



**¡HOLA!**  
**BIENVENIDO**  
**BIENVENIDA!**

# DAILY SPECIALS

»TAPAS HAPPY HOUR« MI - SO

ZWISCHEN 17.00 UND 18.00 UHR

3 TAPAS AUS DER VITRINE MIT EINEM 0,2L SOFTGETRÄNK  
ODER 0,1L HAUSWEIN FÜR NUR **15,90€**.

»WINE WEDNESDAY« MITTWOCHS

ZU JEDER FLASCHE WEIN BEKOMMST DU EINMAL BROT,  
MOJO UND OLIVEN **GESCHENKT**.

»SEÑORITAS & SANGRÍA« DONNERSTAGS

FÜR ALLE SEÑORITAS UNSERE GROBE 1,0 LITER  
HOMEMADE SANGRÍA DE RAVEL FÜR NUR **13,50€**.



# TAPAS Y MÁS TAPAS

**¡HOLA!**

DAS RAVEL IST EIN ORT, AN DEM AUTHENTISCHE TAPAS IM MITTELPUNKT STEHEN.

WIR SETZEN AUF **FRISCHE UND QUALITÄT**. AUS DIESEM GRUND WERDEN UNSERE SPEISEN TÄGLICH FRISCH AUS REGIONALEN UND SPANISCHEN ZUTATEN IN LIEBEVOLLER HANDARBEIT ZUBEREITET. DABEI VERZICHTEN WIR KOMPLETT AUF CONVENIENCE-PRODUKTE.

NEBEN KLASSISCHEN TAPAS BIETEN WIR AUCH **VEGETARISCHE UND VEGANE OPTIONEN**, SOWIE EIGENS HERGESTELLTE DESSERTS. SIE WERDEN BEGEISTERT SEIN!

EIN APERITIVO MIT FREUNDEN, EIN ABENDESSEN MIT KOLLEGEN ODER EIN GEMÜTLICHES ZUSAMMENKOMMEN MIT DER FAMILIE - HIER FINDEN SIE DAS PASSENDE ANGEBOT.

WIR BIETEN AUSGEWÄHLTE SPANISCHE WEINE, BIERE VON DIVERSEN BRAUEREIEN UND ESPRESSO VOM FEINSTEN.

DAS RAVEL IST ZUDEM DER PERFEKTE ORT FÜR IHRE **PRIVATEN ODER GESCHÄFTLICHEN VERANSTALTUNGEN**. OB GEBURTSTAG, FIRMENEVENT ODER JUBILÄUM - BUCHEN SIE UNSER LOKAL UND WIR PLANEN FÜR SIE EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND.

DIE KUNST DES TAPAS-ESSENS LÄDT SIE EIN, DIE VIELFALT DER SPANISCHEN KÜCHE IN KLEINEN HAPPEN ZU GENIEßEN.

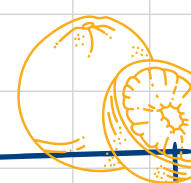
WIR EMPFEHLEN **3 - 4 TAPAS PRO PERSON**. FÜR UNENTSCHLOSSENE ODER TAPAS-NEULINGE HABEN WIR FÜR SIE EIGENS ZUSAMMENGESTELLTE MENÜS UNSERER BELIEBTESTEN TAPAS.

ALLE SPEISEN WERDEN AUFGRUND UNTERSCHIEDLICHER GARZEITEN JE NACH FERTIGSTELLUNG SERVIERT. BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

ERLEBEN SIE EINEN TOLLEN ABEND IN ENTSPANNTER, GESELLIGER ATMOSPHÄRE.



