

Alérgenos

	Opción sin gluten		Cereales con gluten
	Crustáceos		Huevos
	Pescado		Moluscos
	Soja		Lácteos
	Frutos secos		Apio
	Mostaza		Sésamo
	Sulfitos		Cacahuetes
	Altramuces		Picante

Si tienen alguna alergia alimenticia, consulten con el personal



Wifi: [tapscanavelino](#)

Clave: [avelino2018](#)



Tapas

Ensalada de queso de cabra, nueces, fresas, miel y reducción de vinagre de Módena

   11,00€

Ensalada de pulpo, aguacate, tomate, crujiente de wantun y vinagreta de lima

   12,00€

Ensalada de rúcula, jamón ibérico, mango, piñones y vinagreta de mostaza

   12,00€

Carpaccio de calabacín, virutas de parmesano, rúcula, anacardos, reducción de vinagre de frambuesa y pimienta rosa

   10,00€

Ensaladilla rusa

   8,00€

Pan de cristal con tomate

 6,00€

Hummus con pan árabe y crudités de zanahoria

   8,00€

Nachos con queso havarti

  7,00€

Bravas de boniato al pesto

  7,50€

Patatas bravas

   6,50€

Queso de cabra gratinado al pesto

   9,00€

Parrillada de verduras con salsa Romesco

   / 12,00€

Anchoas del cantábrico “oo”
(8 filetes)

  14,00€

Zamburiñas a la plancha (8 ud.)

 16,00€

Montaditos de sardina ahumada con aguacate, tomate, lima y cebollino sobre pan de cristal

  12,00€

Gambita fresca de Menorca, a la plancha

 18,00€

Carpaccio de salmón con pistachos y jengibre

   12,00€

Langostinos kataifi con salsa de mango y curry

    12,00€

Tataki de atún rojo
(Se sirve frío y crudo)

     17,00€

Calamar a la andaluza

  12,00€

Pulpo a la gallega con crema de patatas

  12,00€

Bacalao gratinado, muselina de ajo sobre tomate

   14,00€

Huevos rotos con jamón

 8,00€

Habitas con jamón, chipirones y cebolla caramelizada

  11,00€

Alcachofas confitadas con jamón

..... 10,00€

Alcachofas rellenas de rape y gambas

    12,00€

Risotto negro de gambas y espárragos trigueros

     16,00€

Tiras de pollo con salsa agridulce

     12,00€

Pollo Tikka massala con arroz basmati

  11,00€

Canelones de pollo y trufa con bechamel de setas

    12,00€

Samosas de pollo

  12,00€

Magret de pato con mango caramelizado

  14,00€

Jamón ibérico con pan de cristal

 17,00€

Secreto Ibérico con Chutney de pera

..... 16,00€

Solomillo de cerdo al queso de Mahón con tomates secos

 15,00€

Carrilleras de cerdo en salsa de vino tinto y romero

   14,00€

Cochinillo deshuesado con manzana y canela

..... 15,00€

Tajine de cordero con ciruelas y almendras

  16,00€

Mini hamburguesas de ternera (tomate, lechuga, queso havarti y cebolla) (4 ud.)

      12,00€

Tataki de vaca madurada con vinagreta de mostaza
(Se sirve frío y crudo)

       17,00€

Solomillo de vaca con virutas de foie, cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximénez

 20,00€

Croquetas caseras 1,50€/uni.

- Pollo asado   
- Calamar en su tinta     
- Berenjena con queso Mahón   
- Sepia y sobrasada    
- Jamón Ibérico      
- Gorgonzola (Nuevo)    

Pan extra  1,00€

Salsa extra 1,00€

(brava, alioli  , yogur  , mango, ketchup, mayonesa )

Alérgenos · *Allergens*



Frutos secos · Nuts



Lácteos · Dairy



Huevos · Eggs



Cereales con gluten · Gluten



Opción sin gluten · Gluten-free option

Si tienen alguna alergia alimenticia, consulten con el personal



Wifi: [tapscanavelino](#)

Clave: [avelino2018](#)



Postres

Desserts

Tarta de limón 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Tarta de zanahoria, nueces y jengibre 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Tarta de cerveza Guinness 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Tarta de chocolate con helado de avellana 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Tarta de queso 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Tiramisú 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Soufflé 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Tatín de Manzana 🍷🍷🍷🍷
6,00€

Coulant de chocolate 🍷🍷🍷🍷🍷
5,00€

Helados (menta, caramelo, vainilla, vainilla crocant o
avellana) 🍷🍷🍷
2,00€/bola

Sorbeta (mango o limón) 🍷🍷
2,00€/bola

Lemon tart 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Carrot cake with ginger and walnuts 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Chocolate and Guinness beer cake 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Chocolate tart with hazelnut ice cream 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Cheesecake 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Tiramisu 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Soufflé 🍷🍷🍷🍷
6,50€

Apple tatin 🍷🍷🍷🍷
6,00€

Chocolate fondant 🍷🍷🍷🍷🍷
5,00€

Ice cream (mint, caramel, vanilla, crispy vanilla or
hazelnut) 🍷🍷🍷
2,00€/scoop

Sorbet (mango or lemon) 🍷🍷
2,00€/scoop