



BAR RAVEL

desde 2017

Daily specials

»Tapas Happy Hour« Mi – So

zwischen 17.00 und 18.00 Uhr

3 Tapas aus der Vitrine mit einem 0,2 l Getränk oder 0,1 l Hauswein für nur 14,90 EUR.

»Wine Wednesday« mittwochs

Zu jeder Flasche Wein bekommst du einmal Brot, Mojo und Oliven geschenkt.

»Señoritas & Sangría« donnerstags

Für alle Señoritas unsere große homemade Sangría de Ravel für nur 12,90 EUR.

Aperitivo

Ravel Sour

8,90

Martini Fiero, frischer Limettensaft, Orangensaft, Zucker, frische Minze und Limetten

»El Bandarra«

Wermut Rojo 5,90

serviert auf Eis, Orangenscheibe

Aperol Sprizz

7,90

Aperol, Cava, Soda, Orange

Hugo

7,90

Cava, Soda, Holunder, Limette, Minze

Lillet Tonic

7,90

Lillet, Tonic Water, Apfel, Thymian, Zimt

Lillet Berry

7,90

Lillet, Russian Wild Berry, Beeren

Negroni

9,90

Gin, Martini Riserva Speciale Rubino, Campari

Alkoholfrei

Hugo

6,90

Holunder, Limette, Soda, Sprite

Martini Tonic

7,90

Martini Vibrante, Tonic Water, Orange

No Gin Tonic

9,50

Alkoholfreier Gin, Tonic Water, Limette

Virgin Mojito

10,90

Minze, Limette, Zucker, Soda, Sprite

Virgin Caipirinha

10,90

Limette, Zucker, Ginger Ale

Campari Orange I Soda

8,50

Campari mit Orange oder Soda

Campari Spritz

8,90

Campari, Cava, Soda, Orange

Abolut Sensations

Lemonade

8,90

Absolut Sensation, Zitronenlimonade, Orange

Martini & Tonic

Martini Bianco

7,90

Tonic Water mit Zitronenzeste

Martini Rosso

7,90

Bitter Lemon, Limette und Zitronenzeste

Martini Fiero Berry

7,90

Wildberry mit Beeren

Martini Fiero

7,90

Tonic Water mit Orange und Rosmarin

Gin & Tonic



Your Tonic

Aqua Monaco

0,2l | 3,40

.: Tonic Water

.: Golden Monaco ~ extra dry

Puerto de Indias

9,50

Sevilla, Spanien
serviert mit frischer Minze

Gin Mahón

9,50

Menorca, Spanien
serviert mit Zitronenzeste

Gin de Mallorca azul

9,50

Mallorca, Spanien
serviert mit Zitronenzeste

Cabraboc

9,50

Mallorca, Spanien
serviert mit Limette und Rosmarin

Macaronesian White Gin

9,50

Teneriffa, Spanien
serviert mit Zitronenzeste

Nordés Atlantic

9,50

Galicien, Spanien
serviert mit Zitronenzeste

Gin Mare

11,00

Katalonien, Spanien
serviert mit Rosmarin und Oliven

Berliner Brandstifter Gin

9,50

Berlin, Deutschland
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Gurke

Granit Bavarian Gin

9,50

Bayerischer Wald, Deutschland
serviert mit Limettenzeste

The Illusionist

11,00

Hohenbrunn, Deutschland
serviert mit Rosmarin

Monkey 47

12,00

Schwarzwald, Deutschland
serviert mit Limettenzeste

Ginstr

12,00

Stuttgart, Deutschland
serviert mit Zitronenzeste und Rosmarin

Tanqueray London dry

9,50

Edinburgh, Schottland
serviert mit Limette

Tanqueray Flor de Sevilla

9,50

Edinburgh, Schottland
serviert mit Orangenzeste

Bombay Sapphire

9,50

London, UK
serviert mit Limette

Hendrick's Gin

10,50

Girvan, Schottland
serviert mit Gurke

& Highballs Cocktails

Frozen Aperol 9,90

