

*"...le tapas sono piccoli piatti che come tessere
di un puzzle compongono un grande pasto"*



Tapas "Marisco"

Chipirones 8€ G

anelli e ciuffi di calamaro croccanti serviti con salsa alioli
fried squid's tufts and rings with alioli sauce

Calamar relleno 10€

calamaro ripieno con soffice di baccalà,
vellutata di fave e piselli alla maggiorana, porro crispy
stuffed squids filled with soft of codfish, peas and favs velvet, crispy leek

Tartare di tonno 10€ G

con arance, olive riviera e finocchietto
tunafish tartare with orange, riviera olives, fennel

Pincho bacalao 8€

brusche con baccalà mantecato e cipolla caramellata
toasted bread, mantecated codfish, caramelized onions

Wanton di salmone 10€

fagottini con salmone, primosale, basilico fresco, salsa alioli nera
fillo's bundles with salmon, fresh cheese, basil, black alioli sauce

Bacalao rebozado 9€

bocconcini di baccalà pastellato, brunoise di verdure, menta, mayolime
fried codfish bites, vegetarian brunoise, mint, mayolime

Bocadillo Madrilenio 8€

Sandwich con anelli di calamaro fritti, pomodoro, insalata, salsa alioli, patate al
rosmarino
little sandwich, fried squid rings, tomato, salad, alioli sauce, rosemary potatoes

Tapas "Tierra"

Croquetas andalusas de tocino 7€

crocchette di guanciaie affumicato con formaggio manchego

smoked pig cheek and manchego cheese croquetas

Jamon iberico de bellota 12€ G

Tartare di manzo 10€ G

con capperi di Pantelleria, olive riviera e pomodori secchi

beef tartare with pantelleria's capers, riviera's olives and dried tomatoes

Mini hamburguesa 8€

Sandwich con mini burger, formaggio, bacon, cipolla caramellata,
uovo, salsa bbq, patate al rosmarino

sandwich with mini burger, cheese, bacon, caramelized onion, egg, bbq sauce, rosemary potatoes

Empanada tradicionales 10€

panzerotto fritto con ragù di angus argentino,
peperoni, cipolla, formaggio affumicato

fried empanada filled with angus beef's ragù, onions, peppers, smoked cheese

Albondigas del ryad 8€

polpettine di manzo al cumino con cous cous di verdure

beef's meatballs, cumin, veggie cous cous

"Pulled tacos" 8€

tortillas, pulled pork, cavolo rosso all'agretto, salsa yogurt, coriandolo

tortillas, pulled pork, marinated red cabbage, yogurt sauce, fresh coriander

Tapas "Mariposa"

Metabel 10€ *(anche in versione gluten free)*

Humus di melanzane e tahina di sesamo, uovo sodo, olive e focaccia
aubergine and sesame's humus, egg, olives, flat bread

Caponata 7€ G

agrodolce di melanzane, capperi, olive e sedano
sweet and sour of aubergines, capers, olives and celery

Burritos pequenos 8€

tortillas, verdure speziate, formaggio manchego, patate al rosmarino
tortilla's rolls with spicy vegetables, manchego cheese, rosemary potatoes

Pan y tomate 7€ *(anche in versione gluten free)*

crostini di pane, cetriolo, pomodoro, cipolla di Tropea con gazpacho
bread's crouton, tomatoes, cucumber, red onion and gazpacho

Tortilla 7€ G

classica frittata spagnola di patate e cipolle
spanish omelette with potatoes and onions

Patatas bravas 6€ G

servite con salsa bravas

Mole de aguacate 7€ *(anche in versione gluten free)*

crema di avocado, cipolla, pomodoro, coriandolo fresco e tortillas tostate
avocado cream, onions, tomato, fresh coriander and toasted tortillas

PAELLA (Minimo 2 persone)

MARISCO 22€ a persona G

cozze, vongole, calamari, gamberoni, pomodorini, zafferano
mussels, clams, squids, prawn, saffron

NEGRITA 18€ a persona G

al nero di seppia con calamari
cuttlefish ink and squids

PLATOS

POKE SALAD 14€ G

salmone, avocado, insalata, riso venere nero, cipolla rossa,
pomodoro, cetrioli, semi di sesamo, salsa yogurt
salmon, avocado, salad, black rice, red onion, tomato, cucumber, sesam seeds, yogurt sauce

CHICCHE DI PATATA VIOLA 15€

funghetti e crudo rosolati, crema di caprino alle erbe
purple potatoes little gnocchi, browned mushrooms and raw ham, goat creamcheese

TAGLIERINO NERO 15€

con brunoise di verdure e calamaretti
black "tagliarino" with vegetables and squid's brunoise

FILETTO DI ANGUS ARGENTINO MARINATO AL TAMARINDO 18€ G

con humus di avocado e crudo di champignon
angus beef's filet, tamarind's marinating, avocado's humus and raw mushrooms

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PAPAVERO E SESAMO 16€ G

emulsione di porri e patate
tuna cut in poppy and sesame crust on leek and potatoes emulsion

BURRATINA DI ANDRIA 14€ GV

piccola dadolata di verdure alla maggiorana
with vegetable's brunoise and marjoram

...e il dessert?

