ARRAVAL

REFRIGERIS DEL RAVAL PER COMENÇAR

La tassa de gaspatxo de cogombre	4,5
Samossa de xai a la catalana	3,5 u.
Bikini de sopa de ceba	8,5
Coca fritta amb calamar cru i albergínia fumada	13
Braç de gitano salat 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
Kofta de tonyina amb harissa catalana i herbes del barri	19

DEL REBOST DE CASA TEVA

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

VIANDES DE XARCUTERIA ARTESANAL

Cap i pota amb *garam masala* gratinat amb formatge.	16
Pilota d'escudella amb patates fregides	20
Mandonguilles de Xai amb albergínia escalivada	19
Llibret amb samfaina	18
Carbassó rodó farcit de conill amb romesco d'anacards	21

****

LLEPOLIES DOLÇES DEL FORN

Baklava de llardons i pinyons	4 u.
La macedònia gelada de la Maria	6,5
Mousse de xocolata amb toffe de nyamera	8
Braç de gitano dolç al Ras el Hanout	9

Preus amb IVA inc.

ARRAVAL

REFRIGERIOS DEL RAVAL PARA EMPEZAR

La taza de gazpacho de pepino	4,5
Samosa de cordero a la catalana	3,5 u.
Bikini de sopa de cebolla	8,5
Coca fritta con calamar crudo y berenjena ahumada	13
Brazo de gitano salado 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
Tabulé con cogollos a la brasa, iogurt i nectarina	14
Calabacín, patatas, butifarra perol - en homenaje a Jordi Vilà	15
Esqueixada de bacalao, cebolla *cop de puny*, 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 *ganxet*	19
Kofta de atún con harissa catalana y hierbas del barrio	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

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

****

GOLOSINAS DULCES DEL HORNO

Baklava de llardons y piñones	4 u.
La macedonia helada de Maria	6,5
Mousse de chocolate con toffe de topinambo	8
Brazo de gitano dulce al Ras el Hanout	9

Precios con IVA inc.

ARRAVAL

RAVAL REFRESHMENTS TO START

The cup of cucumber and plumb gazpacho	4,5
Catalan style lamb 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
Tabbouleh, with grilled little gem lettuce, yogurt and nectarine	14
Zucchini, potatoes, sausage perol - in homage to Jordi Vilà	15
Cod *esqueixada*, 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 *ganxet* white beans	21
Tuna kofta with catalan harissa and local herbs	19

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

Cap i pota with *garam masala* au gratin with cheese.	16
Escudella pilota with french fries	20
Lamb meatballs, roasted aubergine	19
Llibret with *samfaina*	18
Round zucchini stuffed with rabbit and cashew romesco	21

****

SWEET BAKED TREATS

Llardons Baklava	4 u.
Maria`s iced fruit salad	7
Chocolate mousse with oil and garapiñados	8
Ras el Hanout-infused sweet roulade	9

Prices including VAT