BAR RAVEL

desde 2017

DAILY

SPECIALS

»TAPAS HAPPY HOUR« täglich

zwischen 17.00 und 18.00 Uhr
3 Tapas aus der Vitrine mit einem 0,2 l Getränk
oder 0,1 l Wein für nur 12,90 EUR.

»PAELLA WITH LOVE« montags

Zu jeder Portion Paella bekommst du ein 0,2 l Bier
vom Fass oder eine 0,2 l Weinschorle für nur 12,90 EUR.

»QUINTO Y TAPAS« dienstags

5 San Miguel 0,33 l eiskalt serviert, dazu je eine Portion
Patatas Bravas, Pimientos, Pan und Alioli für nur 23,50 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.

PARA EMPEZAR / START RIGHT

APERITIVO

Ravel Sour 7,90
Martini Fiero, frischer Limettensaft, Orangensaft, Zuckersirup, frische Minze und Limetten

Aperol Sprizz 6,90
Aperol, Cava, Soda, Orange

Hugo 6,90
Cava, Soda, Holunder, Limette, Minze

Lillet Tonic 6,90
Lillet, Indian Tonic, Apfel, Thymian, Zimt

Lillet Berry 6,90
Lillet, Russian Wild Berry, Beeren

Negroni 9,50
Gin, Martini Riserva Speciale Rubino, Campari

GIN & TONIC

Puerto de Indias Sevilla, Spanien 8,50
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit frischer Minze

Gin Mahón Menorca, Spanien 8,00
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Zitronenzeste

Gin de Mallorca azur Mallorca, Spanien 8,00
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Zitronenzeste

Cabraboc Mallorca, Spanien 9,00
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Limette, Rosmarin

Macaronesian White Gin Teneriffa, Spanien 9,50
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Zitronenzeste

Nordés Atlantic Galician Galicien, Spanien 9,50
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Zitronenzeste

Gin Mare Katalonien, Spanien 10,00
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Rosmarin und Oliven

Granit Bavarian Gin Bayerischer Wald, Deutschland 9,00
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Limettenzeste

Berliner Brandstifter Gin Berlin, Deutschland 9,50
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Gurke

Monkey 47 Schwarzwald, Deutschland 11,00
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Limettenzeste

Ginstr Stuttgart, Deutschland 11,00
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Zitronenzeste, Rosmarin

Tanqueray London dry Edinburgh, Schottland 8,50
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Limette

Tanqueray Flor de Sevilla Edinburgh, Schottland 8,50
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Orangenzeste

Bombay Sapphire London, UK 8,50
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Limette

Hendrick's Gin Girvan, Schottland 9,00
Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Gurke

MARTINI & TONIC

Martini Bianco & Indian Tonic 6,50
Serviert mit Zitronenzeste

Martini Fiero & Indian Tonic 6,50
Serviert mit Orange und Rosmarin

Martini Rosso & Bitter Lemon 6,50
Serviert mit Limette & Zitronenzeste

Martini Fiero & Russian Wild Berry 6,50
Serviert mit Beeren

HIGHBALLS & COCKTAILS

Pimm's Cup 6,90
Pimm's No. I, Ginger Ale, Gurke, Zitrone, Orange

London Mule 7,50
Tanqueray, Ginger Beer, Limette, Gurke

Creole Mule 7,50
Pampero Rum, Triple Sec, Ginger Beer, Limette

Moscow Mule 7,50
Smirnoff Red Lable, Ginger Beer, Limette

Gin Fizz 7,50
Tanqueray, Zitrone, Zucker, Soda

Espresso Martini 8,50
Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Likör 43, Tonkabohne

Cuba Libre 7,90
Pampero Rum, Cola, Limette

Caipirinha 8,50
Berro d'Água, Zucker, Limette

Gin Basil Smash 9,50
Tanqueray, Zitrone, Zucker, Basilikum

Whiskey Sour 8,50
Bourbon, Zitronensaft, Bitters, Zucker, Eiweiß

Mojito 8,90
Pampero Rum, Zucker, Limette, Minze, Soda

HOMEMADE SANGRÍA

Sangría de Ravel 0,2 l | 4,90
Brandy, Likör 43, spanischer Rotwein 0,5 l | 8,90
1,25 l | 16,90

Tinto de Verano 0,2 l | 3,90
Rotwein, Zitronenlimonade, Zitrone, auf Eis 0,5 l | 7,90
1,25 l | 15,50

Sangría de cava blanco 0,5 l | 9,90
Weiße Sangria mit Likör 43, spanischem Weißwein, Cava 1,25 l | 18,50

VINOS / WEINE

CAVA

SCHAUMWEINE 0,1 l | 0,75 l

Painous Cava Brut 3,80 21,00
Method Traditional
Barcelona

VINOS DE LA CASA

HAUSWEINE 0,2 l | 0,5 l | 0,75 l

Blanco | Tinto | Rosado 4,80 | 11,20 | 15,90
weiß | rot | Rosé

Gerne alle offenen Weine auch in 0,1 l erhältlich.

