AVENIDA

Menu inverno 2026-2027

Avenida Tapas Bar · Cernusco sul Naviglio

Le sigle accanto ai piatti: G gluten free, V vegetariano, L senza lattosio. · Coperto 2,00 €

Tapas

Patatas bravas V G L — 6 €
Con salsa brava

Illusion di parmigiana V G — 10 €
Melanzana fondente con tre creme, basilico, pomodoro, pecorino e finitura con germogli di pisello

Pulpitos G L — 10 €
Polipetti in rosso con patate

Tortilla V G L — 7 €
Tipico frittatone alto di patate e cipolle servito con salsa agrodolce

Croqueta de bacalao — 9 €
Panatura al nero di seppia, panko, alioli, germogli di barbabietola (2pz)

Jamon iberico — 12 €
Il tipico prosciutto crudo di razza iberica servito con grissini artigianali

Pulled bao — 10 €
Panini al vapore, pulled pork, insalata, cavolo rosso marinato, alioli, coriandolo (2pz)

Metabel V L — 8 €
Hummus di melanzane con tahina (crema di sesamo), uova sode, olive riviera, focaccia

Gamberoni alla catalana — 10 €
Grigliati con piccola dadolata di pomodorini, cipolle rosse, sedano, carote, cetriolini, mentuccia, maionese e salsa di crostacei

Tartare di angus G L — 12 €
Con pomodori secchi, capperi, olive e senape antica

Pincho bacalao — 9 €
Pane casareccio bruscato al timo, mantecato di baccalà, cipolla brasata caramellata al balsamico

Empanada tradicional — 7 €
Tipico panzerotto argentino ripieno di manzo, peperoni, cipolle e formaggio affumicato

Tapaspago — 10 €
Settanta grammi di spaghetti di pasta fresca con bisque di crostacei e crumble di mandorle tostate

Burrito de pollo teriyaki L — 8 €
Tortilla arrotolata con straccetti di pollo cotto in salsa teriyaki, cavolo cappuccio spadellato, iceberg

Cazuela — 12 €
Filetto di maialino iberico stufato nel brodo di pesce al vino bianco (tempranillo) con vongole veraci, grattatella di lime e coriandolo fresco

Croqueta de jamon G L — 9 €
Patate, jamon, parmigiano, panure agli aromi, salsa brava (2pz)

Chipirones G — 9 €
Frittura croccante di anelli e ciuffi di calamaro con alioli allo yogurt

Tacos gambas — 12 €
Tortilla “shell” fritta con insalata, pomodoro, cipolla rossa, gamberoni, mayolime, coriandolo fresco (2pz)

Sopa de cebolla V — 7 €
Zuppa di cipolle bianche dolce e cremosa servita coi crostoni al timo

Carrillera G L — 12 €
Guancetta di maialino stufata nel vino rosso (tempranillo) con patate schiacciate

Paella

Minimo per due persone. I prezzi sono intesi a persona.

De marisco G L — 23 €
Allo zafferano con gamberoni, cozze, vongole, calamari

Negrita G L — 20 €
Al nero di seppia con calamari e pomodorini

Pollo y piquillos G L — 18 €
Con speziatura appena piccante, pollo, peperoni, cipolle e pomodori

Para los niños

Pizza margherita baby — 10 €

Mini hamburger con patatine fritte — 10 €

Cotoletta di pollo con patatine fritte — 10 €

Pasta al pomodoro — 10 €

Risotto giallo — 10 €

Dolci

Crema catalana G — 7 €
Versione classica con caramello flambato

Churros 7 €
Fatti in casa serviti con dulce de leche

Baked cheesecake G 7 €
Cotta al forno con crema ai frutti rossi

Tatin di mele 7 €
Con gelato alla crema

Bombas 7 €
Bignè ai tre cioccolati (bianco, fondente, al latte)

Vino dolce

"Miss Tela" 100% Moscatel bottiglia 20 € · bicchiere 4,50 €
Liquore di uva moscato con spiccante note agrumate e sentori floreali

Caffè

Caffè 2,00 €

Sangria

Rossa bicchiere 4 € · caraffa 20 €

Tinto de verano bicchiere 6 €

Bibite

Coca Cola 3,5 €

Coca Cola Zero 3,5 €

Fanta 3,5 €

Sprite 3,5 €

Tonica 3,5 €

Lemonsoda 3,5 €

Chinotto Lurisia 3,5 €

Cervezas

Selezione di birre spagnole. Bottiglie tutte nel formato da 33cl.