# APERITIVO



## RAVEL SOUR

MARTINI FIERO, FRISCHER LIMETTENSAFT, ORANGENSAFT, ZUCKER, FRISCHE MINZE UND LIMETTEN **8,90**

## » EL BANDARRA «

WERMUT ROJO SERVIERT AUF EIS UND ORANGENSCHNITZEL **5,90**

## 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

**APEROL SPRITZ** **8,50**  
APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE

**SARTI SPRITZ** **8,50**  
SARTI, PROSECCO, SODA, LIMETTE

**SARTI LEMON SPRITZ** **8,50**  
SARTI, BITTERLEMON, LIMETTE

**HUGO** **8,50**  
PROSECCO, SODA, HOLUNDER, LIMETTE, MINZE

**LILLET TONIC** **8,50**  
LILLET, TONIC WATER, APFEL, THYMIAN, ZIMT

**LILLET BERRY** **8,50**  
LILLET, RUSSIAN WILD BERRY, BEEREN

**CAMPARI ORANGE | SODA** **8,90**  
CAMPARI MIT ORANGE ODER SODA

**CAMPARI SPRITZ** **8,90**  
CAMPARI, PROSECCO, SODA, ORANGE

**NEGRONI** **9,90**  
GIN, MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO, CAMPARI

## 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



**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  
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

## ~~FOENSTAR~~ MARTINI

11,90  
WODKA, LIKÖR 43, PASSOA, MARACUJA-PÜREE, MARACUJASAFT, LIMETTE

**PIMM'S CUP** 7,90  
PIMM'S NO. 1, GINGER ALE, GURKE, ZITRONE, ORANGE

**LONDON MULE** 8,50  
TANQUERAY LONDON DRY GIN, GINGER BEER, LIMETTE, GURKE

**CREOLE MULE** 8,50  
PAMPERO RUM, TRIPLE SEC, GINGER BEER, LIMETTE

**MOSCOW MULE** 8,50  
SMIRNOFF RED LABEL, GINGER BEER, LIMETTE

**GIN FIZZ** 8,90  
TANQUERAY, ZITRONE, ZUCKER, SODA

**CUBA LIBRE** 9,50  
PAMPERO RUM, COLA, LIMETTE

**CAIPIRINHA** 10,50  
CANARIO, ZUCKER, LIMETTE

**ESPRESSO MARTINI** 11,90  
WODKA, KAFFEELIKÖR, ESPRESSO, LIKÖR43, TONKABOHNE

**GIN BASIL SMASH** 11,90  
TANQUERAY, ZITRONE, ZUCKER, BASILIKUM

**WHISKEY SOUR** 10,90  
BULLEIT BOURBON, FRISCHER ZITRONENSAFT, BITTERS, ZUCKER, EIWEIF

**APEROL SOUR** 10,90  
APEROL, TANQUERAY LONDON DRY GIN, FRISCHER ZITRONENSAFT, ZUCKER, EIWEIF

**CAMPARI SOUR** 10,90  
CAMPARI, TANQUERAY LONDON DRY GIN, FRISCHER ZITRONENSAFT, ZUCKER, EIWEIF

**MOJITO** 11,90  
PAMPERO RUM, ZUCKER, FRISCHE LIMETTE, MINZE, SODA

**RAVEL TENTACIÓN** 10,90  
TEQUILLA, HAUSGEMACHTES MANGO-PÜREE, LIMETTE, HAUSGEMACHTER CHILISIRUP

## CIDERS

**BULMERS 0,5 L** 6,40  
ORIGINAL PREMIUM CIDER

**BULMERS 0,5 L** 6,40  
CRUSHED RED BERRIES & LIME

# HIGHBALLS & COCKTAILS

# GETRÄNKE



## CERVEZA / BIER

SAN MIGUEL	0,33 L   3,90
CHIEMSEER HELL	0,4 L   4,70
RADLER	0,4 L   4,70
PAULANER MÜNCHNER HELL	0,5 L   4,90
ALKOHOLFREI	
PAULANER ORIGINAL HEFE-WEIBBIER	0,5 L   4,90
NATURTRÜB	
PAULANER HEFE-WEIBBIER	0,5 L   4,90
LEICHT / DUNKEL / ALKOHOLFREI	

## SIN ALCOHOL / ALKOHOLFREI

TAFELWASSER	0,2 L   2,10
SPRITZIG / STILL	0,5 L   4,40
	1,0 L   5,90
BIO SÄFTE	0,2 L   3,20
APFEL TRÜB / ORANGE / TRAUBE	0,4 L   5,20
BIO NEKTARE	0,2 L   3,20
RHABARBER / JOHANNISBEERE / MANGO / MARACUJA	0,4 L   5,20
SCHORLEN	0,2 L   2,90
MIT BIO SÄFTEN / MIT BIO NEKTAREN	0,4 L   4,60
PAULANER SPEZI <sup>1,3</sup>	0,33 L   3,70
PAULANER LIMO ORANGE	0,33 L   3,70
COCA-COLA <sup>1,3</sup> / SPRITE	0,2 L   2,40
	0,4 L   4,50
COCA-COLA ZERO <sup>2, 3, 4</sup>	0,2 L   3,20
RED BULL	0,25 L   4,80
SCHWEPES	0,2 L   3,40
TONIC WATER / DRY TONIC / BITTER LEMON / GINGER ALE / GINGER BEER / WILDBERRY	

<sup>1</sup>KOFFEINHALTIG <sup>2</sup>CHININHALTIG <sup>3</sup>MIT FARBSTOFF <sup>4</sup>ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE

# LET'S START

3 - 4 TAPAS PRO PERSON.  
DIE TAPAS WERDEN JE NACH FERTIGSTELLUNG SERVIERT.