Aperol, Prosecco,
Orangensaft

Pornstar Martini 11,90

Wodka, Likör 43, Passoa,
Maracujapüree, Maracujasaft,
Limette

Pimm's Cup 7,90

Pimm's No. 1, Ginger Ale, Gurke,
Zitrone, Orange

London Mule 8,50

Tanqueray, Ginger Beer, Limette,
Gurke

Creole Mule 8,50

Pampero Rum, Triple Sec, Ginger
Beer, Limette

Moscow Mule 8,50

Smirnoff Red Lable, Ginger Beer,
Limette

Gin Fizz 8,90

Tanqueray, Zitrone, Zucker, Soda

Cuba Libre 9,50

Pampero Rum, Cola, Limette

Caipirinha 9,50

Canario, Zucker, Limette

Espresso Martini 10,90

Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Likör 43,
Tonkabohne

Gin Basil Smash 10,90

Tanqueray, Zitrone, Zucker, Basilikum
Gurke

Whiskey Sour 10,90

Bulleit Bourbon, frischer Zitronensaft,
Bitters, Zucker, Eiweiß

Aperol Sour 10,90

Aperol, Tanqueray London Dry Gin,
Bitters, frischer Zitronensaft, Zucker,
Eiweiß

Mojito 10,90

Pampero Rum, Zucker, frische
Limette, Minze, Soda

Ravel Tentación 10,90

Tequilla, hausgemachtes Mangopüree,
Limette, hausgemachter Chilisirup

Ciders

Bulmers 0,5l **6,40**
Original Premium Cider

Bulmers 0,5l **6,40**
Crushed Red Berries & Lime

Getränke

Cerveza / Bier

San Miguel 0,33l | **3,90**

Chiemseer Hell 0,4l | **4,70**

Radler 0,4l | **4,70**

Paulaner Münchner Hell 0,5l | **4,90**

Alkoholfrei

**Paulaner Original
Hefe-Weißbier** 0,5l | **4,90**

Naturtrüb

Paulaner Hefe-Weißbier 0,5l | **4,90**

Leicht / Dunkel / Alkoholfrei

Sin alcohol / Alkoholfrei

Tafelwasser 0,2l | **1,90**

spritzig / still 0,5l | **3,70**

1,0l | **4,90**

Bio Säfte 0,2l | **3,20**

Apfel trüb / Orange / Traube 0,4l | **5,20**

Bio Nektare 0,2l | **3,20**

Rhabarber / Johannisbeere / 0,4l | **5,20**

Mango / Maracuja

Schorlen 0,2l | **2,90**

mit Bio Säften / mit Bio Nektaren 0,4l | **4,60**

Paulaner Spezi^{1,3} 0,33l | **3,70**

Paulaner Limo Orange 0,33l | **3,70**

Coca-Cola^{1,3} / **Sprite** 0,2l | **2,40**

0,4l | **4,50**

Coca-Cola zero^{2,3,4} 0,2l | **3,20**

Red Bull Cola^{1,3} 0,25l | **4,80**

Red Bull / Red Bull 0,25l | **4,80**

Sugarfree

Aqua Monaco 0,2l | **3,40**

Tonic Water / Golden Monaco Tonic Water /
Bitter Lemon / La Toronja / Ginger Ale /
Ginger Beer / Wildberry

Lemonades

Wasser mit Geschmack 0,5l | **4,20**

spritzig / still

/ Limette-Gurke-Minze

/ Zitrone-Thymian

/ Orange-Rosmarin-frisch

gepresster Zitronensaft

Eistee 0,4l | **4,50**

/ Grüntee / Zitrone

/ Schwarztee / Pfirsich

Lemonades 0,4l | **5,20**

/ Rhabarber-Zitrone

/ Limette-Ingwer-Minze

/ Himbeer-Basilikum-Zitrone

/ Passionsfrucht-Minze

¹koffeinhaltig ²chininhaltig ³mit Farbstoff
⁴enthält Phenylalaninquelle

Liebe Gäste,

wir servieren unsere Tapas nach spanischer Tradition und kontinuierlich frisch.

Die Tapas werden durch unterschiedliche Garzeiten nicht in einer bestimmten Reihenfolge sondern je nach Fertigstellung serviert.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitte beim Service nachfragen.