San Miguel Especial desde 1890 (Mahou Madrid) 4,5 €
Pilsener lager premium morbida e delicata

Estrella Damm Barcellona 1876 4,5 €
Mediterranean pilsener lager dalla fine speziatura

Victoria Malaga 1928 4,5 €
Lager leggermente ambrata dal gradevole retrogusto tostato

Daura Gluten Free Barcellona 4,5 €
Pluripremiata birra d'orzo da 5,4%vol. non solo per intolleranti al glutine

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

Alhambra Reserva Granada 1925 5.5 €
Extra lager 6,8%vol. intensa e corposa dal perfetto bilanciamento amarostico

Alahambra Rossa Granada 1925 5,5 €
Tipologia bock raffinata e delicata, lunga fermentazione, lungo riposo

Voll Damm Barcellona 6 €
Stile Marzen bock 7,2%vol. miele, torrone, cannella e liquirizia i suoi toni distintivi

Inedit Roses, Catalogna 7 €
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.

Cerveza de Navidad - Damm 66cl 12 €
Colore oro intenso e luminoso. Retrogusto persistente e di carattere. Presenza di cereali tostati. Aroma di malto, note di luppolo e lievito

Classic drink

7 €

Spritz 7 €

Negroni 7 €

Sbagliato 7 €

Mojito 7 €

Margarita 7 €

Caipiroska 7 €

Caipirinha 7 €

London Mule 7 €

Moscow Mule 7 €

Hugo 7 €

Analcolici

7 €

Zen 7 €
Lime, pompelmo rosa, ginger beer

Lampo 7 €
Sciroppo di lamponi, bitter, lime, menta, tonica

Gin Tonic 7 €
Tanqueray Alcohol Free, tonica

Avenida drink

8 €

Vetz Spritz 8 €
...per un aperitivo dai sapori fresco-amari vetz, prosecco, soda

Tea Pot 8 €
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 8 €
In un rifugio di montagna... jagar tee, bitter, sucroestere, diesus

Maspalomas 8 €
...un dolce amaro mai scontato ron miel, triple sec, lime, chinotto lurisia

Ibiscus 8 €
Aperol all'ibisco, prosecco, soda alla cannella

Spirit

Frangelico 5 €

San Simone 5 €

Diesus 5 €

Hierbas 5 €

Ouzo 5 €

Mirto bianco 5 €

Amaro di Langa 5 €

Ronmiel Artemi 5 €

Vetz 5 €

Amara 5 €

Jagertee 5 €

Liquore Peyrot 5 €
Pere e cognac

Porto (Sandeman) 5 €

Grappa bianca Franciacorta 4,50 €

Grappa barricata 12 mesi 6 €

Hendricks 10 €

Più Cinque 12 €

Tanqueray 8 €

Whitley Neill 12 €

Botanist 12 €

Gin Gino 10 €

Roku Gin 8 €

Plymoth 9 €

La hora feliz

Dalle 18.30 alle 19.30. Per altri drink e bottiglie di vino consultate la carta.

Pincho 2 €
Baccalà mantecato e cipolla caramellata

Pincho 2 €
Pulled pork e cavolo rosso

Pincho 2 €
Metabel (hummus di sesamo e melanzane) con olive riviera

Pincho 2 €
Jamon iberico

Pincho 2 €
Pecorino al tartufo con composta di pere

Pincho 2 €
Lardo di Patanegra e miele

Pincho 2 €
Pesto di pomodori secchi

Nachos Avenida 6 €
Jalapeño, pomodoro, cheddar, guacamole

Bicchiere di sangria 3 €

Caraffa di sangria 18 €

Spritz 5 €

Birra 4 €

Gin tonic 5 €

Calice di vino 4 €

Bibite 3,50 €