



T A P A S

TACOS GAMBAS 12€ (2PZ) 8,9,14

tortilla croccante con gamberoni, insalata, pomodoro, cipolla di tropea, mayolime, guacamole

PINCHO BACALAO (pz) 9€ 3,5,9

pane bruscato, baccalà mantecato, cipolla caramellata

METABEL 8€ V 6,9,13,14

Hummus di sesamo e melanzane, mentuccia, succo di limone, uova sode, olive riviera. Servita con pane tostato

TRES CROQUETAS 9€ 3,5,9,12,13,14

(di baccalà con salsa aioli, di jamon con salsa brava, di porcini con salsa di barbabietola)

EMPANADAS TRADICIONALES 7€ 3,9

empanada con ragù di angus al cumino, cipolla e peperoni stufati

TAZON DE PESCADO 12€ 4,5,8,9,12

zuppetta fumante di pesci e crostacei (cozze, vongole, calamari, gamberi, polpo e baccalà) in rosso, crostoni al timo

JAMON IBERICO DEL BELLOTA 12€ 9,13

(Marcos Salamanca)

tagliato al coltello e servito con grissini artigianali



T A P A S

MINI HAMBURGUESAS 7€ 3,6,9,13,14

pane ai sette cereali di nostra produzione con mini hamburger di angus, formaggio fuso, bacon, uovo pochè, cipolla caramellata, salsa bbq

TABLETA HERMANOS (per due persone) 23€ 3,9,13

selezione di salumi spagnoli e formaggi italiani serviti con miele, marmellata di fichi e grissini artigianali

RAVIOLI DI CHORIZO 10€ 3,9,13

ravioli gyoza ripieni di pasta di salame iberico, leggermente piccanti, salsa chimichurri alle erbe

MOLE DE AGUACATE 8€ V 9

crema di avocado, pico de gallo (mais, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo) tortillas

CAPONATAS 6€ VG 2

caponata di verdure in agrodolce con uvetta, pinoli e finocchietto

PULLED TACOS (2pz) 12€ 3,9,13

tortillas, pulled pork di filetto, insalata, cavolo rosso marinato, salsa aioli, coriandolo



T A P A S

PLUMA Y PAPAS 12€ G 12,13

pluma di maialino iberico brasata al tempranillo rosso, purea di patata dolce al rosmarino

"SPAGO" 10€ 3,5,9

spaghetti di pasta fresca, mantequilla salada (burro salato), acciughe del Cantabrico e crumble di pane abbrustolito agli aromi mediterranei

CHIPIRONES 8€ G 4,3, 13

anelli e ciuffi di calamaro croccanti. serviti con salsa aioli

PULPO A LA GALLEGA G 12€ 4

polpo scottato con patate sauté alla paprika dolce

PATATAS BRAVAS VG 6€ 13

servite con salsa brava

G -Gluten free

V - Vegetariano



P A E L L A

Minimo per 2 persone

DE MARISCO 23€ G 4,5,8,12

zafferano, calamari, cozze, vongole e gamberoni

NEGRITA 19€ G 4,5,8,12,13

al nero di seppia con calamari e pomodorini

-i prezzi sono intesi a persona-

G -Gluten free



M E N U

. . . E I L D E S S E R T ?

CHEESECAKE AI TRE CIOCCOLATI G 7€ 1,2,3,6,14

CREMA CATALANA TRADIZIONALE 7€ G 3,14

CHURROS 7€ 3,9,13

serviti con dulce de leche

MILLEFOGLIE 7€ 3,9,14

crema pasticcera e coulis ai frutti rossi

TATIN DI MELE E PLATANO 7€ 3,9,14

con salsa al caramello salato

VINO DOLCE

"MISS TELA" 100% Moscatel

bottiglia 20€ - bicchiere 4,50€

Liquore di uva moscato

con spiccante note agrumate e sentori floreali

G - Gluten free

Coperto 2,00€

Caffè 2,00€



A L L E R G E N I

- 1 - arachidi e derivati
- 2- frutta a guscio
- 3- latte e derivati
- 4- molluschi
- 5- pesce
- 6- sesamo
- 7-soia
- 8- crostacei
- 9- glutine
- 10- lupini
- 11- senape
- 12- sedano
- 13- anidrite solforosa e solfiti
- 14- uova e derivati



D R I N K

S A N G R I A

ROSSA

bicchiere 4€ / Caraffa 20€

BIANCA

Caraffa 25€

B I R R A

CERVEZA AVENIDA 7€

con lime e tequila

ALLA SPINA

CHIARA

piccola 3€ / media 5€

Pedavena

IN BOTTIGLIA

San Miguel 33cl 4,50€

San Miguel Fresca 33cl 4,50€

Daura Damn (gluten free) 33cl 5€

Alahambra doppio malto 33cl 5€

Alahambra rossa 33cl 5€

B I B I T E

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE,

TONICA, LEMONSODA, CHINOTTO LURISIA

3,5€



D R I N K

C L A S S I C D R I N K 7 €

Spritz, Negroni, Sbagliato, Mojito, Margarita,
Caipiroska, Caipirinha, Londo Mule, Moscow Mule, Hugo

