



TAPEO LILI

HUMMUS•9€

Hummus del día acompañado de crudités. 

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE MERMELADA•12€

Rúcula, queso de cabra, cebolla roja encurtida, nueces y tomates cerry.

TABLA DE QUESOS•9,00 €

CROQUETA CASERA DE GAMBÓN (3UD)•6,00€

Inspirada en los sabores de la açorda de gambas: ajo, cilantro y mar.

TORTILLA TRUFADA CON QUESO BRIE Y MIEL•11€

PASTELES DE BACALAO (2UD)•5,50€

Receta clásica portuguesa con bacalao desmigado, patata y perejil. Crujiente por fuera, suave por dentro.

TOSTA DE QUESO DE CABRA Y VERDURAS ASADAS AL HORNO SOBRE PAN TOSTADO CON AJOS Y PEREJIL•7,50€*

BACALAO AHUMADO SOBRE CREMA DE AJOS TOSTADO•9,5€

TOSTA DE SALMÓN AHUMADO CON REQUESÓN, AGUACATE Y SALSA VINAGRETA DE MANGO Y CILANTRO•9,50€*

TOSTA DE JAMÓN IBÉRICO CON TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO CURADO•9,50€*

ATÚN ROJO CON YEMAS CURADAS Y MAYONESA DE KIMCHI•13,5€

*Elige entre rebanada de pan de pueblo o de espelta y trigo sarraceno. Añade un huevo poché por 1,20€

EMPANADAS (2UD)•5,50€

Pregunta por los sabores del día.

LOS PLATOS FAVORITOS DE LA ABUELA LILI

FRANCESINHA•16,5€

Nuestra versión de este icónico sándwich portugués, inspirado en el croque monsieur francés. Relleno de salchicha fresca de Yunquera, salchichón de Málaga y filete de ternera, cubierto de queso fundido y bañado en una salsa casera ligeramente picante.

OPCIÓN VEGETARIANA•14,5€

EXTRA HUEVO•1,2€

EXTRA PATATAS•2€

BIFANA CON MOJO PICÓN•15,5€

Nuestra versión del clásico portugués: mostaza de Dijon, ternera marinada, servida en pan brioche con un toque de mojo picón casero.

EXTRA PATATAS•2€

BACALAO À BRÁS•14,50€

Bacalao desmigado, cebolla, ajo, huevo y perejil fresco.

GAMBONES À BRÁS•16€

Gambones al pil-pil con patata paja, ajo y huevo. Se sirve con mayonesa de ajo tostado.

PICA-PAU DE SOLOMILLO•18€

Dados de solomillo salteados con ajo, encurtidos y mostaza, servidos en su jugo y acompañado de pan tostado con mantequilla de hierbas

OPCIÓN VEGANA•14,50€

EXTRA PATATAS•2€

SÍGUENOS Y CUÉNTANOS TU EXPERIENCIA



@avolili_alhaurin_de_la_torre



@avolili_abuelalili



TENEMOS OPCIONES SIN GLÚTEN, VEGANAS Y VEGETARIANAS.

Todos nuestros platos son elaborados diariamente con ingredientes de proximidad.

IVA incluido



CAFÉ Y TÉS



EXPRESSO • 1,5€

EXPRESSO DOBLE • €2.00

CORTADO • 1,6€

CAFÉ CON LECHE • 2€

AMERICANO • 1,6€

CAPUCCINO • 2,5€

COLA CAO • 1,6€

Té (pregunta por la caja de la abuela) • 2,2€

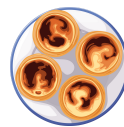
MATCHA • 3€

COLD BREW • 3,5€

Iced supplement • +€0.20

Plant-based milk supplement • +€0.50

DULCE LILI



GRANOLA CASERA DE LA ABUELA CON FRUTA FRESCA (ELIGE ENTRE ESPIRULINA, AÇAÍ O MATCHA) • €8.00 

PORRIDGE DE CACAO Y AVENA • €8.00 

TORRIJA AL VINO DE OPORTO CON SALSA DE MANGO Y NUESTRA GRANOLA CASERA • €6.00

TOSTADA DE MANTEQUILLA DE CACAHUETE CON PLÁTANO FRESCO (ELIGE ENTRE PAN DE PUEBLO O ESPELTA Y SARRACENO) • 3,5€ 

TOSTADA DE NUTELLA CASERA CON PLÁTANO CARAMELIZADO Y FRUTOS SECOS (ELIGE ENTRE PAN DE PUEBLO O ESPELTA Y SARRACENO) • 4,5€ 

