

·

Parmesan lollipops

Sucettes au parmesan

2€

·

Cold cream of avocado with chia and crispy king prawns

Velouté froid à l'avocat, aux graines de chia et aux crevettes croustillantes

9€

·

Chicken strips with sweet chilli and tartar sauce

Émincés de poulet panés avec duo de sauces piment doux et tartare

7€

·

Foie mi-cuit cones with caramelised sesame seeds and Pedro Ximenez

Cornets de foie gras mi-cuit aux graines de sésame caramélisées et Pedro Ximénez

10.5€

·

Marinated salmon cubes with ponzu sauce

Dés de saumon mariné, sauce ponzu

8.5€

·

Homemade hummus with pita bread and herb salad

Houmous maison avec pain pita et salade de fines herbes

7€

·

Raval-style ceviche with pomegranate, Figueres onion

Ceviche Raval de maigre à la grenade et oignons de Figueres

10€

·

Iberian acorn fed Jabugo ham, freshly carved

Jambon ibérique de Bellota Jabugo, coupé au couteau

9.5€

·

Raval style brava potatoes

Patatas bravas Raval

7€

·

Hen and chicken croquettes (4 P.)

Croquettes de poulet (4 unités)

7€

·

Carrot and chickpea croquettes with muhummara sauce and sweet potato chips

Croquettes de carotte et pois chiches avec muhummara et chips de yucca

7€

·

Grilled squid with caramelised onion and piquillo peppers

Calamars grillés avec oignon caramélisé et piquillo

9€

·

Confit boneless chicken wings with cajun spices

Ailes de poulet cajun confites et désossées

7.5€

·

Octopus tapa with smoked paprika, purple potato foam and arbequina olive oil caviar

Poulpe á feira avec mousse de pommes de terre violettes et caviar d'olives Arbequina

9.5€

·

Beef carpaccio with parmesan shavings and rocket

Carpaccio de bœuf avec parmesan et roquette

9.5€



·

Seasonal soup of the day

Velouté de saison du jour

9.5€

·

Thin crispy bread with tomato and olive oil

Toast à la tomate et à l'huile d'olive extra

4€

·

Artisanal bread

Pain artisanal

2.8€

·

Vegetable Wok on a crispy pastry bowl with assorted wild mushrooms, romesco sauce and mozzarella pearls

Wok de légumes croustillants avec champignons variés, sauce romesco et perles de mozzarella

14€

·

Lukewarm zucchini wrap stuffed with vegetables, ricotta and pine nuts

Enveloppé de courgette tiède farci de légumes, ricota et pignongs

13€

·

Spaghetti with sun-dried tomato and walnut red pesto sauces

Spaghetti à la guitare au pesto rouge de tomates séchées au soleil et aux noix

13.5€

·

Wild mushrooms, pumpkin and walnuts creamy rice

Riz crémeux aux champignons, courge et noix

15€

·

“Fish&Chips” with home-made chips, mayonnaise foam and salad garnish

Fish & Chips avec frites, mousse de mayonnaise et salade

14.5€

·

Iberian pork confit with onions in wine and pumpkin purée

Confit de porc ibérique aux oignons au vin et purée de potiron

17.5€

·

Confit sea bass with grilled vegetables and celery purée

Courbine confite au jus avec des légumes et purée de céleri

15.5€

·

Grilled salmon with Pak Choy, asparagus and black sesame with orange aroma

Saumon grille avec Pak Choy, asperges et sésame noir au arôme d'orange

16€

·

Chicken pallarda with rocket salad

Poulet pallarda avec salade de roquette

12.5€

·

Angus entrecôte loin with potatoes, sweet chilli peppers and garlic mayonnaise

Entrecôte d'aloyau Angus avec frites, piment doux et aïoli

22€

·

Typical octopus tentacle with violet baked potatoes

Tentacule de poulpe á feira Style galicien avec des pommes de terre violette au four