VINO CON SODA

WEINSCHORLE

weiß | rosé | rot 0,2 l | 3,90
0,5 l | 6,50
1,0 l | 11,90

Unsere gesamte Auswahl an offenen und Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte.

BEBIDA / GETRÄNKE

SIDRA
CIDER

Bulmers Original Premium Cider	0,5 l | 5,90
Bulmers Crushed Red Berries & Lime	0,5 l | 5,90

CERVEZA
BIER

Chiemseer Hell	0,4 l | 3,80
Paulaner Original Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5 l | 3,90
Paulaner Hefe-Weißbier Leicht / Dunkel / Alkoholfrei	0,5 l | 3,90
Paulaner Zwickl	0,4 l | 3,80
San Miguel	0,33 l | 3,40
Radler	0,4 l | 3,80
Russ'n (nur im Doppel)	2x 0,5 l | 7,80

SIN ALCOHOL
ALKOHOLFREI

Tafelwasser spritzig / still	0,2 l | 1,50 0,5 l | 3,00 1,0 l | 4,50
Säfte Apfel trüb / Orange / Traube	0,2 l | 2,50 0,4 l | 4,50
Nektare Rhabarber / Johannisbeere / Mango / Maracuja	0,2 l | 2,50 0,4 l | 4,50
Schorlen mit Säften / mit Nektaren	0,2 l | 2,40 0,4 l | 3,90
Paulaner Spezi[1,3]	0,33 l | 3,40
Coca-Cola[1,3] / **Fanta**[3] / **Sprite**	0,2 l | 2,20 0,4 l | 3,60
Coca-Cola light[1, 2, 3, 4]	0,2 l | 2,80
Red Bull Cola[1,3]	0,25 l | 3,90
Red Bull / Red Bull Sugarfree	0,25 l | 3,90
Schweppes[2] Bitter Lemon / Ginger Ale / Russian Wild Berry / Indian Tonic Water / Dry Tonic / Ginger Beer	0,2 l | 2,50

[1]koffeinhaltig [2]chininhaltig [3]mit Farbstoff [4]enthält Phenylalaninquelle

HOMEMADE

Wasser mit Geschmack spritzig / still / Limette-Gurke-Minze / Zitrone-Thymian / Orange-Rosmarin-frisch gepresster Zitronensaft	0,5 l | 3,50
Eistee / Grüntee / Zitrone / Schwarztee / Pfirsich	0,4 l | 3,90
Lemonades / Limette-Ingwer-Minze / Himbeer-Basilikum-Zitrone / Passionsfrucht-Minze	0,4 l | 4,50

COMIDA / ESSEN

Liebe Gäste,

wir servieren unsere Tapas nach spanischer Tradition und bereiten diese kontinuierlich frisch zu.

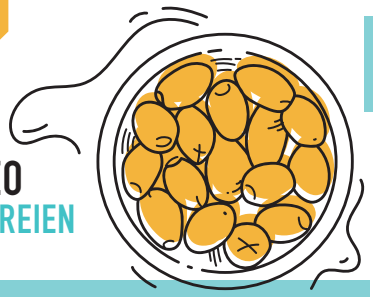
Wir weisen jedoch freundlich darauf hin, dass die Tapas durch unterschiedliche Garzeiten nicht in einer bestimmten Reihenfolge geordert werden können und je nach Fertigstellung serviert werden.

ESPECIALIDADES DE LA CASA

19 Pollo rebozado al estilo de la abuela Zartes Hähnchen in Panko-Panade auf Couscous-Salat, dazu Chili-Mayo	6,90
17 Calabacín relleno Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch, überbacken	5,90
67 Tatar de Ravel Tatar von der Steakhüfte mit Eigelb, Chili, Kräutern und Liebe, „Nur für Cowboys"	7,90
18 BBQ Homemade Chickenwings Mit Hot-Dip	6,50
23 Roastbeef de Ravel Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind mit Chimichurri	7,90
77 Ensalada de Ravel »v« Knackiger Salat mit Romanaherzen, Wildkräutersalat, Paprika und Weintrauben an Vinaigrette	7,90

71 Gambones a la Sarten con Ajitos für 2 Personen 59,00
1 kg gebratene Riesengarnelen mit frischen Kräutern, Chili, Knoblauch und Zitrone, in der heißen Pfanne serviert, dazu geröstetes Knoblauchbrot.