PORCIÓN DE TARTA • 4,5€

Pregunta por las tartas del día

PASTEL DE NATA • 1,9€

ZUMOS Y BATIDOS



SMOOTHIE DE CACAO Y CARAMELO SALADO • 4,50 €

Plátano, cacao, crema de cacahuete, coco, leche de almendras, semillas de cáñamo, salsa casera de caramelo salado

SMOOTHIE DE MANGO Y PLÁTANO • 4,50 €

Plátano, mango, leche de almendras, avena, crema de cacahuete, semillas de chía, canela

DETOX • 4,6€

Aguacate, espinacas, kale, menta y lima

SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS Y REMOLACHA • 4,50 €

Frutos rojos, remolacha, leche de almendras, plátano, dátiles, semillas de lino

ZUMO DE NARANJA NATURAL • 3,50 €

SÍGUENOS Y CUÉNTANOS TU EXPERIENCIA



@avolili_alhaurin_de_la_torre



@avolili_abuelalili



TENEMOS OPCIONES SIN GLÚTEN, VEGANAS Y VEGETARIANAS

Todos nuestros platos son elaborados diariamente con ingredientes de proximidad.

IVA incluido



CERVEZAS

COPA ESTRELLA GALICIA • 2,50€

COPA 1906 • 3,50€

Lager con más cuerpo, notas tostadas y final ligeramente dulce.

JARRA ESTRELLA GALICIA • 3,50€

JARRA 1906 • 4,50€

SAGRES • 2,50€

Clásica portuguesa. Rubia, ligera y muy refrescante.

ESTRELLA 0,0 TOSTADA • 2,50€

Sin alcohol y con sabor. Equilibrada, malteada y refrescante.

RADLER • 3,50€

Con zumo natural de limón. Muy refrescante y cítrica.

ESTRELLA SIN GLUTEN • 2,80€

GUADALQUIBEEAR STOUT • 4,80€

Cerveza artesanal andaluza. Notas de café y cacao con un amargor elegante.

NORTADA • 4,00€

Lager artesanal del norte de Portugal. Sabor suave con carácter local.

BLACK COUPAGE • 3,00€

Intensa y compleja. Mezcla de maltas oscuras con un punto especiado.

BASQUELAND IPA • 6,90€

Aromática, tropical y con el amargor justo. Para los fans del lúpulo.

LUPIA • 3,50€

IPA local con personalidad. Cítrica, resinosa y muy refrescante.

RED VINTAGE • 3,00€

Color cobrizo, notas tostadas y final suave. Muy equilibrada.

COCTÉLES

EXPRESSO BEIRÃO MARTINI • 8€

Licor beirão, café, vodka

PORTO COFFEE TÓNICA • 7€

Oporto blanco, cold brew, tónica

CAIPIRÃO • 7€

Licor beirão, lima

PORTO TÓNICA • 6,50€

Oporto blanco, tónica

GINGINHA SOUR • 6,50€

Licor de guinda, limón,

FADO SPRITZ • 8€

Licor de guinda, vino verde, tónica

BEBIDAS

ÁGUA 0,5L • 2€

ÁGUA CON GAS • 2,5€

TÓNICA FEVER-TREE • 3€

REFRESCOS • 3€

KOMBUCHA • 4,50€

ESPIRITUOSAS

VERMUT • 3,50€

SIDRA • 3,80€

GINJINHA • 3,50€

Licor de maceración de guindas

BRANDY • 4€

LICOR CAFÉ • 4€

LICOR ANIS Y MIEL • 4€

BEIRÃO • 4,50€

Licor de hierbas portugués

AMARGUINHA • 4€

Licor de almendra

GINEBRAS • 6,50€ - 12€

RON • 8€ - 9€

ABSOLUT • 7€

WHISKEY • 7,5€ - 12€



VINO BLANCO

CAIADO-ALENTEJO

Antão Vaz, Arinto y Roupeiro (2022)

QUINTA DA LIXA ALVARINHO

D.O. vinho Verde-Alvarinho (2023)

SITIO SANTO VERDE

D.O. vinho Verde-Loureiro y de Trajadura.

