AVENIDA

T A P A S

CAPONATA DE HINOJOS V G NL 8€ 2
antica caponata di finocchi in agrodolce con uvetta, pinoli e finocchietto

PINCHO BACALAO (pz) 9€ 3,5,9
pane bruscato, baccalà mantecato, cipolla caramellata

CARRILLERA G NL 12€ 12, 13
guancia di maialino brasata nel tempranillo rosso, patate schiacciate aromatizzate al timo

BOQUERONES G 10€ 3,5
sarde imbottite con erbette al limone e pecorino stagionato cotte in padella con salsa aioli

EMPANADAS TRADICIONALES 7€ 3,9
empanada con ragù di angus al cumino, cipolla e peperoni stufati

TORTILLA V G 7€ 3, 14
tipica frittata di patate e cipolle con salsa agrodolce

CROQUETA DE BACALAO 9€ 3,4,5,9,14
panatura con nero di seppia e panko, salsa aioli, germogli di barbabietola rossa (2pz)

HUEVO A LA IBIZENCA V 9€ 3,9,14
uovo poche, crema di queso manchego, crumble di taralli pugliesi, olio di tartufo bianco

GYOZA IBERICO 9€ 1,3,9,11
ravioli al vapore ripieni di chorizo e angus in salsa argentina chimichurri (3pz)

AVENIDA

T A P A S

MINI HAMBURGUESAS 8€ 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

TARTARE DI TONNO 12€ G 5
Marinata, in citronette con arance siciliane, olive riviera e finocchietto selvatico

"ILLUSION DE PARMIGIANA" VG 9€ 3,12
Melanzana arrostita, gazpacho, crema di pecorino e salsa al basilico

LA TABLETA 20€ 1,3,9,13
selezione di salumi spagnoli di alta qualità (jamon iberico, chorizo, lardo di patanegra) e formaggi italiani pregiati (pecorino al tartufo, puzzino, bucciatello) serviti con grissini fritti, cipolla caramellata e miele (per 2 persone)

MEJILLONES NL 9€ 4,5,9
impepata di cozze alla marinara servita con brusche al timo

PULLED TACOS (2pz) **12€** 3,9,13
tortillas, pulled pork di filetto, insalata, cavolo rosso marinato, salsa aioli, coriandolo

COSTILLA COLA G 12€
costine di maialino iberico marinate alla coca cola con il metodo "low and slow" accompagnate da patate schiacciate al timo

AVENIDA

T A P A S

BAMBOO G 10€ 13
carpaccio di angus e lardo di pata negra alla maggiorana arroccati sullo stecco di bamboo cotti al cartoccio

CROQUETA DE JAMON 9€ 3,9,13,14
tipica crocchetta di prosciutto crudo di alta qualità, patate, parmigiano reggiano con panatura agli aromi, salsa brava (2pz)

CHIPIRONES 8€ G 4,3,13
anelli e ciuffi di calamaro croccanti. serviti con salsa aioli

CORTADILLA DE ATUN G NL 9€ 5
tagliata di tonno affumicata con insalata di salicornia (asparagi di mare)

PATATAS BRAVAS VG 6€ 13
servite con salsa brava

TACOS CEVICHE 12€ 5,9,11,13,14
tortilla shell alla paprika, pesce persico, pomodoro, cipolla rossa e peperoncini verdi dolci marinati al lime, insalata iceberg, coriandolo fresco, mayamole (maionese all'avocado) (2pz)

TAPASPAGO 9€ 3,5,9
70gr di spaghetti di pasta fresca con burro alle acciughe del cantabrico e mollica abbrustolita

HUMMUS DI CECI V NL 8€ 6,7,9,14
con tahina (crema di sesamo), uova sode, olive riviera, focaccia

