



BAR RAVAL

tapas&catering



Tapas



Tapas Variation 1

Oliven, Aioli und knuspriges Brot

-

Kartoffel-Omelette mit karamellisierten Zwiebeln

-

6 Monate gereifter Manchego-Schafskäse

-

Unser Tunfischsalat mit Seetang-Crisp

-

Iberische Chorizo-Wurst mit Tomatenbrot

-

Sobrasada-Hummus mit baskischer Chilischote (Paprika
Streichwurst aus Mallorca) oder scharfe Gemüse-Spieße
(banderillas)



*Siehe empfohlenes Getränkepaket
Take-away möglich, auf Anfrage individuell anpassbar

Tapas Variation 2

Gemischte Snacks: Oliven, Kartoffelchips, geröstete Mandeln, Aioli und knuspriges Brot

-

Salmorejo Cordobés (Kalte Tomatensuppe) mit Basilikumöl

-

Spieß mit vegetarischer Gilda: Wachtelei, halbdrocknete Tomaten, grüner Chili und getrüffelten Oliven

-

Kartoffel-Omelette mit karamellisierten Zwiebeln

-

6 Monate gereifter Manchego-Schafskäse

-

Blätterteigtasche mit Tunfisch, Paprika, Ei und Zwiebeln (Empanada Gallega)

-

Sobrasada-Hummus mit baskischer Chilischote

-

Iberischer Schinken mit Brot und Tomate

-

Santiago-Kuchen

*Siehe empfohlenes Getränkepaket
Take-away möglich, auf Anfrage individuell anpassbar



Tapas Variation 3

Gemischte Snacks: Oliven, Kartoffelchips, geröstete Mandeln, Aioli und knuspriges Brot

-

Marinierte Aubergine mit Romesco-Sauce und Joghurt

-

Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade und feinen Kräutern

-

Kartoffel-Omelette mit karamellisierten Zwiebeln

-

Manchego-Schafskäse mit Quittengelee

-

Tunfischsalat mit Algen

-

Scheiben von Räucherlachs mit süßer Senfcreme

-

Mit Hähnchen gefüllter Blätterteig mit Chilindron-Sauce (Paprika und Gemüse)

-

Iberischer Schinken mit Tomatenbrot

-

Sobrasada de Mallorca mit Honig

-

Baskischer Käsekuchen

-

Schokoladentrüffel

*Siehe empfohlenes Getränkepaket

Take-away möglich, auf Anfrage individuell anpassbar



Vegane Tapas Variation 4

Gemischte Snacks: Oliven, Kartoffelchips, geröstete Mandeln, vegane Aioli und knuspriges Brot

Salmorejo Cordobés (Kalte Tomatensuppe) mit Basilikumöl

Gekochte Kartoffeln mit Mojo-Canario

Tomatentartar und Essiggurken

Marinierte Aubergine mit Romesco und veganem Kräuterjoghurt

Artischocken-Montadito, veganer Frischkäse, Datteln und karamellisierte Zwiebel

Quinoa mit Sojabohnen, eingelegten Zwiebeln und Mandarindressing

Rote-Beete-Salat, Himbeeren, veganer Käse und Haselnüsse

Piquillo-Paprika-Hummus mit Gemüsesticks zum Dippen

Geschmortes Ratatouille und Paprikapulver von La Vera

Veganer Schokoladenkuchen

*Siehe empfohlenes Getränkepaket
Take-away möglich, auf Anfrage individuell anpassbar

