

A la carta

PARA EMPEZAR:

- Criollo
- Croqueta de rabo de toro
- Empanada
- Provoleta

VERDURAS Y ENSALADAS:

- Tomate con ventresca (Tomate kumato con ventresca y un toque final de aceite)
- Burrata (Súper cremosa, acompañada con láminas de tomate y rúcula frita)
- Ensaladilla rusa Lavaca (Cocinada en casa, con salmón ahumado, aceitunas y pan crujiente)
- Tartar de atún aguacate y sésamo tostado
- Setas empanadas (Una nueva versión acompañada con una salsa muy suave de eneldo)
- Verduras a la brasa (Nuestra parrillada de verduras asadas por separado y acompañadas de una salsa especial)
- Alcachofas confitadas asadas al jospers con duxelle de champiñón y jamón ibérico crujiente
- Ensalada de pollo (Cocinado a parrilla con crema de aguacate, hojas tiernas, cebolla frita y parmesano)

PARA COMPARTIR:

- Jamón ibérico (Cortado a cuchillo acompañado de pan de cristal y tomate rallado)
- Huevos rotos (Huevos a baja temperatura y fritos con patatas 2 cocciones y lascas de jamón ibérico)
- Molleja de ternera (Cocinada en parrilla, con una aliño ligeramente picante de soja, lima y ajo)
- Queso de cabra (Rebozado y frito, servido con rúcula crujiente, cebolla confitada y miel)
- Redondo de ternera (Asado y loncheado, servido con nuestra salsa vitello tonnato, almendra frita y alcaparras)

100% CARNÍVOROS:

- Bife argentino (Nuestro corte más emblemático, asado en parrilla como siempre lo hemos hecho, pesto rojo, mostaza servido con patatas y col con suave salsa mahonesa)
- Lomo bajo de vaca (Carne roja con 30 días de maduración previamente fileteada y marcada en plancha, servida con verduras asadas, patatas, nuestro jugo de ternera y salsa stroganoff)
- Vacío (Corte Argentino cercano a la costilla asado en parrilla, con guarnición de verduras a la brasa, patatas, salsa de chipotle y pesto rojo)
- Lomo de black angus (Traído desde los mataderos de Omaha, cocinado en nuestra parrilla y servido con crujientes de cebolla, patatas, nuestro jugo de carne y salsa chipotle)
- Solomillo de vaca (Nuestra versión de Wellington, con champiñón, hojaldre y acompañado de crujientes de cebolla)
- Steak tartar picado a cuchillo, aliñado y servido sobre tuétano de vaca asado al Jospers (tuétano a elección del cliente)
- Tournedó de cuadril (Corte muy tierno procedente de la cadera servido con patatas, tomates cherry asados al Jospers y salsa de mostaza)
- Hamburguesa (Carne de ternera 100% con bacon, queso fundido, tomate y cebolla al oporto, acompañado de crujientes de cebolla y patatas fritas)

CHULETÓN DE VACA 1KG (PARA 2 PERSONAS):

- Nuestra mejor pieza, acompañada de col con suave salsa de mahonesa, patatas fritas, ensalada agrídulce y nuestro jugo de ternera

LAVACA WORLD:

- Ragú de vaca (Guisado de forma tradicional con patatas fritas y cebolla crujiente)
- Niguiris de carpaccio de wagyu (Con mahonesa picante y nuestra salsa gingersoy)
- Wok de solomillo (Salteado con fideos de arroz, verduras y un suave aliño picante)
- Curry madrás de ternera (Servido con arroz basmati, manzana fresca y un toque de lima)

NOSOLOVACA:

- Pollo a las brasas (El de siempre acompañado de patatas fritas y con salsa tártara)
- Tataki de atún con patata chafada (Lomo de atun tratado como un tataki, acompañado de patata chafada y veleute de marisco)
- Risotto de setas con solomillo (Arroz muy cremoso, parmesano y escalopines de solomillo a la plancha)
- Lasaña de ternera (Con verduritas y vinagreta de tomates secos)
- Tacos de merluza (Rebozados y fritos con salsa tártara, guacamole y ensalada de brotes)

ACOMPAÑAMIENTOS:

- Patatas (Fritas o nuestra patata frita en 2 cocciones con un aliño particular)
- Ensalada (Hojas, cherrys, cebolla y nuestra vinagreta)
- Patatas soufflé

LAVACA TE RECOMIENDA:

- Tomahawk (Corte de ternera gallega asado en parrilla y fileteado con guarnición de verduras y patatas soufflé)
(Consulta disponibilidad a tu camarero)

LA DULCERÍA:

Elaborados a diario en nuestras cocinas

- Tarta de queso (Base de galleta con crema de queso cocida y confitura de frutos rojos)
- Natillas de mango (Muy cremosas con fresas estofadas y helado de vainilla)
- Postre de tiramisú (Nuestra versión del tiramisú)
- Tarta de lima (Hecha en nuestras cocinas con un punto de cítrico suave)
- Panqueque (Los clásicos panqueques con dulce de leche y su helado)
- Chocolate brownie (Para los más golosos, acompañado con helado de vainilla y una salsa templada de chocolate)
- Tarta fina de manzana (Base de hojaldre, finas láminas de manzana y helado de vainilla)
- Tabla de quesos (Selección de 3 quesos acompañados con membrillo y frutos secos)