

Tapas

Piru-pizzas (V)	2.50
Olivas/es marinadas/es (manzanilla, kalamata, gordial y gazpacha) (V)	2.90
Olivas/es "El Xillu"	4.50
Anchoas de la Escala 000 " El Xillu" (4 u) Anchoves de l' Escala 000 " El Xillu (4 u)	9.50
Coca de sardinillas con berenjena ahumada y espuma de remolacha Coca de sardinetes amb albergínia fumada i escuma de remolatxa	5.50
Cucuruchos de foie mi-cuit, con sésamo caramelizado y Pedro Ximénez Cucurutxos de foie mi-cuit amb sèsam caramelitzat i Pedro Ximénez	9.00
Dados de salmón marinado con aguacate, salsa ponzu y sisho morado Daus de salmó marinat amb alvocat , salsa ponzu i sisho morat	7.50
Hummus especiado con pan de pita y ensalada de hierbas (V) Hummus especiat, amb pa de pita i herbes	5.50
Nachos al gusto, vegetarianos o carnívoros Natxos al gust , vegetarians o carnívors	6.00
Ensalada organizada de aguacate, granadas, lechugas y vinagreta de frambuesa Amanida organitzada d'alvocat, magranes, enciams i vinagreta de gerds	4.90
Jamón Ibérico de Bellota D.O Jabugo. Cortado a cuchillo Pernil d' aglà D.O Jabugo, tallat a ganivet	9.50
Patatas bravas Ravaleras (V) Patates braves ravaleres	5.90
Croquetas caseras de "carn d'olla" Croquetes casolanes de carn d'olla	5.90
Wok thai de langostinos, con fideos crujientes y "hoisin" de fresas Wok thai de llagostins amb fideos cruixents i " Hoisin" de maduixes	9.30
Minis "mc foie "con cebolla confitada y patatas paja Minis " Mc foie " amb ceba confitada i patates palla	9.40
Gambita de playa a la sal d'Estrenc Gambetes de platja a la sal d'Estrenc	9.50
Pulpo " feira " raval 2.16 Pop " feira " Raval 2.16	8,50
Patata emmascarada ravalera con aceite de trufa Patata emmascarada ravalalera amb oli de tòfona	5.20
Samosa de cordero a las siete horas con miel y menta Samosa de xai a les set hores amb mel i menta	6.90
Coca de pan con tomate y aceite de oliva (V) Coca de pa amb tomàquet i oli d'oliva	3.80
Cesta de pan artesano con aceite "La Pepa" y sal de Ibiza (V) Pa artesà amb oli "La Pepa" i sal d'Eivissa	3.90

Las de siempre/ les de sempre

9.50

Ensalada mixta

Amanida mixta

César con pollo crujiente

Cèsar amb pollastre cruixent

La de queso de cabra

La de formatge de cabra

La de rúcula, parmesano, tomate raft y anchoas de l'Escala 000

La de ruca, parmesà, tomàquet raft i anxoves de l'Escala 000

La tuya/ la teva

9.80

Escoge un ingrediente de cada grupo: Tria un ingredient de cada grup:

Mezcla de lechugas

Barreja d'enciams

Pipas de calabaza

Pipes de carbassa

Mezcla de crudités

Barreja de crudités

Vinagreta de Jerez

Vinagreta de Xerès

Rúcula selvática

Ruca selvàtica

Tomate raft a gajos

Tomàquet raft a grills

Parmesano y picatostes

Parmesà i crostons

Vinagreta de Módena

Vinagreta de Mòdena

Lechuga Romana

Enciam romà

Tiras de pollo crujiente

Tires de pollastre cruixent

Cebolla y pimiento crujiente

Ceba i pebrots cruixents

Salsa César

Salsa Cèsar

A la carta

Crema de calçots con daditos de bacalao y salsa romesco

Crema de calçots amb dauets de bacallà i salsa romesco

9.50

Huevos de gallina feliz , estrellados con jamón ibérico

Ous de gallina feliç, estrellats amb pernil Ibèric

10.50

Spaguettis de guitarra al pesto tres texturas (V)

Spaguettis de guitarra al pesto tres textures

13.00

Arroz cremoso de calabaza escalibaza y queso mascarpone (V)

Arròs cremós de carbassa escalivada i formatge mascarpone

12.00

“Fish & Chips”, con patatas fritas

“Fish & Chips”, amb patates fregides casolanes

13.00

Pescado de la Boquería a la plancha con ensalada refrescante

Peix de la Boquería al grill amb amanida refrescant

14.50

Presalada ibérica confitada a baja temperatura con trixat de la cerdanya y crumble de avellanas

Presalada ibèrica confitada a baixa temperatura amb trinxat de la Cerdanya i crumble d'avellanès