A N A L C O L I C I 7 €

ZEN

Lime, pompelmo rosa, ginger beer

LAMPO

Sciroppo di lamponi, bitter, lime, menta, tonica

MOJITO 2.0

Mela verde, lime, zucchero, menta, tonica, zucchero di
canna

GIN TONIC

Tanqueray Alcohol Free, tonica



D R I N K

A V E N I D A D R I N K 8 €

VETZ SPRITZ

...per un aperitivo dai sapori fresco-amari
vetz, prosecco, soda

TEAPOT

Il nostro thé...è alcolico! Tequila silver, thé
matcha, succo di lime, sciroppo d'agave,
ginger beer si uniscono in un infuso
stimolante e rinfrescante

ACHILLE

Si narra che l'eroe fosse invulnerabile, anche grazie a
questa pozione di Campari, vermouth rosso e spuma
alcolica all'achillea

MASPALOMAS

...un dolce amaro mai scontato
ron miel, triple sec, lime, chinotto lurisia

IBISCUS

Aperol all'ibisco, prosecco, soda alla cannella



S P I R I T

AMARI 5€

FRANGELICO
SAN SIMONE
DIESUS
HIERBAS
OUZO
MIRTO BIANCO
AMARO DI LANGA
RONMIEL ARTEMI
VETZ
AMARA

LIQUORE PEYROT 5€

Pere e cognac

PORTO (SANDEMAN) 5€

GRAPPA

Bianca Franciacorta 4,50€

Barricata 12 mesi 6€

GIN

HENDRICKS 10€
PIUCINQUE 12€
TANQUERAY 8€
WHITLEY NEILL 12€
BOTANIST 12€
GIN GINO 10€
ROKU GIN 8€
PLYMOTH 9€



E N G L I S H M E N U

TAPAS

TACOS GAMBAS 12€

tortilla shells, big prawn, salad, tomatoes, red onion, mayolime, guacamole

PINCHO BACALAO 8€

toasted bread, mantecated cod fish, caramelized onions

METABEL 9€

aubergine and sesame hummus, mint, lemon juice, eggs, olives, toasted bread

TRES CROQUETAS 9€

of cod with aioli sauce, of jamon with brava sauce, of porcini mushrooms with beetroot sauce

TAZON DE PESCADO 12€

steaming soup of fish and crustaceans (mussels, clams, squid, shrimps, octopus and cod) in red, croutons with thyme

EMPANADAS TRADICIONALES 7€

filled w/ angus ragut, onion, stuwed peppers, smocked cheese



E N G L I S H M E N U

TAPAS

JAMON IBERICO DE BELLOTA 12€

served with fried breadsticks

MINI HAMBURGUESAS 7€

homemade bread, mini angus hamburger, melted cheese, bacon, caramelized onion, pochè egg, bbq sauce

TABLETA HERMANOS 23€ (for two people)

Selection of Spanish cold cuts and Italian cheeses served with honey, fig jam and artisanal breadsticks

MOLE DE AGUACATE 8€

homemade guacamole

CAPONATAS 6€

Sweet and sour vegetable caponata with raisins, pine nuts and fennel

PLUMA Y PAPAS 12€ G

Iberian suckling pig pluma braised in red tempranillo, sweet potato puree with rosemary

RAVIOLI DI CHORIZO 10€

Gyoza ravioli stuffed with Iberian salami paste, slightly spicy, chimichurri sauce with herbs



E N G L I S H M E N U

TAPAS

"SPAGO" 10€

fresh pasta spaghetti, mantequilla salada (salted butter),
Cantabrian anchovies and toasted bread crumble with
Mediterranean aromas

PULLED TACOS 12€

Tortillas, pulled pork tenderloin, salad, marinated red cabbage,
aioli sauce, cilantro

PATATAS BRAVAS 6€

served with brava sauce

CHIPIRONES 8€

Crispy squid rings and tufts served with aioli sauce

PULPO A LA GALLEGA 12€

Seared octopus with sweet paprika sauté potatoes



E N G L I S H M E N U

PAELLA

Minimum for 2 people (prices are per person)

DE MARISCO 23€

With saffron, mussels, clams, squid and prawns

NEGRITA

Squid ink with squid and cherry tomatoes €19

DESSERTS

THREE CHOCOLATE CHEESECAKE G 7€

TRADITIONAL CATALAN CREAM €7

CHURROS 7€

served with dulce de leche

MILLEFEUILLE 7€

with custard and red fruit coulis

APPLE AND PLANTAIN TATIN 7€

with salted caramel sauce

COFFEE €2

COVER €2

LA HORA FELIZ

D A L L E 1 8 . 3 0 A L L E 1 9 . 3 0

PINCHO 2€

Baccalà mantecato e cipolla caramellata
Pulled pork e cavolo rosso
Metabel
Jamon iberico
Capra al vino rosso e fichi
Lardo di Patanegra e miele
Pesto di pomodori secchi

NACHOS AVENIDA 6€

jalapeno, pomodoro, cheddar, guacamole

BICCHIERE DI SANGRIA 4€

CARAFFA DI SANGRIA 18€

SPRITZ 5€

BIRRA MEDIA 4€

GIN TONIC 5€

CALICE DI VINO 4€

BIBITE 3,50€

Per altri drink e bottiglie di vino consultate la carta