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN  
BITTE BEIM SERVICE NACHFRAGEN.

01 PAN 	2,40	46 QUESO DE CABRA CON MIEL	6,90
VON UNSEREM REGIONALEN BÄCKER		GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT HONIG, THYMIAN UND GESALZENEN MANDELN	
02 ALIOLI  »V«	3,50	55 QUESO MANCHEGO CON NUECES	9,50
SPANISCHE KNOBLAUCHCREME		ZWEIERLEI MANCHEGO MIT GERÖSTETEN NÜSSEN UND GESCHMORTEN WEINTRAUBEN	
92 ALIOLI VEGANO 	3,90	07 PLANCHITAS	6,90
HAUSGEMACHTE VEGANE ALIOLI (AUS CASHEW)		GERÖSTETES UND REGIONALES BROT MIT KRÄUTERALIOLI UND GEBRATENEM SCHWEINERÜCKEN	
03 MOJO PICÓN 	3,30	16 JAMÓN IBÉRICO	9,90
KANARISCHE, SCHARFE, ROTE SAUCE MIT PAPRIKA UND CHILI		PORTION SCHINKEN VOM IBÉRICO SCHWEIN	
04 MOJO VERDE 	3,30	28 ALBÓNDIGAS EN SALSA	6,90
KANARISCHE, GRÜNE SAUCE MIT KORIANDER UND KNOBLAUCH		HACKFLEISCHBÄLLCHEN AUS RIND UND LAMM IN GENIALER, HAUSGEMACHTER TOMATENSauce	
06 ALMENDRAS DE MALLORCA 	4,20	66 CHORIZO A LA PLANCHA	6,90
GESALZENE MANDELN		GEBRATENE CHORIZO AUF EINGELEGTEM SPITZKOHL UND BBQ-SAUCE	
09 ACEITUNAS 	4,90	26 CROQUETAS DE JAMÓN	6,40
EINGELEGTE ANDALUSISCHE OLIVEN GRÜN / SCHWARZ / GEMISCHT		HAUSGEMACHTE KROKETTEN MIT SERRANO-SCHINKEN UND BÉCHAMEL-SAUCE	
10 DÁTILES CON BEICON	5,30	12 SANDWICH RAVEL - JAMÓN, QUESO, TRUFA	8,50
DATTELN IM SPECKMANTEL		SERRANO SCHINKEN, BÜFFEL-MOZZARELLA UND ALBATRÜFFELBUTTER	
42 TORTILLA DEL DÍA	5,40		
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			

## HOMEMADE

WASSER MIT GESCHMACK	0,5 L   4,50
SPRITZIG / STILL	
/ LIMETTE-GURKE-MINZE	
/ ZITRONE-THYMIAN	
/ ORANGE-ROSMARIN-FRISCH	
GEPRESSTER ZITRONENSAFT	
EISTEE	0,4 L   4,50
/ GRÜNTEE / ZITRONE	
/ SCHWARZTEE / PFIRSICH	
LEMONADES	0,4 L   5,20
/ RHABARBER-ZITRONE	
/ LIMETTE-INGWER-MINZE	
/ HIMBEER-BASILIKUM-ZITRONE	
/ PASSIONSFRUCHT-MINZE	

