

¡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 5**
Gebratene kleine grüne Paprika
Fried small green peppers

Patatas bravas,^{3,6} 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 riojana 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

Setas a la plancha con crema de apionabo y bacon vegano⁹ 8
Gegrillte Pilzen mit Sellerie Püree und veganen Speck | Grilled mushrooms with celery puree and vegan bacon

WTF ✓ **Steak vegano con salpicón de verduras^{1,5,6} 9**
Veganes Steak mit Gemüsesalat | vegan steak with vegetable salad

Pescado

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

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

Gambas al ajillo.....10

Knoblauchgarnelen | Prawns with garlic

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 patata morada y mojo amarillo canario ^{1,5,7} **12**

Gegrillter Octopus mit lila Kartoffeln und mojo canario
Grilled octopus with purple potatoes and yellow mojo

Carne

Albóndigas con tomate ^{1,3,7,12} **7**

Fleischbällchen in Tomaten Soße | Meatballs in tomato sauce

Ciervo marinado a la plancha **13**

Gegrillter mariniertes Hirsch | Grilled marinated deer

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, piperrada caramelizada y crema de boniato ⁷ **10**

Gegrilltes Flanksteak mit Chimichurri, karamellisierte Paprika und Süßkartoffel Schaum
Grilled flank steak with chimichurri, caramelized peppers, and sweet potato 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)

Dessert Go Vegan! **6**

Frambuesa, plátano y espuma de coco
Himbeere, Banane und Kokosschaum | Raspberry, banana and coconut foam

Oder...

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

(Zitronenzeste, Orangenzeste und Wacholdabeeren)

1. Gluten 2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte 9. Sellerie
10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid 13. Lupinen 14. Weichtiere 15. koffeinhaltig 16. Chininhaltig