



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) 8€ 3,5,9

pane bruscato, baccalà mantecato, cipolla caramellata

METABEL 9€ V 6,9,13,14

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

CARRILLERA 12€ G 12, 13

guancia di maialino brasato al tempranillo servito con patate "smashed"

EMPANADAS TRADICIONALES 7€ 3,9

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

"LA CATAPLANA" G 12€ 4,12,13

tipico stufato portoghese di maialino iberico e vongole veraci al madeira servito con gremolada di lime e coriandolo

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

COMPOSTELA (2pz) 12€ 3,4,5,13,14

capesante scottate, crocchette di patate al pecorino, nero di seppia, panko, maionese allo zafferano e filamenti di chili

PINCHO TAPENADE (2pz) 7€ V 6,9

frulla grossolana di olive riviera, pomodori secchi e capperi. servita in cocotte con pane tostato

MOLE DE AGUACATE 10€ V 9

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

BOQUERONES EMBUTIDO 12€ G 3,5

sarde imbottite con cicoria, pecorino e scorzetta di limone

CROQUETAS DE BOLETUS (2pz) 8€ GV 9

crocchette di porcini con crema di barbabietola e germogli di porro

PULLED TACOS (2pz) 12€ 3,9,13

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



T A P A S

MUSCLOS A LA MARINERA 10€ 4,9,13

cozze alla marinara con bruschette di pane casareccio

TARTARE DI ANGUS ARGENTINO G 11€ 3

con humus di tartufo nero e scaglie di pecorino

UOVO ALL'IBIZENCA 10€ 3,9,14

uovo pochè, crema di formaggio manchego, crumble di pane aromatizzato, olio al tartufo bianco

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

MACARRONS PLAZA MAJOR 9€ 3,9

flan di maccheroni al ragù con besciamella al formaggio manchego

ALBONDEGAS DEL RYAD 10€ 3,9

polpette di angus al cumino servite sul cous cous

PATATAS BRAVAS VG 6€ 13

servite con salsa brava

G -Gluten free

V - Vegetariano



T A P A S

GAMBAS KYR G 11€ 3,8,13

gamberoni marinati in salsa teriyaki, crema di yogurt greco, pico de gallo (mais, pomodoro, cipolla rossa, cetriolo)

CLUB SANDWICH V 8€ 3,9,14

pane a cassetta tostato, omelette ai porcini, pomodoro, caprino, songino

"LA TABLETA" 20€ 3,9

salumi e formaggi spagnoli serviti con composta di fichi e gnocco fritto

RAVIOLI DI CHORIZO 13€ 3,9

ravioli al vapore ripieni di chorizo (salame tipico spagnolo) con hot gazpacho di peperoni amarillo

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 ?

SACHER BROWNIES G 7€ 1,3,6,7,14

torta al cioccolato, salsa ai fichi, cioccolato bianco fuso

CREMA CATALANA TRADIZIONALE 7€ G 3,14

CHURROS 7€ 3,9,13

serviti con dulce de leche

CANNOLO MILLEFOGLIE 7€ 1,3,6,7,9,14

il gusto del cannolo col formato della millefoglie

TIRAMISU' AL PISTACCHIO G 7€ 2,3,13,14

con crumble di amaretti al frangelico

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€

B I R R A

CERVEZA AVENIDA 7€

con lime e tequila

CHIARA

piccola 3€ / media 5€

Pedavena

DOPPIOMALTO 5€

33cl

Dolomiti

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, 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 lursia

PISCO CINNAMON SOUR

la nostra versione di un grande classico con
Pisco, zucchero, limone, albume d'uovo, spolverata di
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

CARRILLERA 12€ G

Pork cheek braised in tempranillo served with "smashed" potatoes

"LA CATAPLANA" G 12€

Typical Portuguese stew of Iberian suckling pig and clams with Madeira served with lime and coriander gremolada

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

COMPOSTELA 12€

seared scallops, croquettes (potatoes, pecorino cheese, squid ink, panko bread), saffron mayo, chili filaments

MOLE DE AGUACATE 10€

homemade guacamole

PINCHO TAPENADE 7€

rough cream of dried tomatoes, olives and capers served w/
toasted bread

BOQUERONES EMBUTIDO 12€ G

sardines stuffed with chicory, pecorino cheese and lemon zest



E N G L I S H M E N U

TAPAS

CROQUETAS DE BOLETUS 8€

Porcini croquettes with red beet cream and leek sprouts

PULLED TACOS 12€

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

MUSCLOS IN LA MARINERA 10€

mussels marinara style with homemade bread

ARGENTINE ANGUS TARTARE 11€

With black truffle humus and pecorino cheese shavings

PATATAS BRAVAS 6€

served with brava sauce

CHIPIRONES 8€

Crispy squid rings and tufts served with aioli sauce

IBIZAN EGG 10€

poached egg, manchego cream cheese, flavored bread crumble, white truffle oil

PULPO A LA GALLEGA 12€

Seared octopus with sweet paprika sauté potatoes



E N G L I S H M E N U

TAPAS

MACARRONS PLAZA MAJOR 9€

Macaroni flan with meat sauce and Manchego cheese béchamel sauce

ALBONDEGAS DEL RIYADH 10€

Angus meatballs with cumin served on couscous

CHORIZO'S RAVIOLI 13€

Steamed ravioli stuffed with chorizo (typical Spanish salami) with hot amarillo pepper gazpacho

GAMBAS KYR 11€

Marinated prawns in teriyaki sauce, Greek yogurt cream, pico de gallo (corn, tomato, red onion, cucumber)

CLUB SANDWICH 8€

Toasted cassette bread, porcini omelet, tomato, goat cheese, songino

"LA TABLETA" 20€

Spanish cured meats and cheeses served with fig compote and fried dumplings



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

SACHER BROWNIES G 7€

Chocolate Cake, Fig Sauce, Melted White Chocolate

TRADITIONAL CATALAN CREAM €7

CHURROS

served with dulce de leche €7

CANNOLI MILLEFEUILLE 7€

The taste of cannoli with the shape of a millefeuille

PISTACHIO TIRAMISU G 7€

with macaroon crumble with Frangelico

COFFEE €2

LA HORA FELIZ

D A L L E 1 7 . 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

Burrata e acciughe

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