



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 8€ V 6,9,13,14

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

CORTADILLA DE POLLO 9€ G

Piccola tagliata di pollo marinata al lime. Avocado e
guacamole artigianale

EMPANADAS TRADICIONALES 7€ 3,9

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

TONNO IN SCATOLA 12€ G 5, 13

Tonno marinato con arance, olive e finocchietto

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

TATAKI 11€ G 3, 13

Piccola tagliata di tonno in crosta di semi di papavero.
Salsa aioli

MOLE DE AGUACATE 10€ V 9

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

CEVICHE DE MARISCO 12€ G 4,5,8,12

Tonno, gamberoni e polpo marinati al lime, sedano, carote, pomodori, cetrioli, mais, cipolla rossa, coriandolo fresco

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

GAMBAS KYR G 11€ 3,8,13

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

TARTARE DI ANGUS ARGENTINO G 11€ 3

con humus di tartufo nero e scaglie di pecorino

RAVIOLI DI BRANZINO AL VAPORE 10€ (3PZ) 5,7,9,13

Ripieni di branzino al finocchietto serviti con leche de puma (lime, coriandolo, salsa di soja)

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

GAZPACHO DE TOMATE 6€ V 9

Emulsione di pomodoro al basilico servita con crostoni al timo

"PASSION" 12€ V 5

Tartare di branzino e passion fruit. Servita nel maracuja

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 COCCO E MARACUJA G 7€ 2,3,14

CREMA CATALANA TRADIZIONALE 7€ G 3,14

CHURROS 7€ 3,9,13

serviti con dulce de leche

SANPIETRINO G 7€ 2,3

Semifreddo al pistacchio, pralinato con cioccolato
fondente e nocciole

CESTINO DI FROLLA 7€ 2,3,9,14

con mousse di ricotta, crema di agrumi gelée e scaglie
di mandorle tostate

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

CHIARA

piccola 3€ / media 5€

Pedavena

DOPPIOMALTO 5€

33cl

Dolomiti

B I B I T E

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE,
TONICA, LEMON SODA, 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

CORTADILLA DE POLLO 9€ G

Small cut of chicken marinated in lime. Avocado and artisanal guacamole

TONNO IN SCATOLA 12€ G

Tuna marinated with oranges, olives and fennel

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

CEVICHE DE MARISCO 12€ G

Tuna, prawns and octopus marinated in lime, celery, carrots, tomatoes, cucumbers, corn, red onion, fresh coriander

RAVIOLI Di BRANZINO AL VAPORE 10€ (3PZ)

Stuffed with sea bass and fennel served with leche de puma (lime, coriander, soy sauce)

GAMBAS KYR 11€

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



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

GAZPACHO DE TOMATE 6€ V

Basil tomato emulsion served with thyme croutons

"PASSION" 12€ V 5

Sea bass tartare and passion fruit. Served in maracuja

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

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

COCONUT AND MARACUJA CHEESECAKE G 7€

TRADITIONAL CATALAN CREAM €7

CHURROS

served with dulce de leche €7

SANPIETRINO G 7€

Pistachio semifreddo, praline with dark chocolate and hazelnuts

SHORTBREAD BASKET €7

with ricotta mousse, citrus gelée cream and toasted almond flakes

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

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