G -Gluten free
V - Vegetariano
NL - No lattosio

AVENIDA

P A E L L A

Minimo per 2 persone

DE MARISCO 23€ G NL 4,5,8,12
zafferano, calamari, cozze, vongole e gamberoni

NEGRITA 19€ G NL 4,5,8,12,13
al nero di seppia con calamari e pomodorini

-i prezzi sono intesi a persona-

G -Gluten free
NL - No lattosio

AVENIDA

M E N U

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

CHEESECAKE G 7€ 1,2,3,14
ai tre cioccolati (fondente, al latte e bianco)

CREMA CATALANA TRADIZIONALE 7€ G 3,14

CHURROS 7€ 3,9,13
serviti con dulce de leche

TIRAMISU' G 7€ 2,3,14
con mascarpone al pistacchio e crumble di amaretti al Frangelico

CARROT CAKE G NL 7€ 2,14
torta morbida di carote e mandorle servita con gelato alla vaniglia

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
NL - No lattosio

Coperto 2,00€
Caffè 2,00€

AVENIDA

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

AVENIDA

D R I N K

S A N G R I A

ROSSA
bicchiere 4€ / Caraffa 20€

TINTO DE VERANO
bicchiere 6€

B I B I T E

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE,
TONICA, LEMONSODA, CHINOTTO LURISIA
3,5€

AVENIDA

C E R V E Z A S

S E L E Z I O N E D I B I R R E S P A G N O L E

bottiglie tutte nel formato da 33cl

-SAN MIGUEL ESPECIAL desde 1890 (Mahou Madrid)
(pilsener lager premium morbida e delicata)
€4,5

-ESTRELLA Damm Barcellona 1876
(mediterranean pilsener lager dalla fine speziatura)
€4,5

-VICTORIA Malaga 1928
(lager leggermente ambrata dal gradevole retrogusto tostato)
€4,5

-DAURA GLUTEN FREE Barcellona
(pluripremiata birra d'orzo da 5,4%vol. non solo per intolleranti al glutine)
€4,5

-COMPLOT IPA Barcellona
(Indian Pale Ale ad alta fermentazione 6,6%vol. speziata, floreale, fruttata e resinosa)
€5,5

AVENIDA

C E R V E Z A S

S E L E Z I O N E D I B I R R E S P A G N O L E

bottiglie tutte nel formato da 33cl

-ALHAMBRA RESERVA Granada 1925
(extra lager 6,8%vol. intensa e corposa dal perfetto bilanciamento amarostico)
€5.5

-ALAHAMBRA ROSSA Granada 1925
(tipologia bock raffinata e delicata, lunga fermentazione, lungo riposo)
€5,5

-VOLL DAMM Barcellona
(stile Marzen bock 7,2%vol. miele, torrone, cannella e liquirizia i suoi toni distintivi)
€6

-INEDIT Roses, Catalogna
(creata in stile blanche dall'acclamato chef Ferran Adrià e dai sommelier del ristorante elBulli per accompagnare anche i piatti più complessi grazie al suo aroma ricco alla sua cremosità, morbidezza, pienezza. Alta fermentazione e soli 4,8%vol.)
€7

CERVEZA DE NAVIDAD - Damm 66cl
Colore oro intenso e luminoso. retrogusto persistente e di carattere. Presenza di cereali tostati. Aroma di malto, note di luppolo e lievito
12€

AVENIDA

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

GIN TONIC
Tanqueray Alcohol Free, tonica

AVENIDA

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

MONTE ROSSO
in un rifugio di montagna...
jagartee, bitter, sucroestere, diesus

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

IBISCUS
Aperol all'ibisco, prosecco, soda alla cannella

AVENIDA

S P I R I T

AMARI 5€

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

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€

AVENIDA

ENGLISH MENU

TAPAS

CAPONATA DE HINOJOS V G NL €8
Ancient sweet and sour fennel caponata with raisins, pine nuts, and fennel

PINCHO BACALAO (2 piece) €9 3,5,9
toasted bread, creamed cod, caramelized onion

CARRILLERA G NL €12
Pork cheek braised in red Tempranillo, mashed potatoes flavored with thyme

