

¡El aperitivo!: para empezar hay que picar...

Olivas 3
Oliven | Olives

Boquerones en vinagre 5
In Essig eingelegte Sardellen | Anchovies in vinegar

Croqueta de jamón^{1,3,7} pro Stück 2
Schinken Krokette | Ham croquette

Croqueta de queso azul y membrillo^{1,3,7} pro Stück 2
Blauschimmelkäse-Quitten Krokette | Blue cheese and quince croquette

Queso manchego 6
Manchegokäse | Manchego cheese

Jamón pata negra con pa amb tomaquet¹ 16
Schinken vom Ibérico Schwein und Brot mit Tomate
Cured ham from the Iberian pork and bread with tomato

✓ **Pimientos de Padrón 4,5**
Gebratene kleine grüne Paprika
Fried small green peppers

Patatas bravas^{3,6} 4,5
Kartoffeln mit Alioli und Salsa Brava
Fried potatoes with alioli and salsa brava

✓ **“Pa amb tomàquet“¹ 3**
Katalanisches Brot mit Tomate
Bread with tomato

Pan con allioli mallorquí^{1,3} 3
Brot mit Alioli
Bread with alioli

Vegetariano

Ensalada de quinoa-mango^{3,.....} 6,5
Quinoa-Mango-Salat mit Gurke, Tomate und Honig-Mayonnaise Dressing
Quinoa mango salad with cucumber, tomato and honey mayonnaise dressing

Pincho de tortilla con alegría 5
Spanisches Kartoffelomelette mit „Alegría“ | Spanish omelette with „alegría“

Queso de cabra asado con miel, mermelada de tomate y hierbas frescas⁷ 7,5
Gegrillter Ziegenkäse mit Honig, Tomatenmarmelade und frischen Kräutern
Grilled goat cheese with honey, tomato jam and fresh herbs

Vegano

✓ **Berenjenas fritas con miel de agave¹ 7**
Auberginen Tempura mit Agaven Honig | Eggplant tempura with agave honey

✓ **Tofu de mar con salsa verde^{1,6,11} 8**
See-Tofu mit Salsa Verde | Sea tofu with salsa verde

✓ **WTF Steak vegano con criolla^{1,5,6} 9**
Veganes Steak mit criolla (frisches Gemüse) | vegan steak with criolla (fresh vegetables)

Pescado

Gambas en pasta filo con mayonesa de wasabi 1,2,3,4,6,7 2 Gambas **5**

Garnelen in Filoteig mit Soja-Wasabi-Mayonnaise
Prawns in filo pastry with soy-wasabi-mayonnaise

Calamares fritos con alioli negro 1,3,4,7 **8**

Frittierte Tintenfischringe mit schwarzem Alioli
Fried squid rings with black alioli

Pulpo a la brasa con acompañamiento de temporada 1,5,7 **12**

Gegrillter Octopus mit saisonaler Begleitung
Grilled octopus with seasonal accompaniment

Bacalao en salsa de puerros 1,4,7 **9**

Kabeljau in Lauchsauce
Cod in leek sauce

Carne

Albóndigas con tomate 1,3,7,12 **7**

Fleischbällchen in Tomaten Soße | Meatballs in tomato sauce

Tataki de presa ibérica 1,6,11 **12**

Scheiben vom kurzgebratenen Lendenfilet des Ibérico Schweins
Slices of seared sirloin of Iberian pig

Vacio a la brasa con chimichurri, morrones caramelizados y espuma piola 7 **10**

Gegrilltes Flanksteak mit Chimichurri, karamellisierte Paprika und Piola Schaum
Grilled flank steak with chimichurri, caramelized peppers and piola foam

Postres

Crema catalana 3,7 **5**

Spezialität Kataloniens | Spanish crème brûlée

Coulant de chocolate con helado de vainilla 1,3,7,8 **7**

Schokoladencoulant mit Vanille Eis | Chocolate coulant with vanilla ice cream
(Bitte rechnen Sie mit mind. 10 Min Zubereitungszeit) (Please count with about 10 Min preparation time)

Oder...

Einfach einen Gin Tonic Spezial Raval mit Tanqueray Gin als Dessert!! 16 **8**

(Zitronenzeste, Orangenzeste und Wacholdabeeren)