



SPEISEKARTE

Bienvenidos al bar Raval.

Compartir la mesa,
alargar la conversaci3n entre tapas, botellas y aperitivos.
Empezar con un vermut bien fr3o, con su oliva...

Esa es la aut3ntica receta espa1ola de la felicidad.

Salud!

Bienvenidos al bar Raval.

Den Tisch teilen,
die Gespr3che verl3ngern
zwischen Tapas, Flaschen und kleinen Gerichten.
Mit einem gut gek3hlten Vermut beginnen, mit seiner Olive...

Das ist das authentische spanische Rezept f3r Gl3ck.


Salud!

VERMUT

W3rziger Aperitif auf Weinbasis

Vermut from the tap (Rot) 5

La Copa 6
in ehemaligen Sherryf3ssern gereift- w3rziger & komplexer

 **El Yayo** 8
Vermut · Gin · Soda · Oliven

Vermut mit Soda oder Tonic 7.5

ALKOHOLFREI

Filtriertes Wasser Still / Sprudel 0.25/0.7l 1.7/ 4

Vichy Catalan 7

Spanisches Mineralwasser mit natürlicher, kräftiger Kohlensäure

Fritz Cola regular/zero 0.33l 5.70

Fritz Limonade Zitrone 0.33l 5.70

Fever tree 0.25l 4.50

Fever tree Tonic, Ginger Beer oder Ginger Ale

Säfte pur oder als Schorle 0.25/0.5l 4 / 5.7

Rhabarber · Apfel · Mango · Orange

Cupra Limonade 5.5

Vichy Catalan infusiert mit Ingwer und Limette



BIER

Vom Fass

Raval Pils 0.3/0.5l 4/5

Estrella Galicia 0.3/0.5l 5/6

Clara (Alster) 0.3/0.5l 4.5/5.7

Estrella Galicia 0.0 0.33l Flasche 4.2

OFFENE WEINE

PRICKELNDER EINSTIEG CAVA 0.1L

Terrabona Brut	6	Terrabona Rosé	6
<i>Macabeo · Parellada · Xarel·lo</i>		<i>Trepat · Monastrell · Garnacha</i>	
<i>D.O. Cava</i>		<i>D.O. Cava</i>	
<i>Noten von grünem Apfel, Birne und Zitrusfrüchten</i>		<i>Duft nach roten Früchten mit floralen Nuancen</i>	

Cero Coma Brut 5.5

ALKOHOLFREI

Macabeo
D.O. Valencia
Noten von Zitrusfrüchten und grünem Apfel

WEISSWEIN 0.2L

All day long Verdejo	7	Las cuadras	7.5
<i>Verdejo BIO</i>		<i>Viognier - Macabeo</i>	
<i>D.O. Valencia</i>		<i>D.O. Costers del Segre</i>	
<i>Frisch, fruchtig, leichte Säure und langer Abgang</i>		<i>Frisch. Pfirsich, gelbe Früchte, florale Noten, ausgewogen</i>	
Latido de Sara	7.5	7103 Premsal Blanc	8.5
<i>Chardonnay - Viura</i>		<i>Premsal - Giró Ros</i>	
<i>D.O. Navarra</i>		<i>D.O. VdT Mallorca</i>	
<i>Leicht, cremig, gut balanciert, frisch</i>		<i>Junge, frische und zarte Aromen</i>	
Marieta	9.5	Eira dos Mouros 28	7
<i>100% Albariño</i>		<i>Treixadura · Godello · Albariño · Loureiro · Caiño</i>	
<i>D.O. Rías Baixas</i>		<i>Branco · Torrontés</i>	
<i>Pfirsich, tropische Früchte, feinherb</i>		<i>Adegas Galegas D.O. Ribeiro</i>	
		<i>Aromatisch und floral, mit eleganter Frische und feiner Struktur</i>	