BOQUERONES G €10
Sardines stuffed with lemon herbs and aged pecorino cheese, pan-fried with aioli sauce

EMPANADAS TRADICIONALES 7€ 3.9
Empanada with cumin Angus ragout, onion and stewed peppers

TORTILLA V G €7
Typical potato and onion omelette with sweet and sour sauce

COD CROQUETA €9
Cuttlefish ink and panko breading, aioli sauce, beetroot sprouts (2 pieces)

IBIZAN EGG V €9
Poached egg, Manchego cheese cream, Apulian taralli crumble, white truffle oil

IBERIAN GYOZA €9
Steamed ravioli filled with chorizo and Angus beef in Argentine chimichurri sauce (3 pieces)

AVENIDA

ENGLISH MENU

TAPAS

MINI HAMBURGUESAS 8€ 3,6,9,13,14
seven-grain bread of our production with mini angus burgers, melted cheese, bacon, poached egg, caramelized onion, BBQ sauce

TUNA TARTARE €12 G
Marinated in citronette with Sicilian oranges, Riviera olives, and wild fennel

"ILLUSION DE PARMIGIANA" VG 9€
Roasted aubergine, gazpaco, pecorino cream and basil sauce

LA TABLETA €20
A selection of high-quality Spanish cured meats (Iberian ham, chorizo, Patanegra bacon) and fine Italian cheeses (truffle pecorino, puzzino, bucciatello) served with fried breadsticks, caramelized onion, and honey (for 2 people)

MUSSELS NL €9
Peppered mussels marinara-style served with thyme bruschetta

PULLED TACOS (2pcs) 12€ 3,9,13
tortillas, pulled pork fillet, salad, marinated red cabbage, aioli sauce, coriander

COSTILLA COLA G €12
Iberian pork ribs marinated in Coca-Cola using the "low and slow" method, accompanied by mashed potatoes with thyme.

AVENIDA

ENGLISH MENU

TAPAS

BAMBOO G €10
Angus carpaccio and Pata Negra bacon with marjoram, wrapped in bamboo skewers and baked in foil

JAMON CROQUETTE €9 (2PZ)
Typical croquette of high-quality cured ham, potatoes, Parmigiano-Reggiano cheese, breaded with herbs, and salsa brava (2 pieces)

CHIPIRONES 8€ G 4,3, 13
crispy squid rings and tufts. served with aioli sauce

CORTADILLA DE ATUN G NL €9
Smoked tuna steak with salicornia (sea asparagus) salad

PATATAS BRAVAS VG 6€ 13
served with brava sauce

CEVICHE TACOS €12
Paprika tortilla shell, perch, tomato, red onion, and sweet green chilies marinated in lime, iceberg lettuce, fresh cilantro, mayamole (avocado mayonnaise) (2 pieces)

SPAGO TAPA €9
70g fresh spaghetti with Cantabrian anchovy butter and toasted breadcrumbs

CHICKPEA HUMMUS V NL €8
with tahini (sesame paste), hard-boiled eggs, Riviera olives, focaccia

AVENIDA

ENGLISH MENU

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

CHEESECAKE G 7€

with three chocolates (dark, milk, and white)

TRADITIONAL CATALAN CREAM 7€ G

CHURROS 7€

served with dulce de leche

TIRAMISU G 7€

with pistachio mascarpone and Frangelico amaretti crumble

CARROT CAKE G NL €7.00

soft carrot and almond cake served with vanilla ice cream

COFFEE €2

COVER €2

LA HORA FELIZ

DALLE 18.30 ALLE 19.30

PINCHO 2€

Baccalà mantecato e cipolla caramellata
Pulled pork e cavolo rosso
Hummus di ceci
Jamon iberico
Pecorino al tartufo con composta di pere
Lardo di Patanegra e miele
Pesto di pomodori secchi

NACHOS AVENIDA 6€

jalapeno, pomodoro, cheddar, guacamole

BICCHIERE DI SANGRIA 3€
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