It's a match

01 **Pan**  2.40
von unserem
regionalen Bäcker

02 **Alioli**  3.50
Spanische
Knoblauchcreme



- 03 **Mojo picón**  3,30
Kanarische, scharfe, rote Sauce mit Paprika und Chili
- 04 **Mojo verde**  3,30
Kanarische, grüne Sauce mit Koriander und Knoblauch
- 92 **Alioli vegano** 3,90
Hausgemachte vegane Alioli (aus Cashew)
- 06 **Almendras de Mallorca** 4,20
Gesalzene Mandeln
- 09 **Aceitunas**  4,90
Eingelegte Andalusische Oliven grün / schwarz / gemischt
- 10 **Dátiles con beicon** 5,30
Datteln im Speckmantel
- 42 **Tortilla del día** 4,90
Tortilla des Tages mit Alioli
- 13 **Jamón Serrano** 6,50
Portion Serrano Schinken, vom Bein geschnitten
- 744 **Alcachofas a la plancha** 5,80
Gebratene Artischocken

 = vegan
»v« = vegetarisch

Especialidades de la casa



Wir empfehlen
3 bis 4 Tapas
pro Person.

- 17 **Calabacín relleno** 6,90
Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch, überbacken
- 18 **BBQ Homemade Chickenwings** 7,80
Mit Hot-Dip
- 19 **Pollo rebozado al estilo de la abuela** 7,80
Zartes Hähnchen in Panko-Panade auf Couscous-Salat, dazu Chili-Mayo
- 37 **Boquerones en vinagre** 7,90
Sardellenfilets, mariniert mit Olivenöl und Essig, frischer Knoblauch und Petersilie
- 67 **Tartar de Ravel ~ hand cut** 9,40
Tatar vom Argentinischen Black Angus Filet mit Eigelb, Chili, Kräutern und Liebe, „Nur für Gauchos“
- 77 **Ensalada de Ravel »v«** 9,90
Knackiger Salat mit Romanherzen, Wildkräutersalat, Radieschen, Weintrauben und Granatapfelkerne, an Vinaigrette
- 23 **Roastbeef de Ravel** 9,90
Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind mit Chimichurri
- 58 **Carrilleras de buey con puré de apio trufado** 12,90
Ochsenbacken mit getrüffeltem Selleriepüree und Jus
- 08 **Ensalada de tomate y burrata »v«** 14,20
Tomatensalat mit Burrata und Basilikum-Pesto

para 2

71 **Gambones a la Sarten a la Sarten con Ajitos** 69,00

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

1 kg gebratene Riesengarnelen mit frischen Kräutern, Chili, Knoblauch und Zitrone, in der heißen Pfanne serviert, dazu geröstetes Knoblauchbrot



Viva vegan

classics vegan

93 Patatas bravas 5,40

Hausgemachte Kartoffelecken mit scharf-würziger Tomatensauce und hausgemachter veganer Alioli

94 Alcachofas rebozadas 7,90

Panierte Artischocken mit Couscous und hausgemachte Rhabarbermarmelade

92 **Alioli vegano** 3,90
Hausgemachte vegane Alioli (aus Cashew)

05 **Pan con ajo y tomate** 4,90
Geröstetes, regionales Brot mit Knoblauch, frischen Tomaten, Olivenöl und Meersalz

44 **Papas arrugadas** 4,90
Kanarische Schrupfkartoffeln mit feiner Salzkruste

45 **Pisto** 4,90
Spanische Gemüsepfanne nach Mutters Art

27 **Berenjenas fritas** 5,80
Knusprig gebackene Aubergine mit Agavensirup und Thymian

41 **Setas al ajillo** 5,80
Frische Pilze der Saison mit Knoblauch

48 **Pimientos del Padrón** 5,80
Spanische Bratpaprika mit Meersalz

744 **Alcachofas a la plancha** 5,80
Gebratene Artischocken

49 **Antipasti a la española** 9,50
für 2 Personen
Gegrilltes Gemüse der Saison

77 **Ensalada de Ravel** 9,90
Knackiger Salat mit Romanaherzen, Wildkräutersalat, Radieschen, Weintrauben und Granatapfelkerne, an Vinaigrette

Viya vegetarian

vegetarian

11 Ensalada de cuscús con queso feta 8,90

Couscous-Salat mit Melone, Feta, Minze und Olivenöl

08 Ensalada de tomate y burrata 14,20

Tomatensalat mit Burrata und Basilikum-Pesto



99 Croquetas de espinacas y queso 6,90

Kroketten, gefüllt mit Spinat und Käse

43 Patatas bravas 5,40

Hausgemachte Kartoffelecken mit scharf-würziger Tomatensauce und hausgemachter Alioli