SEÑORIO DE GARCIA GRANDE

D.O. Rueda-Verdejo Ecológico (2023)



3,50€



17,00€

4,50€

22,00€

3,50€

17,00€

4,00€

20,00€

VINO TINTO

CAIADO-ALENTEJO

Castelão, Aragonez, Trincadeira y Alicante Bouschet (2022)

HACIENDA GRIMÓN-RIOJA

D.O. Rioja-Tempranillo, Garnacha y Graciano (2021)

LADAIRO

D.O. Monterrei-Mencia(2023)

3,50€

17,00€

4,50€

22,00€

4,00€

20,00€

VINO ROSADO

CAIADO-ALENTEJO

Castelão, Aragonez, y touriga nacional (2022)

3,50€

17,00€

VINO DE OPORTO

DON PABLO WHITE

DON PABLO RUBY

DON PABLO TAWNY



3,50€

3,50€

3,50€

SANGRIA 1'5L

BLANCA

TINTO

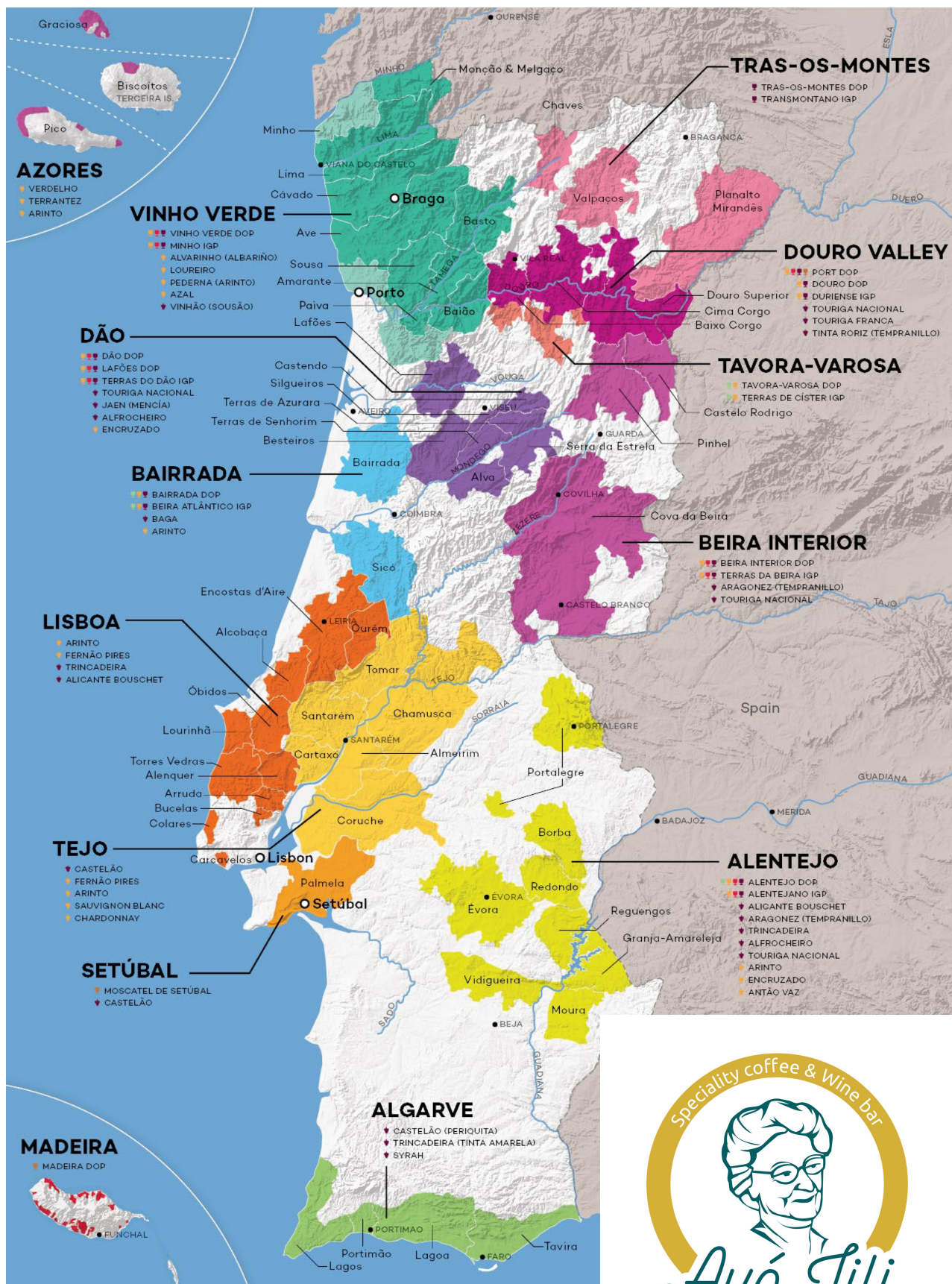
OPORTO



19,50€

19,50€

24,00€





LILI'S BITES

HUMMUS • 9€

Hummus of the day served with crudités



GOAT CHEESE SALAD WITH JAM VINAIGRETTE • €12



Arugula, goat cheese, pickled red onion, walnuts, and cherry tomatoes.