18.5€

salads

- **Salad with avocado, carrots, sun-dried tomatoes and seeds dressed with a cardamom vinaigrette** 10€
Salade avec avocats, carottes, tomates séchées et graines, assaisonnée d'une vinaigrette à la cardamome.
- **Crispy chicken Caesar salad** 10€
Salade César au poulet croustillant
- **Thin rice paper with mixed lettuce, avocado, sardine, radish and pomegranate sphere** 10€
Wraps en feuilles de riz avec mesclun croustillant, avocat, petites sardines, radis et sphère de grenade

burgers & sandwiches

- **Raval burger: pita bread, veal entrecote (190gr), cheddar cheese, confit onion, bacon and tomato, with home-made chips and salad garnish** 16€
Raval burger: pain pita, entrecôte de veau (190gr), cheddar, oignons confits, bacon et tomate, avec frites maison et salade
- **Vegan chickpea and carrot burger with caramelised onion, rocket and sweet chilli sauce with vegetable chips** 12€
Hamburger vegan aux pois chiches et aux carottes, avec oignons confits, roquette et sauce piment doux, accompagné de chips de légumes
- **Spiced chicken and vegetable burrito, served with chips and jalapeño sauce** 10€
Burrito de poulet et légumes épicés avec frites et sauce jalapeño
- **Raval club sandwich with chicken breast, green asparagus, manchego cheese and fries.** 14.5€
Club sandwich Raval avec poitrine de poulet, asperges vertes, fromage manchego et frites
- **Homemade sourdough pizza with typical roasted vegetables, anchovies, Kalamata olives and mozzarella pearls** 10€
Pizza de levain fait à la maison avec des légumes rôties, anchois, olives Kalamata et perles de mozzarella

desserts

- **Dark chocolate brownie with walnuts and tonka bean ice cream** 7.2€
Brownie chocolat noir et noix avec glace à la fève tonka
- **Exotic fruit cocktail with bulgarian yoghurt foam**
Cocktail de fruits exotiques avec mousse de yaourt bulgare
- **Fluffy carrot cake with walnut glaze**
Gâteau spongieux de carotte au glaçage des noix



- **Pancakes with Catalan crème caramel and bourbon vanilla ice cream**
Pancakes à la crème brûlée et glace à la vanille bourbon
- **Home-made cheesecake with a touch of Baileys and red fruits**
Cheesecake maison avec une touche de Baileys et fruits rouges
- **Fresh fruit bowl with coconut ice cream, chocolate tuille and popping candy**
Coupe de fruits frais avec glace à la noix de coco et tuile de chocolat au sucre crispy pétillant

raval menu

27€

- **Parmesan lollipops / Sucettes au parmesan**
- **Marinated salmon cubes and ponzu sauce**
Dés de saumon mariné, sauce ponzu
- **Spiced hummus with pita bread**
Houmous épicé avec pain pita
- **Raval style brava potatoes**
Patatas bravas Raval
- **Galician-style octopus with a purple potato foam**
Poulpe á feira avec mousse de pommes de terre violettes

MAIN DISH TO CHOOSE

- **Confit Iberian pork with pumpkin purée and baby onions in wine**
Confit de porc ibérique à basse température avec purée de potiron et petits oignons au vin
- Or
- **Confit sea bass with grilled vegetables and celery purée**
Courbine confite au jus avec des légumes et purée de céleri

DESSERTS

- **Chocolate brownie with walnuts and tonka bean ice cream**
Brownie chocolat et noix avec glace à la fève tonka
- Or
- **Home-made cheesecake with a touch of Baileys and red fruits**
Cheesecake maison avec une touche de Baileys et fruits rouges

Please ask our staff for any doubt you may have regarding allergenes and/or intolerances.
N'hésitez pas à demander à notre personnel tout doute que vous pourriez avoir concernant les allergènes et/ou les intolérances.