40 Berenjenas fritas 5,80

Knusprig gebackene Aubergine mit Honig und Thymian

Meat o'clock

Vorbereitung
ca. 40 Minuten



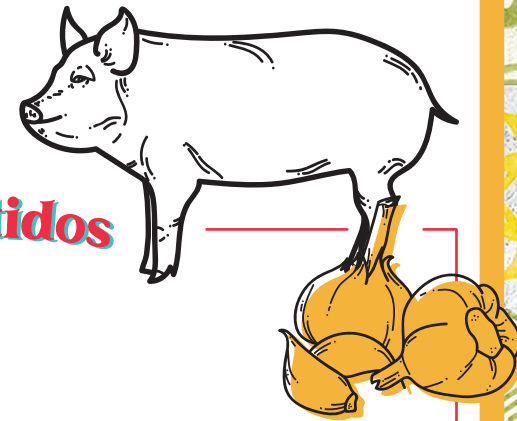
24 **Filete Tierno de Ternera** 39,00
25 **Dry aged Flanksteak** 34,00

ca. 220 g gegrilltes Rinderfilet vom Black Angus-Rind mit „Smashed potatoes“ und BBQ-Dip

3 Wochen am Knochen gereift, ca. 300 g mit „Smashed potatoes“ und BBQ-Dip

well then...

- 07 **Planchitas** 6,30
Geröstetes und regionales Brot mit Kräuteralioli und gebratenem Schweinerücken
- 28 **Albóndigas en salsa** 6,30
Hackfleischbällchen aus Rind und Lamm in genialer, hausgemachter Tomatensauce
- 66 **Chorizo a la plancha** 6,30
gebratene Chorizo mit Spitzkohl und BBQ-Sauce
- 26 **Croquetas de jamón** 6,40
Hausgemachte Krokettchen mit Serrano-Schinken und Béchamelsauce
- 12 **Sandwich Ravel – Jamón, Queso, Trufa** 7,90
Serrano Schinken, Büffel-Mozzarella, Trüffel



Embutidos

13 **Jamón Serrano** 6,50

Portion Serrano Schinken, vom Bein geschnitten

16 **Jamón Ibérico** 9,90

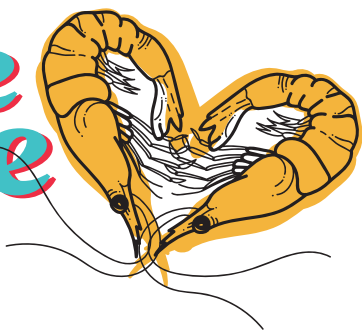
Portion Schinken vom Ibérico Schwein

15 **Plato combinado** 14,50

für 2 Personen

Jamon Iberico, Queso Manchego, spanische Oliven und gesalzene Mandeln

Go to the seaside



30 **Boquerones fritos** 6,90

Knusprig frittierte Sardellen mit Zitrone

31 **Gambas al ajillo** 6,90

Garnelen in heißem Knoblauchöl und Chili serviert

32 **Calamares fritos con alioli** 6,90

Knusprig frittierter Tintenfisch mit Alioli und Zitrone

20 **Sepia a la plancha con ajillo** 10,50

Gebratener Tintenfisch mit Kräuterpesto, dazu Alioli und Zitrone

34 **Salmón en cama de espinaca con pinones** 10,90

Rosa gebratenes Lachsfilet auf frischem Babyspinat mit Pinienkerne

35 **Gambas a la plancha** 10,90

Gegrillte Garnelen mit Knoblauch auf Pisto

36 **Pulpo a la plancha con verduritas al estilo andaluz** 12,90

Oktopus gegrillt auf Pisto

para 2

47 **Plato Mixto** 69,00

Mit Calamares, Boquerones, Sepia a la Plancha, Gambas a la Plancha, Pulpo a la Plancha

71 **Gambones a la Sarten a la Sarten con Ajitos** 69,00

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

1 kg gebratene Riesengarnelen mit frischen Kräutern, Chili, Knoblauch und Zitrone, in der heißen Pfanne serviert, dazu geröstetes Knoblauchbrot

I'm done

Quesos

46...**de cabra con miel** 6,50

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Thymian und gesalzenen Mandeln

