

PETISCOS

Ensaladilla de pulpo con vinagreta de lima • 12 €

Chorizo asado • 12,5 €

Patatas bravas con salsa francesinha • 7€ 

Croquetas de Pollo Piri-Piri (2ud) • 5,50€

Croqueta de gambón (2ud) • 5,50€

Inspirada en los sabores de la açorda de gambas

Pasteles de bacalao (2ud) • 5,50€

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

Empanadas (2ud) • 6€

Pregunta por los sabores del día.

Tortilla trufada con queso brie y miel • 11€ 

Hummus de aguacate y hierbas frescas con carpaccio de calabacín y aceite especiado • 7€ 

Ensalada de queso de cabra con nueces y cebolla encurtida, aliñada con vinagreta de mermelada • 10,5€ 

FRANCESINHA



Nuestra versión de este icónico sándwich portugués. Brioche relleno de salchicha fresca de Ardales, salchichón de Málaga y filete de ternera, cubierto de queso fundido y bañado en una salsa casera ligeramente picante • 16€

Opción vegetariana • 13€ 

Extra huevo • 1,5€

Extra patatas • 2€

PLATOS DE BACALAO



Bacalao à Gomes Sá • 16€

En cama de patata y cebolla, horneado y servido con huevo

Bacalao espiritual • 16€

Gratinado al horno con bechamel casera y langostinos

TOSTAS



Salmón Ahumado, queso crema, aguacate, aliñado con vinagreta de mango y cilantro y Decorado con almendras tostadas • 9,5 €

Jamón ibérico, base de salmorejo, cebolla caramelizada y queso curado • 9,5 €

Falafel de garbanzos y altramuces aliñado con salsa de remolacha y lima servido en pan brioche con doble capa de queso crema • 8€ 

Queso de cabra, verduras asadas al horno, con aliño de ajo y perejil • 7€ 

RINCÓN DULCE

Pan rústico con mantequilla de cacahuete y plátano fresco • 4€ 

Pan rústico con crema de chocolate, plátano caramelizado y frutos secos • 4,5€ 

Bowl de Granola casera con fruta Fresca (Elige entre espirulina, Açai o matcha) • 8€ 

Porción de tarta • 4,9€ 

Pregunta por las tartas del día

Pastel de nata • 2,1€ 

**TODAS NUESTRAS TARTAS SE PUEDEN
ENCARGAR PARA TUS CELEBRACIONES EN CASA**

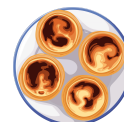
**¿Te ha gustado la experiencia? Síguenos y
cuéntanos tu experiencia**



@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 • 1,6€

EXPRESSO DOBLE • €2.10

CORTADO • 1,7€

CAFÉ CON LECHE • 2,10€

AMERICANO • 1,7€

CAPUCCINO • 2,6€

COLA CAO • 1,6€

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

MATCHA • 3,5€

COLD BREW • 4€

ISuplemento hielo • +€0.20

Suplemento leche vegetal • +€0.50

ZUMOS Y BATIDOS



SMOOTHIE DE CACAO Y CARAMELO SALADO • 6€

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

SMOOTHIE DE MANGO Y PLÁTANO • 6€

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

DETOX • 6€

Aguacate, espinacas, kale, menta y lima

SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS Y REMOLACHA • 6€

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

ZUMO DE NARANJA NATURAL • 4 €

CERVEZAS

COPA ESTRELLA GALICIA • 2,50€

JARRA ESTRELLA GALICIA • 3,50€

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€

ESTRELLA SIN GLUTEN • 2,80€



LUPIA • 3,50€

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

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.

RED VINTAGE • 3,00€

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

BASQUELAND IPA • 6,90€

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

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 • 2,5€

ÁGUA CON GAS • 2,8€

TÓNICA FEVER-TREE • 3€

REFRESCOS • 3,5€

KOMBUCHA • 4,50€

TINTO VERANO • 3,50€

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€

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



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€