ROTWEIN 0.2L

 Aduna	8	Compartir Joven	7
<i>Tempranillo</i> <i>D.O. Rioja Alavesa</i> <i>Vollmundig, seidig, Holznoten</i>		<i>Merlot · Syrah · Tempranillo</i> <i>D.O. Somontano</i> <i>Seidig, samtig und sehr angenehm</i>	
Arbre Negre	8.5	Latido de Sara Wild Garnacha	7
<i>Callet · Tempranillo · Merlot</i> <i>D.O. VdT Mallorca</i> <i>Rund, weiche Tannine, langes Finale</i>		<i>100% Garnacha</i> <i>D.O. Navarra</i> <i>Ausgewogen zwischen intensiver Frucht und Säure</i>	

ROSÉWEIN 0.2L

Crush	7	Rosé Petit Celler	8
<i>100% Garnacha</i> <i>D.O. Somontano</i> <i>Hell, trocken, Provence-Stil</i>		<i>100% Mantonegro</i> <i>D.O. VdT Mallorca</i> <i>Kräftiger, weich, leicht süß</i>	



**Noch Lust auf mehr?
Schaut in unsere Flaschenkarte.**

COCKTAILS

RAVAL SPECIALS

Tinto de Verano	0.25/1l	6/22
<i>Rotwein · Limonade leicht & erfrischend</i>		
Sangria Premium aus Mallorca	0.75l	27
<i>7103 Petit Celler</i>		
Chilcano		10
<i>Pisco Sol de Plata · Ginger Ale · Limette · Angostura</i>		
Monte & Tonic		9
<i>Amargéro Montenegro · Tonic</i>		
 Unser Spritz mit Amargéro		9
<i>4 cl Amargéro · Cava · Soda · Orange</i>		

CLASSICS & TWISTS

Moscow Mule		11
<i>Vodka · Zitronensaft · Spicy Ginger</i>		
Negroni vom Fass		10
<i>Campari · Vermut · Gin</i>		
Espresso Martini		13
<i>Espresso · Kahlúa · Vodka</i>		
Pisco Sour		12
<i>Pisco Sol de Plata · Zitronensaft · Zucker</i>		

GIN TONIC mit FEVER TREE MED

Gin Xoriguer		10
<i>kräftige Zitrusnote aus Menorca</i>		
Gin Mare		14
<i>mit Noten von Rosmarin und Thymian aus Barcelona</i>		
Gin Raval		13
<i>Bergkräuter, frisch und lebendig am Gaumen</i>		

ERFRISCHENDE 0%

Brisa del Mar		8.5
<i>Alkoholfreies Cava · San Bitter · Soda · Orange</i>		
Pink Panter		10.5
<i>Hibiskus mit FEVER TREE MED</i>		
VirGIN tonic		9
<i>Gin 0'0 mit FEVER TREE MED</i>		

APERITIVOS

Olivas 5
Oliven

Pa amb tomàquet o amb allioli mallorquí 4.5
Brot mit Tomate oder Aioli aus Mallorca 1,7

R Patatas bravas 7
Frittierte Kartoffeln an Aioli und Salsa Brava 7

Pimientos de Padrón 8
Grüne Paprikaschoten

Pincho de Tortilla 7
Spanische Kartoffelomelette 3,7

R Croquetas caseras 2.5
Hausgemachte Kroketten pro Stück
Kabeljau 1,3,4,7
Schinken 1,3,7
Blauschimmelkäse und Quitte 1,3,7

Dátiles con bacon 7.5
Datteln im Speckmantel 1,2

Boquerones crujientes con salsa andaluza 8.5
Frittierte Sardellen mit Andalusischer Sauce 1,3,4,7,10

Chorizo a la sidra asturiana (picante) 8
In Apfelwein gekochte Paprikawurst (scharf) 12

Boquerones en vinagre 8
In Essig eingelegte Anchovies 4,12

Ensaladilla de patata y atún con piparras y picos 7.5
Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch, baskischen grünen Paprikaschoten und Brotstangen 4,12

Queso Manchego 8,5
con picos
Gereifter Käse aus der Region La Mancha mit Brotspitzen 7

Jamón Ibérico 16
Selección Especial
D.O. Extremadura, handgeschnitten mit Brotspitzen