55...**Manchego con nueces** 8,90

Zweierlei Manchego mit gerösteten Nüssen und geschmorten Weintrauben

Postre

53 **Crema Catalana** 6,90

Katalanische Creme mit einer knackigen Karamellkruste

54 **Coulant au chocolate** 8,90

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Eis

Unsere Eisqualität: **Stenz**

Café

Café solo 2,10
Espresso

Café doble 4,10
Doppelter Espresso

Café Americano 3,20
Tasse Kaffee

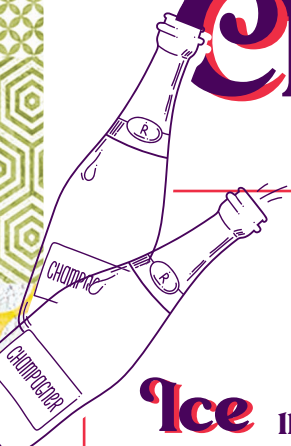
Café con leche 3,90
Tasse Milchkaffee

Café Bombón y leche 5,90
Espresso mit gesüßter Kondensmilch und Milchschaum

Carajillo 43 6,90
Espresso mit 4 cl Likör 43

Té 3,20
Schwarzer Tee / Minztee
Kamillentee

Pour the Champagner



Moët

Chardon 89,00
Brut Imperial

Ice 115,00

Halbtrockener Champagner
serviert auf Eis mit Minze

N.I.R. 125,00

Trockener Rosé-Champagner,
fruchtig, serviert auf Eis

Cava Schaumwein

Painous Cava Brut

Barcelona 0,1 | **4,40**
Method Traditional 0,75 | **26,90**

Aaaah Sangría

Sangría 0,2 | **4,90**
de Ravel 0,5 | **8,90**
1,0 | **16,90**

Brandy, Likör 43, spanischer Rotwein

Tinto de 0,2 | **4,90**
Verano 0,5 | **8,90**
1,0 | **16,90**

Rotwein, Zitronenlimonade,
Zitrone, auf Eis

Sangría
de cava blanco 0,5 | **12,90**
1,0 | **19,90**

Weißer Sangria mit Likör 43, spanischem Weißwein, Cava

Long story Shot

After Dinner 2 cl

Licor de la casa 2,50
Hierbas 3,00
Frangelico 3,00
Jägermeister 3,00
Grappa Sibona Barolo 3,50
Tequila Don Julio Blanco 4,50
Tequila Don Julio Anejo 5,50
Tequila 1800 Reserva Añejo 5,50

Fassbind 2 cl

Schweizer Obstbrand
Im Barriquefass gelagert
Birne / Pflaume / Himbeere 5,50

Brandy 2 cl

Cardenal Mendoza Gran Reserva
15 Jahre 4,50
Carlos 1 12 Jahre 4,50
Torres 15 15 Jahre 4,50

Conde de Osborne
10 Jahre im Sherry Fass 4,00
Lustau Solera Gran Reserva
10 Jahre 4,50

Carlos 1 Imperial XO 20 Jahre 6,50

Sherry Lustau 2 cl

Puerto Fino 3,50
Los Arcos Amontillado 3,00
Pedro Ximinez Reserva 4,00

Whiskey 2 cl

Johnnie Walker Black Scotch GB 5,00
Lagavulin 16 Single Malt Islay 7,00
Slyrs Single Malt Schliersee 7,00

Rum 2 cl

Pampero Anejo 3,00
Ron Zacapa 23 Guatemala 6,00
Ron Zacapa X.O. Guatemala 12,00

On the Rocks 4 cl

Likör 43 5,50
Baileys 5,50
Ramazzotti 5,50

Martini 5 cl

Bianco 5,50
Rosato 5,50
Rosso 5,50
Extra Dry 5,50
Fiero 5,50
Riserva Speciale Ambrato 6,50
Riserva Speciale Rubino 6,50

V O L V O



Sicherheit neu definiert: Der Volvo EX90.

Unser neues vollelektrisches Premium-SUV.

Jetzt bei uns bestellen.

Endgültige Fahrzeugzertifizierung steht noch aus. Siehe auch www.volvocars.com/de/cars/ex90-electric

SVENSCAR

93055 Regensburg, Lagerstr. 12,
Tel. 0941 785150

92318 Neumarkt, Rettichstr. 8,
Tel. 09181 47420

83527 Haag-Winden, Kolbingerstr. 1,
Tel. 08072 370700

82065 Baierbrunn, Wolftratschauer Str. 64,
Tel. 089 74481423