»V« = VEGETARISCH  
= VEGAN

# ESPECIALIDADES

DE LA CASA

<b>17 CALABACÍN RELLENO</b> GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT HACKFLEISCH, ÜBERBACKEN	7,40
<b>18 BBQ HOMEMADE CHICKENWINGS</b> MIT HOT-DIP	8,20
<b>19 POLLO REBOZADO AL ESTILO DE LA ABUELA</b> ZARTES HÄHNCHEN IN PANKO-PANADE AUF COUSCOUS-SALAT, DAZU CHILI-MAYO	8,50
<b>37 BOQUERON EN VINAGRE</b> SARDELLENFILETS, MARINIERT MIT OLIVENÖL UND ESSIG, FRISCHER KNOBLAUCH UND PETERSILIE	7,90
<b>67 TARTAR DE RAVEL ~ HAND CUT</b> TATAR VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS FILET MIT EIGELB, CHILI, KRÄUTERN UND LIEBE, »NUR FÜR GAUCHOS«	9,90
<b>77 ENSALADA DE RAVEL</b>  KNACKIGER SALAT MIT ROMANAHERZEN, WILDKRÄUTERSALAT, RADIESCHEN, WEINTRAUBEN UND GRANATAPFELKERNE, AN HIMBEERVINAIGRETTE	9,90
<b>23 ROASTBEEF DE RAVEL</b> ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND AUF ANTIPASTI MIT CHIMICHURRI	9,90
<b>58 CARRILLERAS DE BUEY CON PURÉ DE BATATAS</b> IRISCHE OCHSENBACKEN MIT SUBKARTOFFELPÜREE UND JUS	13,90
<b>08 ENSALADA DE TOMATE Y MOZZARELLA DE BÚFALA »V«</b> KIRSCHTOMATENSALAT MIT MINI-BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM-PESTO UND PINIENKERNEN	9,90
<b>78 PAN DE HIGOS CON JAMÓN IBÉRICO</b> GERÖSTETES REGIONALES BROT MIT FRISCHKÄSE, WALNÜSSEN, HAUSGEMACHTEM FEIGENCHUTNEY, JAMÓN IBÉRICO UND KRESSE	7,40
<b>79 SALMON AHUMADO</b> WILDKRÄUTERSALAT MIT HAUSGEBEIZTEM NORWEGISCHEN PRE-RIGOR-LACHS, SOUR-CREAM-DIP UND HIMBEERVINAIGRETTE	13,90

# MIXTAS



**15 PLATO COMBINADO** 14,90

JAMON IBERICO, QUESO MANCHEGO,  
SPANISCHE OLIVEN UND GESALZENE  
MANDELN

**81 PLATO DE QUESOS »V«** 16,90

DREIERLEI KÄSE MIT WEINTRAUBEN,  
GERÖSTETEN NÜSSEN UND HAUSGE-  
MACHTEM FEIGENCHUTNEY

# MIXTAS PARA DOS

**80 VARIACIÓN DE VERDURAS »V«** 65,00

PATATAS BRAVAS, PIMIENTOS,  
BERENJENAS, ANTIPASTI,  
COUSCOUS, CROQUETAS DE  
ESPINACAS, BROT, ALIOLI, OLIVEN

**47 PLATO MIXTO PESCADO** 75,00

MIT CALAMARES, BOQUERONES,  
SEPIA A LA PLANCHA, GAMBAS A LA  
PLANCHA, PULPO A LA PLANCHA,  
PIMIENTOS UND PATATAS BRAVAS

**82 SELECCIÓN DE CARNES** 75,00

ALBONDIGAS, PLANCHITAS,  
CROQUETAS JAMÓN, ROASTBEEF  
AUF ANTIPASTI, SMASHED POTATOES,  
POLLO MIT COUSCOUS, BROT,  
ALIOLI, OLIVEN

# OH LALA CARNE

## 24 FILETE TIERNO DE TERNERA 39,00

CA. 220 G GEGRILLTES RINDERFILET  
VOM ARGENTINISCHEN BLACK  
ANGUS-RIND MIT BEILAGE NACH  
WAHL UND BBQ-DIP

## 25 DRY AGED FLANKSTEAK 34,00

CA. 300 G GÄUBODEN FÄRSEN  
FLANK STEAK MINDESTENS 20 TAGE  
GEREIFT, FRISCH AUS DER REGION  
VOM FRISCHE ZENTRUM KREIPL IN  
ATTING (LANDKREIS STRAUBING)  
UND BBQ-DIP