"BAGNETTO" DI PESCHE AL ST GERMAIN 6€ G

con macedonia esotica e gelato alla mandorla

peaches velvet flavoured st. germain with exotic fruit salad and almond icecream

CHEESECAKE COCCO E MARACUJA 6€ G

CREMA CATALANA 6€

"SANPIETRINO" 6€ G

semifreddo alla nocciola ricoperto al cioccolato con granella di pistacchi

hazelnut parfait covered with chocolate and chopped pistachios

VINO DOLCE

"MISS TELA" 20€ - bicchiere 4,50€

100% Moscatel

Liquore di uva moscato con spiccate note agrumate e sentori floreali

Sangria

ROSSA (Bicchiere 4€ / Caraffa 20€)

BIANCA Caraffa 27€

(Cava, banana, fragola, frangelico, arancia, maracuja)

Cerveza

AVENIDA 7€

Tequila e lime

CHIARA - Media 5€ Piccola 3€

Pedavena

ROSSA - Media 5,50€ Piccola 3,50€

Dolomiti rossa

Bibite 3,50

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE,
CHINOTTO LURISIA, LEMONSODA, TONICA

Classic Drink 7€

SPRITZ, NEGRONI, SBAGLIATO, MOJITO,
MARGARITA, HUGO,
MOSCOW MULE, CAIPIRINHA, CAIPIROSKA

Avenida Drink 8€

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

POMELO: La nostra versione del classico Margarita rosa
shocking

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

Analcolici 7€

ZEN: Lime, ginger beer

ROSE LEMON: Tonica, pompelmo, miele

MOJITO 2.0: mela verde, lime, menta, tonica, zucchero di canna

Piccola Cantina

BIANCHI

El gordo del circo 25€

100% Verdejo

rotondo e fresco, profumi tropicali, note di pompelmo, ananas maturo e lime

La Marimorena 27€

100% Albarino

di colore giallo intenso e brillante, floreale di gelsomino e violetta. Elegante, complesso e straordinariamente sapido

Adaras Lluvia 20€ - calice 5€

Verdejo e Sauvignon Blanc

Il verdejo ci dà intensità aromatica, il sauvignon blanc la complessità.

Di colore giallo pallido, pulito e luminoso.

Note di frutti tropicali e ricordi di erba fresca

Neleman - Organic Wine 23€ - calice 5€

70% Chardonnay / 30% Muscat

Dalla raccolta tardiva di uve Chardonnay e Muscat si esaltano i sentori di fiori, frutta bianca e di pesca

Piccola Cantina

ROSSI

Enemigo Mio 23€

100% Garnacha

di colore rosso ciliegia, al naso fruttato e floreale.

Delicato ed elegante. Dominano su tutto aromi di frutti rossi e petali di rosa

Musso 20€ - calice 5€

100% Tempranillo

Sorprendente, affascinante e goloso dai tannini morbidi e di acidità ben bilanciata.

Perfetto da accompagnare alla carne di maiale e ai salumi spagnoli

Macho Man Monastrell 32€

100% Monastrell

Punta di diamante di Casa Rojo.

L'incomparabile freschezza ed eleganza

delle uve Monastrell e

il suo colore rosso granato sono l'espressione di questi sette vigneti tra le montagne di El Carche e la Pila. Prugne, more, sentore di liquirizia

con ricordi di erbe selvatiche equilibrati

per dare il finale tipico dei grandi vini

Neleman - Organic wine 23€ - calice 5€

60% Garnacha / 40% Marselan

Lo sposalizio tra questo biologico e le tapas rasenta la perfezione

Neleman Rosè - Organic wine 23€

Rosado Garnacha / Monastrell

Colore di petali di rose. Aromatico con note di frutti di bosco e viole

Piccola Cantina

BOLLICINE

Cava 20€

Brut Nature Organico

Rotondo e cremoso in bocca, dalla fine bollicina si abbina perfettamente a piatti di pesce, aperitivi e tapas

Molto Negre 27€

Cava Rosado

Cava rosato ottenuto da una soffice pressatura del tipico vitigno Trepat.

Bollicina delicata e di piccole dimensioni.

Frutti rossi ed agrumi e note delicate di lievito e pasticceria

. La pecora nera delle bollicine

Spirit

I GRANDI AMARI 5€

Frangelico

Hierbas

San Simone

Diesus

Ouzo

Mandarancio

Jagertee

RUM

Diplomatico Reserve Exclusiva 7€

Kraken Black Spiced 6€

Brugal 6€

Havana 3 5€

Ron Miel Artemi 5€

WHISKY

Oban 14 8€

Nikka from the barrel 9€

GIN

Plymouth 8€

Blackmouth 8€

Gin Mill 9€

G Vine 8€

Tanqueray Ten 8€

Spirit

VODKA

Stolichnaya Elite 8€

TEQUILA

Espolon Reposado 8€

Espolon Silver 7€

PORTO 4€

DOPO CENA

(Dalle 22.00)

MIXTO PARA PICAR 3€

Olive, cornuts, mandorle

BRAVAS 4€

Servite con salsa bravas

NACHOS 5€

Formaggio fuso, pomodoro, guacamole

TRIS DI PINCHOS (3 bruschette) 6€

con olive, gazpacgo, burro e acciughe