

# las tapas

· **Parmesan lollipops**  
Sucettes au parmesan

· **Cold cream of avocado with chia and crispy king prawns**  
Velouté froid à l'avocat, aux graines de chia et aux crevettes croustillantes

· **Chicken strips with sweet chilli and tartar sauce**  
Émincés de poulet panés avec duo de sauces piment doux et tartare

· **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

· **Marinated salmon cubes with ponzu sauce**  
Dés de saumon mariné, sauce ponzu

· **Homemade hummus with pita bread and herb salad**  
Houmous maison avec pain pita et salade de fines herbes

· **Raval-style ceviche with pomegranate, Figueres onion**  
Ceviche Raval de maigre à la grenade et oignons de Figueres

· **Iberian acorn fed Jabugo ham, freshly carved**  
Jambon ibérique de Bellota Jabugo, coupé au couteau

· **Raval style brava potatoes**  
Patatas bravas Raval

· **Hen and chicken croquettes (4 P.)**  
Croquettes de poulet (4 unités)

· **Carrot and chickpea croquettes with muhummara sauce and sweet potato chips**  
Croquettes de carotte et pois chiches avec muhummara et chips de yucca

· **Grilled squid with caramelised onion and piquillo peppers**  
Calamars grillés avec oignon caramélisé et piquillo

2€

9€

7€

10.5€

8.5€

7€

10€

9.5€

7€

7€

7€

9€

· **Confit boneless chicken wings with cajun spices**  
Ailes de poulet cajun confites et désossées

· **Octopus tapa with smoked paprika, purple potato foam and arbequina olive oil caviar**  
Poulpe à feira avec mousse de pommes de terre violettes et caviar d'olives Arbequina

· **Beef carpaccio with parmesan shavings and rocket**  
Carpaccio de bœuf avec parmesan et roquette

7.5€

9.5€

9.5€

· **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

· **Lukewarm zucchini wrap stuffed with vegetables, ricotta and pine nuts**  
Enveloppé de courgette tiède farci de légumes, ricotta et pignons

· **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

· **Wild mushrooms, pumpkin and walnuts creamy rice**  
Riz crémeux aux champignons, courge et noix

· **“Fish&Chips” with home-made chips, mayonnaise foam and salad garnish**  
Fish & Chips avec frites, mousse de mayonnaise et salade

· **Iberian pork confit with onions in wine and pumpkin purée**  
Confit de porc ibérique aux oignons au vin et purée de potiron

· **Confit sea bass with grilled vegetables and celery purée**  
Courbine confite au jus avec des légumes et purée de céleri

· **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

· **Chicken pallarda with rocket salad**  
Poulet pallarda avec salade de roquette

· **Angus entrecôte loin with potatoes, sweet chilli peppers and garlic mayonnaise**  
Entrecôte d'aloyau Angus avec frites, piment doux et aïoli

· **Typical octopus tentacle with violet baked potatoes**  
Tentacule de poulpe à feira Style galicien avec des pommes de terre violette au four



## 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 épices 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

7.2€

- **Dark chocolate brownie with walnuts and tonka bean ice cream**  
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

· **Parmesan lollipops / Sucettes au parmesan**

· **Marinated salmon cubes and ponzu sauce**  
Dés de saumon mariné, sauce ponzu

· **Spiced hummus with pita bread**  
Houmous épice avec pain pita

· **Raval style brava potatoes**  
Patatas bravas Raval

· **Galician-style octopus with a purple potato foam**  
Poulpe à 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

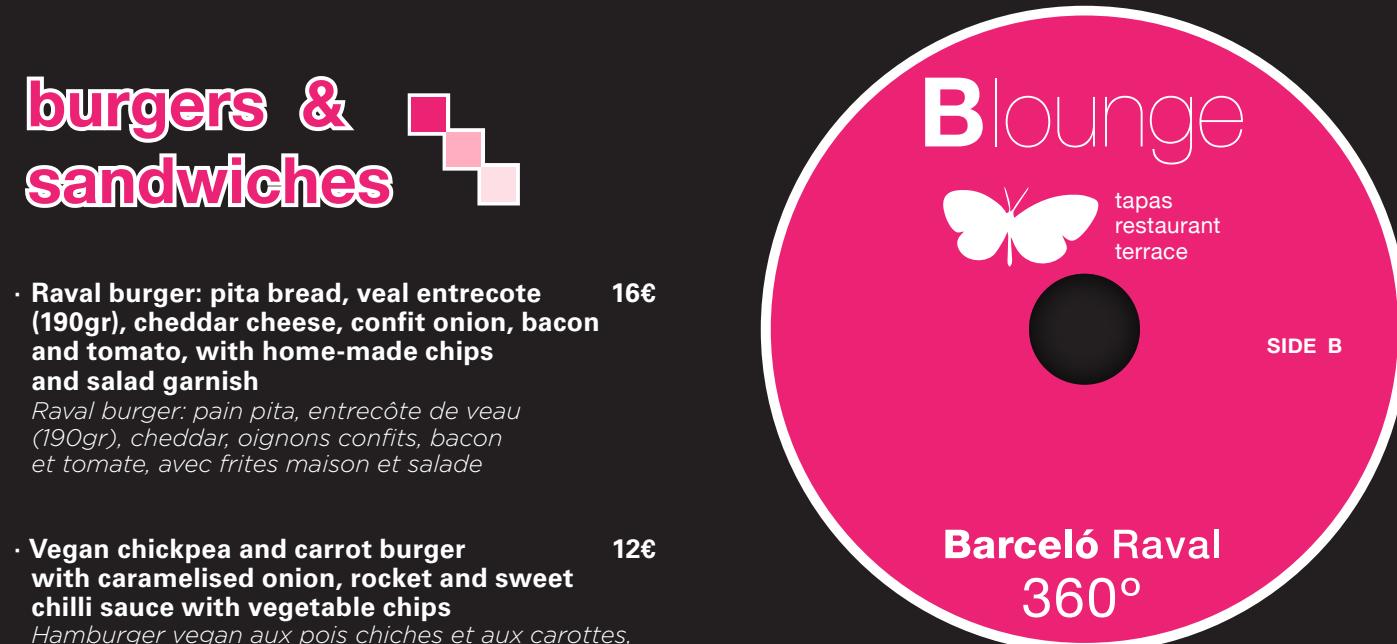
- **Confit sea bass with grilled vegetables and celery purée**  
Courbine confite au jus avec des légumes et purée de céleri

### 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



- **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

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.