CHEESE BOARD • €9.00



HOMEMADE PRAWN CROQUETTES (3 PCS) • 6,00€

Inspired by the flavors of the traditional açorda de gambas: garlic, cilantro, and the taste of the sea

TRUFFLED OMELETTE WITH BRIE CHEESE AND HONEY • €11

CODFISH CAKES (2 PCS) • €5.50

Traditional Portuguese recipe with shredded cod, potato, and parsley. Crispy on the outside, soft on the inside.

GOAT CHEESE AND ROASTED VEGETABLES TOAST ON GARLIC AND PARSLEY TOASTED BREAD • €7.50*



SMOKED COD OVER ROASTED GARLIC CREAM • €9.5*

SMOKED SALMON TOAST WITH RICOTTA, AVOCADO AND MANGO-CILANTRO VINAIGRETTE • €9,50*

IBERIAN HAM TOAST WITH TOMATO, CARAMELIZED ONION AND CURED CHEESE • €9,50*

BLUEFIN TUNA WITH CURED YOLKS AND KIMCHI MAYO • €13,5

*Choose between country-style bread or spelt and buckwheat. Add a poached egg for €1.20.

EMPANADAS (2 PCS) • €5.50



Ask for today's flavors.

GRANDMA LILI'S FAVORITES

FRANCESINHA • 16,5€

Our version of this iconic Portuguese sandwich, inspired by the French croque monsieur. Filled with fresh Yunquera sausage, Málaga salchichón, and beef steak, topped with melted cheese and smothered in our mildly spicy house sauce.

VEGETARIAN OPTION • €14,5

EXTRA EGG • €1.20

EXTRA FRIES • €2.00

BIFANA WITH SPICY MOJO • €15,5

Our take on the Portuguese classic: Dijon mustard marinated beef in a brioche bun with our house mojo picón sauce.

EXTRA FRIES • €2.00

CODFISH À BRÁS • €14.50

Shredded cod, onion, garlic, egg and fresh parsley

PRAWNS À BRÁS • €16

Garlic prawns with straw potatoes, egg and a touch of toasted garlic mayo.

GARLIC-MARINATED BEEF BITES – PICA-PAU • €18

Garlic-sautéed beef tenderloin bites with pickles and mustard, served in their own jus with herb butter toast

VEGAN OPTION • €14,50

FOLLOW US AND SHARE YOUR EXPERIENCE



@avolili_alhaurin_de_la_torre



@avolili_abuelalili



WE OFFER GLUTEN-FREE, VEGAN, AND VEGETARIAN OPTIONS.

All our dishes are prepared daily with locally sourced ingredients.

VAT included



COFFEE & TEA



EXPRESSO • 1,5€

DOUBLE ESPRESSO • €2.00

CORTADO • 1,6€

WHITE COFFEE • 2€

AMERICANO • 1,6€

CAPUCCINO • 2,5€

COLA CAO • 1,6€

Tea (ask to see the selection) • 2,2€

MATCHA • 3€

COLD BREW • 3,5€

Iced supplement • +€0.20

Plant-based milk supplement • +€0.50



LILI'S SWEETS

GRANDMA'S HOMEMADE GRANOLA WITH FRESH FRUIT (CHOOSE BETWEEN SPIRULINA, AÇAÍ, OR MATCHA) • €8.00 

COCOA & OAT PORRIDGE • €8.00



FRENCH TOAST WITH PORT WINE, MANGO SAUCE & OUR HOMEMADE GRANOLA • €6.00

PEANUT BUTTER TOAST WITH FRESH BANANA (CHOOSE BETWEEN COUNTRY-STYLE BREAD OR SPELT & BUCKWHEAT) • 3,5€ 

HOMEMADE NUTELLA TOAST WITH CARAMELIZED BANANA AND NUTS (CHOOSE BETWEEN COUNTRY-STYLE BREAD OR SPELT & BUCKWHEAT) • 4,5€ 

CAKE • 4,5€

Ask for today's selection.

