

**DESDE 2002... UN CLÁSICO DEL RAVAL
BAR . RESTAURANT . BISTROT . COPAS**

“Desde el año 1294 hasta el 1835, en este emplazamiento estaba situado el convento de las Carmelitas (orden de la Virgen de Mont Carmel) que dio nombre a la calle del Carmen.”

PARA PICAR

FUET DE VIC 3,70€

PATATAS BRAVAS 3€

UN HUEVO ESTRELLADO CON PATATAS 4,20€

BUÑUELOS DE BACALAO (5u) 6€

CROQUETAS DE JAMÓN Y POLLO (5u) 5€

PLATO DE QUESOS CATALANES 4,50€

PAN DE COCA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA 2,95€

PLATOS

CREMA DEL DIA (se puede repetir) 4,50€

ENSALADA DEL HUERTO 5,50€

ENSALADA CON QUESO DE CABRA Y FRUTOS SECOS 8€

ESCALIVADA CON ANCHOAS DE L'ESCALA 8,80€

(1/2 ración 4,50€)

PASTA CON TOMATE SECO Y ACEITUNAS NEGRAS 9€

VERDURAS A LA PARRILLA CON ROMESCO 8,70€

HUEVOS ESTRELLADOS DE PAYÉS CON PATATAS 8€

(1/2 ración 4,20€)

TIRAS DE SEPIA CON VERDURITAS 12€ (1/2 ración 6,50€)

BACALAO CON ESPINACAS, PASAS Y PIÑONES 15,50€

PESCADO DE MERCADO S/M

POLLO DE PAYÉS AL HORNO 10,30€

BUTIFARRA CON GUARNICIÓN 8,90€

FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA CON PURÉ DE PATATAS

AL ROMERO (200 G) 18€

IVA INCLUIDO

TODOS NUESTROS INGREDIENTES SON FRESCOS Y DE PROXIMIDAD

PAN POR COMENSAL 1,60€ / SUPLEMENTO TERRAZA 10%

SELECCIÓN DE VINOS: TONI FALGUERAS

...PARA EMPEZAR UN VERMÚT YZAGUIRRE 2€

Parecido al Martini pero con más sabor a hierbas

VASO DE VINO O CAVA DE LA CASA 3€

VINO BLANCO

ALBET I NOYA XAREL·LO CLÀSSIC 2011 (D.O. PENEDEÈS) 11€

(XAREL·LO) De agricultura ecológica, agradable aroma, variedad, intenso de gusto y muy seco

GRAMONA MOUSTILLANT 2010 (D.O.PENEDEÈS) 14€

(PARELLADA) Ligera efervescencia, refrescante y seco

RAIMAT TERRA 2011 (D.O. COSTERS DEL SEGRE) 19,80€

(CHARDONNAY)

Aromas intensos a frutas tropicales y cítricos

VINO ROSADO

PORTELL 2011 (D.O. CONCA DE BARBERÀ) 11€

(TREPAT) Aroma de melocotón y fresa, suave, equilibrado y fresco

PETIT CAUS 2011 (D.O. PENEDEÈS) 13€

(MERLOT) Afrutado, fresco y sutil

VINO TINTO

CAPÇANES MARMELLANS 2010 (D.O. MONTSANT) 9,80€

(GARNACHA Y CARIÑENA) Cálido, gustoso con cuerpo pero ligero

ALBET I NOYA LIGNUM 2010 (D.O. PENEDEÈS) 12,50€

(GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON Y CARIÑENA)

Con cuerpo medio, aroma de cerezas y frutos del bosque, intensidad moderada

PERELADA TRES FINCAS 2009 (D.O EMPORDÀ) 14€

(SAMSÓ, CARIÑENA, LLEDONER, GARNACHA Y CABERNET SAUVIGNON)

Moderno con notas de fruta roja y un toque final tostado

GR-174 DE CASA GRAN 2011 (D.O. PRIORAT) 18€

(GARNACHA, CARIÑENA, CABERNET SAUVIGNON) Aroma de fruta

madura, potente y carnoso

BRU DE VERDÚ 2009 (D.O. COSTERS DEL SEGRE) 19,50€

(“ULL DE LLEBRE” TEMPRANILLO, MERLOT Y SYRAH) Negro de media

crianza, completo y maduro

CAMINS DEL PRIORAT 2007 (D.O. PRIORAT) 21€

(CARIÑENA, GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH) Aroma de

frutas confitadas y taninos maduros

VINO TINTO MAGNUM

DIDO “LA UNIVERSAL” 2009 (D.O. MONTSANT) 36€

(GARNACHA, MERLOT Y CABERNET) Mineral, especiado, aromas a frutas

del bosque

CAVA

ORIOLE ROSELL BRUT NATURE (CAN CASSANYES) 15€

(MACABEO, XAREL·LO Y PARELLADA) Buena estructura, aromas de frutas

blancas y refrescante acidez

PRIVAT BRUT NATURE (TIANA) 20,00€

(MACABEO, XAREL·LO, PARELLADA Y CHARDONNAY) Burbuja mediana y

persistente, de carácter afrutado y estructurado pero con ligereza

GRAMONA BRUT IMPERIAL GRAN RESERVA (SANT SADURNÍ D'ANOIA) 24€

(XAREL·LO, MACABEO Y CHARDONNAY) Burbuja fina y persistente, tonos

de fruta madura y final largo