### AUSWAHL BEILAGEN:

- ANTIPASTI 5,90
- SMASHED POTATOES 5,90
- PIMIENTOS 5,90

ZUBEREITUNGSZEIT  
JE NACH GARGRAD UND  
AUSLASTUNG IM LOKAL  
BIS ZU 40 MINUTEN

- RARE
- MEDIUM RARE
- MEDIUM

# GO TO THE SEASIDE

30 BOQUERONES FRITOS 6,90  
KNUSPRIG FRITTIERTE SARDELLEN  
MIT ZITRONE

31 GAMBAS AL AJILLO 7,20  
GARNELEN IN HEIBEM KNOBLAUCHÖL  
UND CHILI SERVIERT

32 CALAMARES FRITOS  
CON ALIOLI 7,40  
KNUSPRIG FRITTIERTER TINTENFISCH  
MIT ALIOLI UND ZITRONE

33 CROQUETAS DE ATÚN 8,90  
HAUSGEMACHTE KROKETTEN MIT  
THUNFISCH, ZWIEBEL UND PETERSILIE  
MIT VITELLO TONNATO DIP

20 SEPIA A LA PLANCHA  
CON AJILLO 11,50  
GEBRATENER TINTENFISCH MIT  
KRÄUTERPESTO, DAZU ALIOLI  
UND ZITRONE

34 SALMÓN EN CAMA  
DE ESPINACA CON PINONES 10,90  
ROSA GEBRATENES NORWEGISCHES  
PRE-RIGOR-LACHSFILET AUF FRISCHEM  
BABYSPINAT MIT PINIENKERNEN

35 GAMBAS A LA PLANCHA 10,90  
GEGRILLTE GARNELEN MIT KNOBLAUCH  
AUF PISTO

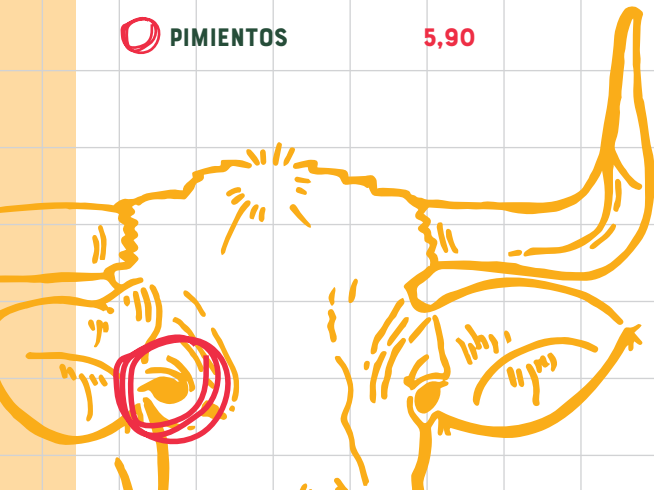
36 PULPO A LA PLANCHA CON  
PURÉ DE BATATAS 12,90  
OKTOPUS GEGRILLT AUF  
SÜBKARTOFFELPÜREE

56 PULPO A LA GALLEGA 12,90  
PULPO GALIZISCHER ART, OKTOPUS  
MIT KARTOFFELN, PIMENT

83 PULPO Y SEPIA AL AJILLO 19,90  
(FÜR 2 PERSONEN)  
GEBRATENER OKTOPUS UND TINTEN-  
FISCH MIT KNOBLAUCH UND CHILIÖL,  
DAZU GERÖSTETES BROT

71 GAMBONES  
A LA GARTEN  
CON AJITOS 69,00  
PARA 2 / FÜR 2 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN  
1 KG GEBRATENE RIESENGARNELEN MIT  
FRISCHEM KRÄUTERN, CHILI, KNOBLAUCH,  
KIRSCHTOMATEN UND ZITRONE, IN DER  
HEIBEN PFANNE SERVIERT, DAZU GERÖS-  
TETES KNOBLAUCHBROT



