

ARRAVAL

REFRIGERIS DEL RAVAL PER COMENÇAR

La tassa de gaspatxo de cogombre	4,5
Samossa de sardines a la brasa	3,5 u.
Bikini de sopa de ceba	8,5
Coca frita amb calamar cru i albergínia fumada	13
Braç de gitano de patata, maionesa i tonyina	11

DE LA BOQUERIA, AL MIG DE TAULA, AMANIDES I VEGETALS

Amanida fresca i picant del pollastre dels diumenges	12
Taboulé amb capdells a la brasa, iogurt i nectarina	14
Carbassó, patates, botifarra de perol - en homenatge a Jordi Vilà	15
Esqueixada de bacallà, ceba cop de puny, mongeta verda, jalapeño	16

DE LA BARCELONETA, PEIX I MARISC FRESC

La bomba mar i muntanya: de bonítol i sobrassada	7,5
Verat a la brasa, espinacs i mongetes del ganxet	21

DEL REBOST DE CASA TEVA

Macarrons a la cassola amb costella i botifarra	18
Cigrons sortint de l'olla, gamba de Palamós, bolets poc escabetxats	20

VIANDES DE XARCUTERIA ARTESANAL

<i>Cap i pota</i> amb <i>garam masala</i> gratinat amb formatge	16
Pilota d'escudella amb patates fregides	20
Mandonguilles de Xai amb albergínia escalivada	19
Llibret de porc amb samfaina	18
Pebrot farcit de conill amb romesco d'anacards	21

LLEPOLIES DOLÇES DEL FORN

Baklava de llardons i pinyons	4 u.
Figues a la brasa amb gelat de iogurt, alfàbrega i nous a les cinc espècies	6,5
Mousse de xocolata amb toffe de nyamera	8
Braç de gitano dolç al Ras el Hanout	9

ARRAVAL

REFRIGERIOS DEL RAVAL PARA EMPEZAR

La taza de gazpacho de pepino	4,5
Samosa de sardina a la brasa	3,5 u.
Bikini de sopa de cebolla	8,5
Coca frita con calamar crudo y berenjena ahumada	13
Brazo de gitano de patata, mayonesa y atún	11

DE LA BOQUERÍA, EN MEDIO DE MESA, ENSALADAS Y VEGETALES

Ensalada fresca y picante del pollo de los domingos	12
<i>Tabulé</i> con cogollos a la brasa, iogurt i nectarina	14
Calabacín, patatas, butifarra perol - en homenaje a Jordi Vilà	15
<i>Esqueixada</i> de bacalao, cebolla <i>cop de puny</i> , judía verde, jalapeño	16

DE LA BARCELONETA, PESCADO Y MARISCO FRESCO

La bomba mar y montaña: bonito y sobrassada	7,5
Caballa a la brasa, espinacas y judías del <i>ganxet</i>	19

DE LA DESPENSA DE CASA TEVA

Macarrones a la cazuela con costilla y butifarra	18
Garbanzos salidos de la olla, gamba de Palamós, setas poco escabechadas	22

VIANDAS DE CHARCUTERÍA ARTESANAL

<i>Cap i pota con garam masala</i> gratinado con queso.	16
Pilota de escudella con patatas fritas	20
Albondigas de cordero, berenjena escalibada	19
<i>Llibret</i> de cerdo con sanfaina	18
Pimiento relleno de conejo con romesco de anacardos	21

GOLOSINAS DULCES DEL HORNO

Baklava de llardons y piñones	4 u.
Higos a la brasa con helado de yogurt, albahaca y nueces a las cinco especias	6,5
Mousse de chocolate con toffe de topinambo	8
Brazo de gitano dulce al Ras el Hanout	9

ARÇAVAL

RAVAL REFRESHMENTS TO START

The cup of cucumber and plumb gazpacho	4,5
Baised sardines samosa	3,5 u.
Onion Soup grilled sandwich	8,5
Fried pizza with raw squid and smoked eggplant	13
Potato, mayonnaise and tuna roll	11

FROM LA BOQUERIA, IN THE MIDDLE OF THE TABLE, SALADS AND VEGETABLES

Roasted chicken fresh and spicy salad	12
<i>Tabbouleh</i> , with grilled little gem lettuce, yogurt and nectarine	14
Zucchini, potatoes, sausage perol - in homage to Jordi Vilà	15
Cod <i>esqueixada</i> , onion, green beans, jalapeño	16

FROM BARCELONETA, FRESH FISH AND SEAFOOD

Barceloneta's surf and turf bomba: with bonito and sobrassada	7,5
Grilled mackerel, spinach and <i>ganxet</i> white beans	21

FROM CASA TEVA'S PANTRY

Macaroni with pork ribs and catalan sausage	18
Chickpeas straight from the pot, Palamós prawn, lightly pickled mushrooms.	22

ARTISANAL CHARCUTERIE VIANDS

<i>Cap i pota</i> with <i>garam masala</i> au gratin with cheese.	16
<i>Escudella pilota</i> with french fries	20
Lamb meatballs, roasted aubergine	19
Pork <i>Llibret</i> with <i>samfaina</i>	18
Pepper stuffed with rabbit and cashew romesco	21

SWEET BAKED TREATS

<i>Llardons Baklava</i>	4 u.
Braised figs, yogurt ice cream, basil and five spices nuts	7
Chocolate mousse with oil and garapiñados	8
Ras el Hanout-infused sweet roulade	9

ARVAL

Burbujas | *Sparkling*

Mas Candí – Brut Nature · 5 · 28

Mas Candí – Tinc Set Ancestral · 29

Mas Candí – Indomable · 47

Recaredo – Terrers · 62

Bufadors – Les Voranes · 68

–

Laurent Bénard - La Clé des Sept Arpents · 100

Blancos | *White*

Finca Victoria – Batussa Blanc · 5 · 27

Celler Comunica – La Pua · 6 · 33

Mas Candí – Desig · 24

Celler Frisach – L'Abrunet Blanc · 25

Mas Candí – Ovella Negra · 31

Carlania Celler – St. Pere d'Ambigats · 33

Y lo otro También – Verdejo · 34

(Im) Paciencia - Blanc · 41

Gemma Miró – La Lambretta · 46

Cal Xurriu – La Tríada · 51

Indiano – Albillo Real · 63

Joan Rubió – Obstinat · 83

–

Maison Roche de Bellene – Coteaux Bourguignons Chardonnay · 40

Domaine Carterole - Pallagustí · 47

Louis Jadot – Chablis · 55

Rosé & Orange

Finca Victoria – Rosé · 5 · 27

Bodegas Cueva – Orange · 38

Gemma Miró – Les Agulles · 56

Tinto | *Red*

Finca Victoria – Batussa Negre · 5 · 27

Gomez Cruzado – Crianza · 5,6 · 30

Envinate - Albahara · 31

Celler Sicus – Plans B n°7 · 39

Celler Joan d'Anguera – Planella · 39

(Im) Paciencia - Negre · 41

Celler Escoda-Sanahuja – Coll de Sabater · 46

Fazenda Agricola Augalevada – Ollos de Maia · 52

La Furtiva - Pas de L' Ase · 100

–

Château Tour de Pas St. Georges – Saint-Émilion · 59

Domaine Denis Père et Fils – Pernand-Vergelesses · 81