos propuestas para todos aquellos momentos que vale la pena celebrar: cumpleaños, bodas, empresariales desde 20 personas en adelante. Ofrecemos un servicio integral.



MÚSICA EN VIVO

No te pierdas nuestra Noche de San Juan, donde podrás deleitarte con un impresionante show de flamenco y música en vivo, creando una atmósfera mágica y vibrante. Además de Sunsets Especiales donde podrás relajarte mientras contemplas el atardecer, acompañado de música en vivo y una selección de deliciosos platos.

Para estar al tanto de nuestros eventos y promociones, no olvides seguirnos en nuestras redes sociales.

TU OPINIÓN NOS IMPORTA



DEJA TU COMENTARIO AQUÍ

REDES SOCIALES