# VEGETARIAN



43 **PATATAS BRAVAS** 5,90

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-  
ECKEN MIT SCHARF-WÜRZIGER  
TOMATENSAUCE UND ALIOLI

93 WAHLWEISE VEGAN

94 **ALCACHOFAS REBOZADAS** 7,90

PANIERTE ARTISCHOCKEN MIT  
COUSCOUS UND HAUSGEMACHTER  
RHABARBERMARMELADE

05 **PAN CON AJO Y TOMATE** 4,90

GERÖSTETES, REGIONALES BROT MIT  
KNOBLAUCH, FRISCHEN TOMATEN,  
OLIVENÖL UND MEERSALZ

14 **MONTADITOS** 6,80

GERÖSTETES BROT MIT AUBERGINEN-  
MOUSSE, GETROCKNETEN TOMATEN  
UND KRESSE

27 **BERENJENAS VEGAN** 6,40

KNUSPRIG GEBACKENE AUBERGINE  
MIT AGAVENSIRUP UND THYMIAN

40 **BERENJENAS FRITAS** 6,40

KNUSPRIG GEBACKENE AUBERGINE  
MIT HONIG UND THYMIAN

41 **SETAS AL AJILLO** 6,40

FRISCHE PILZE DER SAISON  
MIT KNOBLAUCH

44 **PAPAS ARRUGADAS** 5,50

KANARISCHE SCHRUMPFKARTOFFELN  
MIT FEINER SALZKRUSTE

45 **PISTO** 5,50

SPANISCHE GEMÜSEPFANNE  
DE LA MAMMA

48 **PIMIENTOS DEL PADRÓN** 6,40

SPANISCHE BRATPAPRIKA  
MIT MEERSALZ

49 **ANTIPASTI A LA ESPAÑOLA** 9,90

FÜR 2 PERSONEN  
GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON

11 **ENSALADA DE CUSCÚS CON QUESO FETA** 8,90

COUSCOUS-SALAT MIT MELONE, FETA,  
MINZE UND OLIVENÖL

99 **CROQUETAS DE ESPINACAS Y QUESO** 6,90

KROKETTEN, GEFÜLLT MIT SPINAT  
UND KÄSE

= VEGAN

# UN POQUITO MÁS

53 **CREMA CATALANA** 7,40

KATALANISCHE CREME MIT EINER  
KNACKIGEN KAREMELLKRUSTE

54 **COULANT AU CHOCOLATE** 8,90

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN  
MIT FLÜSSIGEM KERN UND  
SAUERKIRSCHRAGOUT

# CAFÉ

CAFÉ SOLO ESPRESSO 2,30

CAFÉ DOBLE DOPPELTER ESPRESSO 4,40

CAFÉ AMERICANO TASSE KAFFEE 3,20

CAFÉ CON LECHE TASSE MILCHKAFFEE 3,90

CAFÉ BOMBÓN Y LECHE 6,50

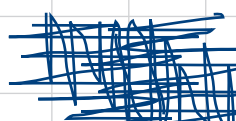
ESPRESSO MIT GESÜBTER KONDENS-  
MILCH UND MILCHSCHAUUM

CARAJILLO 43 6,90

ESPRESSO MIT 4 CL LIKÖR 43

TÉ 3,20

SCHWARZER TEE / MINZTEE  
KAMILLENTÉE



# POUR THE CHAMPAGNER

# LONGHISTORY

<b>CAVA SCHAUMWEIN</b>	0,1 L   4,90
PAINOUS CAVA BRUT BARCELONA METHOD TRADITIONAL	0,75 L   29,90
<b>CHARDON BRUT IMPERIAL</b>	0,75 L   125,00
<b>ICE</b>	0,75 L   115,00
HALBTROCKENER CHAMPAGNER SERVIERT AUF EIS MIT MINZE	
<b>N.I.R.</b>	0,75 L   125,00
TROCKENER ROSÉ-CHAMPAGNER, FRUCHTIG, SERVIERT AUF EIS	

# AAAAH! SANGRIA

<b>SANGRIA</b>	0,2 L   4,90	<b>TINTO DE</b>	0,2 L   4,90
<b>DE RAVEL</b>	0,5 L   8,90	<b>VERANO</b>	0,5 L   8,90
	1,0 L   16,90		1,0 L   16,90
BRANDY, LIKÖR 43, SPANISCHER ROTWEIN		ROTWEIN, ZITRONENLIMONADE, ZITRONE, AUF EIS	

<b>SANGRIA</b>	0,5 L   12,90
<b>DE CAVA BLANCO</b>	1,0 L   19,90
WEIBE SANGRIA MIT LIKÖR 43, SPANISCHEM WEIBWEIN, CAVA	

## 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	5,50
TEQUILA DON JULIO ANEJO	6,50
TEQUILA 1800 RESERVA AÑEJO	6,50

## 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 LUSTAU SOLERA GRAN RESERVA 10 JAHRE	4,00
	4,50

CARLOS 1 IMPERIAL XO 20 JAHRE	6,50
----------------------------------	------

## SHERRY LUSTAU 2 CL

PUERTO FINO	3,50
LOS ARCOS AMONTILLADO	3,00
PEDRO XIMENEZ 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



# Ein Fest für die Sinne. Der Volvo EX90.

Unser neues vollelektrisches Premium-SUV.

**Jetzt bei uns probefahren und bestellen.**

Endgültige Fahrzeugzertifizierung steht noch aus. Siehe auch [www.volvocars.com/de/cars/ex90-electric](http://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, Wolfratshäuser Str. 64,  
Tel. 089 74481423

90765 Fürth, Hans-Vogel-Str. 1-5,  
Tel. 0911 7566590

[www.svenscar.de](http://www.svenscar.de)