

**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