UNSERE TAPAS

Eigentlich zum Teilen gedacht

VEGETARISCH

- R** **Queso de cabra asado con mermelada de tomate y miel** 10.5
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, Tomatenmarmelade und frischen Kräutern ⁷
- Hinojo salteado, hummus, almendras, alcaparras y polvo de naranja** 9.5
Sautierter Fenchel mit Hummus, gerösteten Mandeln, Kapern und Orangepulver ^{11,12}
- Calabacines asados con pesto rojo de Manchego y altramuces** 9
Geröstete Zucchini mit rotem Manchegopesto und Lupinen ^{7,8,13}
- Flor de alcachofa templada con criolla de pimientos, avellanas y croutons**  VEGAN 9.5
Warmes Artischockenherz mit marinierter Paprika und Zwiebeln, Haselnüssen und Croutons ^{1,8,12}
- R** **Yuca crujiente con mojo canario de aguacate y lima**  VEGAN 8
Knusprige Maniok Sticks mit kanarischem Avocado-Limetten-Mojo ^{4,7}
- Remolacha, dressing cítrico y yogur cremoso de eneldo** 8
Rote Bete mit Zitrus-Dressing und cremigem Dilljoghurt ^{7,5}



FISCH & MEERESFRÜCHTE

- R** **Calamares fritos con alioli negro** 11.8
Frittierte Tintenfischringe mit schwarzem Aioli 1,7,14
- Gambas al ajillo** 12.8
Garnelen in Knoblauchöl 2,12
- Pulpo crujiente con patatitas al pimentón, algas y salsa picantona** 16
Knuspriger Oktopus mit Kartoffeln, Paprika aus La Vera, Algen und pikante Emulsion 7,12
- Filete de lucioperca con cremoso de coliflor y verduritas** 14
Zanderfilet¹⁴ mit cremigem Blumenkohlpüree und saisonalem Gemüse

FLEISCH

- Albóndigas con salsa de tomate** 8
Fleischbällchen in Tomatensauce 1,3,7,12
- Tataki de presa ibérica** 14.8
Scheiben vom kurzgebratenen Lendenfilet des Ibérico Schweins 1,6,11,12
- R** **Vacío a la parrilla con chimichurri, pimiento caramelizado y crema de boniato** 14.8
Gegrilltes Flanksteak mit Chimichurri, karamellisierter Paprika und Süßkartoffelcreme



DESSERTS

Crema Catalana 6.5
Zarte Milchcreme mit Zitrus- und Zimtnoten, knusprige Karamellkruste 3,7

Tarta vasca de queso templada con coulis de cítricos 8
Lauwarmer baskischer Käsekuchen mit Zitruscreme 1,3,7

Coulant de chocolate con helado de vainilla 8.8
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (10 min) 1,3,7

Sorbete de limón al cava 5.8
Zitronensorbet mit Cava 7,12

Or Gin Tonic Spezial mit Xoriger why not?

Gin Tonic Spezial 10
Gin Tonic · Orangen und Zitronenzeste · Wacholderbeere



HEISSE GETRÄNKE

Cappuccino	4.5
Doppelter Espresso	3.9
Espresso	3
Tee vom Chari Tea	4.5
<i>Wild Fruit</i>	
<i>Masala Chai</i>	
<i>African Earl Grey</i>	
<i>Chamomile</i>	
<i>Happy Belly</i>	
<i>Clean Green</i>	
<i>Black Darjeeling</i>	
<i>Good Morning</i>	



SPANISCHE SPEZIALITÄTEN

Bombón	4.5
<i>Espresso mit Kondensmilch</i> süß, cremig, fast wie ein Dessert	
Cortado	4
Carajillo	5.5
<i>Espresso mit Brandy- stark & warm</i>	

SPIRITUOSEN & DIGESTIFS

DIGESTIF 2CL

Hierbas dulces	4.5
Patxarán	4.5
Anís del Mono Dulce	3.5
Orujo (Blanco / Café / Hierbas)	4.5
Licor 43	5
Amargéro <i>es mallorquí</i>	5

SHERRY 5 CL

Fino Tio Pepe trocken	5
Cream superior Lustau süß	5

RUM & WHISKY 4 CL

Barceló Imperial	8
Johnnie Walker Black Label	8

BRANDY 2 CL

1866	7
Carlos I	4
Carlos III	5
Lepanto	7