PASTEL DE NATA • 1,9€

JUICES & SMOOTHIES



COCOA & SALTED CARAMEL SMOOTHIE • €4.50

Banana, cocoa, peanut butter, coconut, almond milk, hemp seeds, homemade salted caramel sauce

MANGO & BANANA SMOOTHIE • €4.50

Banana, mango, almond milk, oats, peanut butter, chia seeds, cinnamon

DETOX • 4,6€

Avocado, spinach, kale, mint, and lime

BEET & BERRY SMOOTHIE • €4.50

Red berries, beetroot, almond milk, banana, dates, flax seeds

FRESH ORANGE JUICE • €3.50

FOLLOW US AND SHARE YOUR EXPERIENCE



@avolili_alhaurin_de_la_torre



@avolili_abuelalili



WE OFFER GLUTEN-FREE, VEGAN, AND VEGETARIAN OPTIONS.

All our dishes are prepared daily with locally sourced ingredients.

VAT included



BEERS

GLASS OF ESTRELLA GALICIA • €2.50

GLASS OF 1906 RESERVE BEER • €3.50

Full-bodied lager with toasted notes and a slightly sweet finish.

PINT OF ESTRELLA GALICIA • €3.50

PINT OF 1906 RESERVE BEER • €4.50€

SAGRES • 2,50€

Portuguese classic. Blonde, light and very refreshing.

ESTRELLA GALICIA 0.0 TOASTED • €2.50

Alcohol-free and full of flavour. Balanced, malty and refreshing.

RADLER • 3,50€

With natural lemon juice. Very refreshing and citrusy.

ESTRELLA GALICIA GLUTEN-FREE • €2.80



GUADALQUIBEEAR STOUT • 4,80€

Andalusian craft beer. Notes of coffee and cocoa with an elegant bitterness.

NORTADA • 4,00€

Craft lager from northern Portugal. Smooth taste with local character.

BLACK COUPAGE • 3,00€

Intense and complex. A blend of dark malts with a hint of spice.

BASQUELAND IPA • 6,90€

Aromatic, tropical, and just the right bitterness. For hop lovers.

LUPIA • 3,50€

Local IPA with personality. Citrusy, resinous, and very refreshing.

RED VINTAGE • 3,00€

Copper-colored, with toasted notes and a smooth finish. Very well balanced.

COCKTAILS

EXPRESSO BEIRÃO MARTINI • 8€

Licor Beirão, coffee, vodka

PORTO COFFEE TÓNICA • 7€

White Port, cold brew, tonic

CAIPIRÃO • 7€

Licor Beirão, lime

PORTO TÓNICA • 6,50€

White port, tonic

GINGINHA SOUR • 6,50€

Cherry liqueur, lemon

FADO SPRITZ • 8€

Cherry liqueur, vinho verde, tonic

BEBIDAS

WATER 0,5L • 2€

SPARKLING WATER • 2,5€

TONIC FEVER-TREE • 3€

SOFT DRINKS • 3€

KOMBUCHA • 4,50€

ESPIRITUOSAS

VERMOUTH • €3.50

CIDER • 3,80€

GINJINHA • 3,50€

Liqueur made from macerated sour cherries

BRANDY • 4€

COFFEE LIQUEUR • €4.00

ANISE AND HONEY LIQUEUR • €4

BEIRÃO • 4,50€

Portuguese herbal liqueur

AMARGUINHA • 4€

Almond liqueur

GIN • 6,50€-14€

RON • 8€-14€

ABSOLUT • 7€

WHISKEY • 7,5€-14€



WHITE WINE

CAIADO-ALENTEJO

Antão Vaz, Arinto y Roupeiro (2022)

QUINTA DA LIXA ALVARINHO

D.O. vinho Verde-Alvarinho (2023)

SITIO SANTO VERDE

D.O. vinho Verde-Loureiro y de Trajadura.

SEÑORIO DE GARCIA GRANDE

D.O. Rueda-Verdejo Ecológico (2023)



3,50€



17,00€

4,50€

22,00€

3,50€

17,00€

4,00€

20,00€

RED WINE

CAIADO-ALENTEJO

Castelão, Aragonez, Trincadeira y Alicante Bouschet (2022)

HACIENDA GRIMÓN-RIOJA

D.O. Rioja-Tempranillo, Garnacha y Graciano (2021)

LADAIRO

D.O. Monterrei-Mencia(2023)

3,50€

17,00€

4,50€

22,00€

4,00€

20,00€

ROSE WINE

CAIADO-ALENTEJO

Castelão, Aragonez, y touriga nacional (2022)

3,50€

17,00€

PORT WINE



3,50€

DON PABLO WHITE

DON PABLO RUBY

DON PABLO TAWNY

3,50€

3,50€

SANGRIA 1'5L



WHITE

RED

PORT

19,50€

19,50€

24,00€