15.90

Rabo de toro estofado al estilo tradicional con espuma de salsifis y piña caramelizada

Cua de bou estofat a l'estil tradicional amb escuma de salsifis i pinya caramelitzada

15.00

Pallarda de pollo de corral con tomate semi hidratado , alcachofas y rúcula (N)

Pallarda de pollastre de corral amb tomàquet semi hidratat, carxofes i ruca

11.90

Solomillo de buey con foie,patatas fritas al huevo y piparras de ybarra

Filet de bou amb foie,patates fregides a l'ou i piparres d'Ybarra

19.00

Sandwiches/ sandvitxos

Raval Burguer: Pan de pita, entrecote de ternera (200grs), cheddar, cebolla confitada, tomate raft y bacon, patatas fritas caseras y ensalada Pa de pita, entrecot de vedella (200 grs) formatge cheddar, ceba confitada, tomàquet raft i bacó, patates fregides casolanes i amanida	14.90
Triple sandwich vegetal; (V) Pan de molde blanco, rúcula, romesco, verduras a la parrilla, tomate y germinados, acompañado de chips de yuca Triple sandvitx vegetal; Pa de motlle, ruca, romesco, verduretes a la graella, tomàquet i germinats, servit amb xips de iuca	12.90
Burrito de pollo con verduritas, dip de jalapeño verde y patatas chips Burrito de pollastre amb verduretes, dip de jalapeño verd i patates xips	11.80
Pan de molde blanco, queso de Mahón, sobrasada y huevo frito, acompañado de rúcula y tomate cherry. Pa de motlle, formatge de maó, sobrasada i ou ferrat acompanyat de ruca i tomàquet xerry.	13.20
Club Sandwich Ravalero: Pan blanco, mezclum de lechugas, tomate raft, pavo ahumado, cebolla roja, pechuga de pollo, queso manchego, patatas chips Club Sandvitx del Raval Pa blanc, barreja d'enciams de temporada, tomàquet raft, gall d'indi fumat, ceba vermella, pit de pollastre i formatge manxec i xips	14.50
“El bocata de jamón” Pan de txapata untado con tomate, jamón ibérico, sal máldon y aceite de oliva “L' entrepà de pernil amb pa amb tomàquet” Pa de txapata amb tomàquet, pernil ibèric, sal maldon i oli d'oliva	9.50

Tapitas y algo mas *

25.90€*

Para picar... / per picar...

Piru-pizzas / Piru-pizzes

Mezcla de olivas marinadas / Barreja d'olives marinades

Hummus especiado con pan de pita / Hummus especiat amb pa de pita

Crema de calçots con daditos de bacalao y salsa romesco

Crema de calçots amb dauets de bacallà i salsa romesco

Minis "mc foie" con cebolla confitada y patatas paja

Minis "Mc foie" amb ceba confitada i patates palla

Pulpo feira / Pop "feïra"

Croquetón de "carn d'olla" / Croquetes casolanes de carn d'olla

Plato principal a elegir... / plat principal a triar...

Presa iberica confitada a baja temperatura con trixat de la cerdanya y crumble de avellanas

Presa ibèrica confitada a baixa temperatura amb trinxat de la Cerdanya i crumble d'avellanes

Pescado de Boqueria al grill con verduritas

Peix de la Boqueria al grill amb verduretes

Postre... / Postres...

Banana "splote"

*Precio por persona-Mínimo dos personas- Sólo disponible para mesas completas-No incluye bebida ni café.

*Preu per persona-Mínim dues persones- Només per a taula completa-No inclou beguda, no inclou café.

Postres*

6.50€

"Boletus edulis" de mascarpone y café, en homenaje al Chef Roger Blanes

"Boletus edulis" de mascarpone i café, en homenatge al Xef Roger Blanes

Surtido de quesos con mermeladas caseras y frutos secos (N)

Assortiment de formatges amb mermelades casolanes i fruits secs (N)

Brownie artesano de chocolate negro con avellanas y helado de haba tonka (N)

Brownie artesà de xocolata negra amb avellanes i gelat de fava tonka (N)

Torrija caramelizada con helado de dulce de leche y crema de café

Torrija caramelitzada amb gelat de dolç de llet i crema de café

Parfait de maracuya celiaco con frutos rojos (sin gluten)

Parfait de maracujà amb fruits vermells (apte per a celíacs , sense gluten)

Surtido de repostería árabe casera con frutos rojos (N)

Assortiment de rebosteria àrab casolana amb fruits vermells (N)

Banana " splote "

Raviolis crujientes de chocolate con caviar de aceite y sal de hibiscus

Raviolis cruixents de xocolata amb caviar d'oli i sal d'hibiscus
