## Para Empezar

Delicia de Pan de Ajo (1,7) €3.50

Untable cremoso con ajo fresco y perejil

Pan Rústico con Mantequilla Aromática (1,7) €2.50

Rebanadas de pan artesano servidas con mantequilla de hierbas

Bruschetta Fresca de Tomate (1) €4.50

Dados jugosos de tomate, albahaca, ajo, orégano y aceite de oliva

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico (1,3,7) €12.50

Bechamel cremosa con jamón ibérico de alta calidad

Langostinos al Ajo-Perejil (2) €14.50

Langostinos salteados en aceite de oliva con ajo, perejil y quindilla

Fritura Andaluza (1,2) €21.50

Langostinos, calamares y chipirones crujientes, ligeramente enharinados

Carpaccio de Ternera con Láminas de Parmesano (7) €19.50

Finas lonchas de ternera, rúcula, tomates cherry y aceite de oliva

Tartar Tropical de Salmón (4,6) €18.00 Salmón fresco combinado con piña, manzana y salsa

Tabla Mixta de Quesos e Ibéricos (1,7) €20.50

Selección de embutidos ibéricos y quesos canarios/ españoles

Camembert Frito con Mermelada de Arándanos (1, 3, 7) €12.50

Camembert empanado y dorado, acompañado de mermelada de frutos rojos

**Jamón de Bellota (50%)** (1) €22.50 Servido con pan tostado y tomate tumaca

## Arroces

Tiempo de preparación mínimo de 30 Minutos

Paella de Mariscos (2, 4, 14) €25.00 p.p.p.

Arroz español clásico con variedad de mariscos frescos

Paella de Verduras €22.00 p.p.p.

Arroz sabroso repleto de verduras de temporada

Risotto de Langostinos y Calabacín (2, 4, 7) €17.00 p.p.p.

Risotto cremoso con langostinos y calabacín

p.p.p. = precio por persona

## Pastas

Linguine Frutti di Mare (1,2,14) €17.50

Mezcla de mariscos en una fragante salsa de tomate

Linguine con Tomate y Albahaca (1) €11.50

Clásico sencillo con albahaca fresca y aceite de oliva

Linguine Carbonara Cremosa (1, 3, 7) €15.50

Salsa de huevo, queso y bacon crujiente

Tagliatelle con Ternera, Cebolla y Champiñones (1) €17.50

Salsa sabrosa con tiras de ternera tierna

# Sopas

de soia

Crema de Vichyssoise (1,7) €9.50

Sopa fría de puerro y patata, textura aterciopelada

Sopa de Mariscos (2,14) €12.50

Sabores marinos en un caldo reconfortante

# 

"Comer en Avangard es más que una comida—es una experiencia.
Inspirados en la tradición, elaborados con esmero y servidos con un toque de elegancia moderna, cada plato cuenta una historia de sabor, pasión y autenticidad."

#### Ensaladas

Ensalada César Clásica (1,3,4,10) €14.00

Lechuga, pollo, picatostes y aderezo sabroso

Ensalada Caprese (7,8) €12.00

Tomates, mozzarella, albahaca y aceite de oliva

Ensalada de Queso de Cabra (7,8) €13.50

Queso de cabra templado, hojas verdes, toques frescos

1-Cereales que contienen gluten, 2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuetes (maní), 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Semillas de sésamo, 12-Dióxido de azufre y sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos

## Especialidades del Chef

"Secreto" Ibérico con Crema de Manzana €21.50

Servido con patatas machacadas y un toque agridulce de manzana

Magret de Pato con Salsa de Frutos Rojos €25.00

Acompañado de ensalada fresca y patatas crujientes

Tournedos Rossini (1, 3, 6, 7) €45.00

Solomillo de ternera premium con foie gras, trufa y salsa de oporto

Carrilleras Ibéricas con Puré de Patatas (1,7) €24.00

Carrilleras de cerdo guisadas en su jugo, cremoso de patata

"Nuestras especialidades son el alma de Avangard: elaboradas con pasión, cuidado experto y un sabor excepcional. Disfruta de los platos que nos definen."

#### Carnes

Entrecôte de Lomo €24.50

Acompañado de patatas fritas y verduras salteadas

Solomillo de Ternera con Gratinado de Patata y Queso (7) €27.50

Jugoso filete con un cremoso gratinado

Stroganoff de Ternera

CON Arroz (1, 6, 10) €23.00

Tiras tiernas en salsa cremosa de champiñones

Pierna de Cordero Cocinada a Fuego

**Lento** €27.00 Estofada en sus jugos, con patatas panadera

Wok de Pollo y Verduras con Salsa Teriyaki (6,71) €15.00

Salteado sobre patatas fritas, aderezado con un glaseado agridulce

Chateaubriand para Dos €53.50

Corte premium con patatas panadera y salsa a elección

### Del Mar

Pescado del Día (4) desde €23.00

Consulte la pesca del día

Lubina o Dorada a la Parrilla (4) €22.50

Acompañada de verduras salteadas y papas arrugadas

Salmón a la Plancha (4) €21.00

Con verduras de temporada y papas arrugadas

Pulpo Dorado Frito (2,14) €18.50

Servido con verduras, papas arrugadas, chorizo picante y pimentón

Parrillada de Pescados y Mariscos (2, 4, 14) €28.00 p.p.p. mínimo dos personas, precio por persona

Diferentes pescados y mariscos, cocinados a la parrilla

# Salsas y Guarniciones

Salsa a la Pimienta (7) €4.50

Salsa de Champiñones (7) €4.50

Salsa Roquefort (7) €4.50

Mojo Rojo y Verde €4.50

Patatas Fritas Naturales €5.00

Papas Arrugadas €6.50

Verduras Salteadas €5.00

Arroz Blanco €5.00

#### Finales Dulces

Quesillo Sedoso con Helado

de Coco (3,7) €8.50

Flan canario tradicional, textura suave, acento tropical

Arroz con Leche Cremoso (7) €7.00

Toque de canela, cocción lenta y dulce

Brownie de Chocolate (1,3,7,8) €7.50

Acompañado de helado de vainilla y nata montada

Helados Variados (7) €3.00/bola

Consulte sabores disponibles

1-Cereales que contienen gluten,

2-Crustáceos, 3-Huevos, 4-Pescado, 5-Cacahuetes (maní), 6-Soja, 7-Leche, 8-Frutos secos, 9-Apio, 10-Mostaza, 11-Semillas de sésamo, 12-Dióxido de azufre y sulfitos, 13-Altramuces, 14-Moluscos