Wir empfehlen
3 bis 4 Tapas
pro Person.



PICOTEO
KNABBEREIEN

01 Pan 1,80
von unserem regionalen Bäcker

02 Alioli »v« 2,80
Spanische Knoblauchcreme

03 Mojo picón 2,80
Kanarische, scharfe, rote Sauce
mit Paprika und Chili

04 Mojo verde 2,80
Kanarische, grüne Sauce mit Koriander
und Knoblauch

05 Pan con ajo y tomate 2,90
Geröstetes, regionales Brot mit Knoblauch,
frischen Tomaten, Olivenöl und Meersalz

06 Almendras de Mallorca 3,50
Gesalzene Mandeln

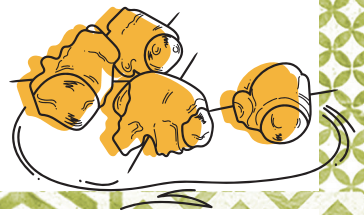
07 Planchitas 4,90
Geröstetes und regionales Brot mit Kräuteralioli
und gebratenem Schweinerücken

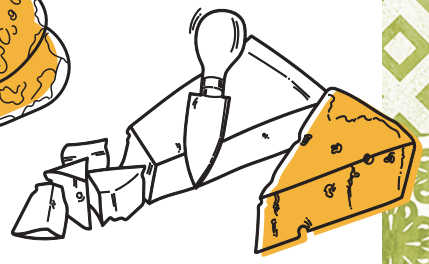
09 Aceitunas 3,90
Eingelegte Andalusische Oliven
grün / schwarz / gemischt

10 Dátiles con beicon 4,80
Datteln im Speckmantel

11 Ensalada de cuscús con queso feta »v« 5,50
Couscous-Salat mit Schafskäse und Olivenöl

12 Sandwich Ravel – Jamón, Queso, Trufa 6,90
Serrano Schinken, Büffel-Mozzarella, Trüffel





EMBUTIDOS & QUESOS
WURST & KÄSE

13 Jamón Serrano 5,80
Portion Serrano Schinken, vom Bein geschnitten

15 Plato combinado para 2 13,90
für 2 Personen
Jamon Iberićo, Queso Manchego, spanische Oliven
und gesalzene Mandeln

16 Jamón Ibérico 8,50
Portion Schinken vom Ibérico Schwein

46 Queso de cabra con miel »v« 5,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig,
Thymian und gesalzenen Mandeln

55 Quesos Manchego con nueces »v« 8,50
Zweierlei Manchego mit gerösteten Nüssen
und geschmorten Weintrauben

VIVA VEGAN VEGETARIAN

Wir empfehlen
3 bis 4 Tapas
pro Person.

92 Alioli vegano 3,50
Hausgemachte vegane Alioli (aus Cashew)

05 Pan con ajo y tomate 2,90
Geröstetes, regionales Brot mit Knoblauch,
frischen Tomaten, Olivenöl und Meersalz

06 Almendras de Mallorca 3,50
Gesalzene Mandeln

09 Aceitunas 3,90
Eingelegte Andalusische Oliven
grün / schwarz / gemischt

27 Berenjenas fritas 4,90
Knusprig gebackene Aubergine
mit Agavensirup und Thymian

41 Setas al ajillo 4,80
Frische Pilze der Saison mit Knoblauch

44 Papas arrugadas 3,90
Kanarische Schrumpfkartoffeln
mit feiner Salzkruste

93 Patatas bravas 4,40
Hausgemachte Kartoffelecken mit scharf-würziger
Tomatensauce und hausgemachter veganer Alioli

45 Pisto 4,40
Spanische Gemüsepfanne nach Mutters Art

48 Pimientos del Padrón 4,90
Spanische Bratpaprika mit Meersalz

49 Antipasti a la española 8,90
für 2 Personen
Gegrilltes Gemüse der Saison

744 Alcachofas a la plancha 5,30
Gebratene Artischocken

100 Croquetas trufadas 6,50
Kroketten, gefüllt mit getrüffeltem Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Rhabarbermarmelade

VEGETARIAN

40 Berenjenas fritas »v« 4,40
Knusprig gebackene Aubergine
mit Honig und Thymian

42 Tortilla del día »v« 4,40
Tortilla des Tages mit Alioli

43 Patatas bravas »v« 4,40
Hausgemachte Kartoffelecken mit scharf-würziger
Tomatensauce und hausgemachter Alioli

Wir empfehlen
3 bis 4 Tapas
pro Person.

MEAT O'CLOCK

24 Filete Tierno de Ternera 39,00
ca. 250 g gegrilltes Rinderfilet vom Black Angus-Rind mit „Smashed potatoes“ und kleinem Salat

25 Dry aged Flanksteak 29,00
3 Wochen am Knochen gereift, ca. 300 g mit „Smashed potatoes“ und kleinem Salat

Fragen Sie bezüglich Allergene und Zusatzstoffe gerne unseren Service. Und geben Sie uns vorab gerne Bescheid, sollten Sie Allergien haben.

Wir empfehlen
3 bis 4 Tapas
pro Person.

COME & BEBE QUE LA VIDA ES BREVE

PESCADOS
FISCH & MEERESFRÜCHTE

20 Chipirones fritos al estilo Andaluz 6,40
Frittierte Tintenfische Andalusischer Art mit Alioli und Zitrone

30 Boquerones fritos 5,90
Knusprig frittierte Sardellen mit Zitrone

31 Gambas al ajillo 6,50
Garnelen in heißem Knoblauchöl und Chili serviert

32 Calamares fritos con alioli 6,50
Knusprig frittierter Tintenfisch mit Alioli und Zitrone

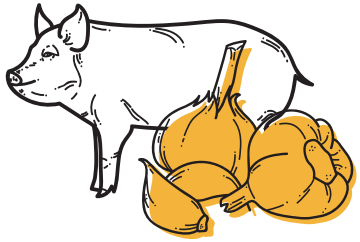
34 Salmón en cama de espinaca con pinones 8,90
rosa gebratenes Lachsfilet auf frischem Babyspinat mit Pinienkerne

47 Plato de Mariscos para 2 59,00
für 2 Personen
Mit Calamares, Boquerones, Sepia a la Plancha, Gambas a la Plancha, Pulpo a la Plancha, dazu Pimientos und Patatas bravas

35 Gambas a la plancha 9,90
Gegrillte Garnelen mit Knoblauch auf Pisto

36 Pulpo a la plancha con verduritas al estilo andaluz 9,90
Oktopus gegrillt auf Pisto

CARNES
FLEISCH

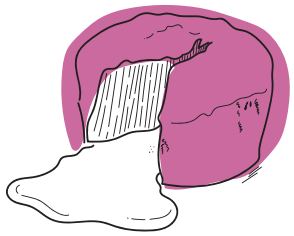


26 Croquetas de jamón 5,90
Hausgemachte Kroketten mit Serrano-Schinken und Béchamelsauce

28 Albóndigas en salsa 4,80
Hackfleischbällchen aus Rind und Lamm in genialer, hausgemachter Tomatensauce

66 Chorizo a la plancha 5,90
gebratenes Chorizo mit Spitzkohl und BBQ-Sauce

PARA TERMINAR / ZUM ABSCHLUSS



POSTRES
DESSERTS

53 **Crema Catalana** »v« 4,90
Katalanische Creme mit einer knackigen Karamellkruste

54 **Dessert of the week** »v« 6,90

CAFÉ & TÉ
KAFFEE & TEE

Café solo 1,90
Espresso

Café doble 3,80
Doppelter Espresso

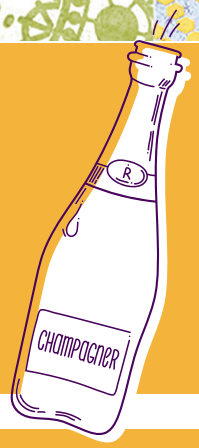
Café Americano 2,60
Tasse Kaffee

Café con leche 2,90
Tasse Milchkaffee

Café Bombón y leche 4,40
Espresso mit gesüßter Kondensmilch
und Milchschaum

Carajillo 43 5,90
Espresso mit 4 cl Likör 43

Té 2,40
Schwarzer Tee / Minztee / Kamillentee



CHAMPAGNER

Moët Chandon Champagner Brut Imperial 89,00

Moët Ice 115,00
Halbtrockener Champagner serviert auf Eis mit Minze

Moët N.I.R. 125,00
Trockener Rosé-Champagner, fruchtig, serviert auf Eis

LICOR / SCHNAPS

AFTER DINNER 2 cl

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

FASSBIND 2 cl

Schweizer Obstbrand
Im Barriquefass gelagert
Birne / Pflaume / Himbeere 4,50

BRANDY 2 cl

Cardenal Mendoza Gran Reserva 15 Jahre	3,50
Carlos 1 12 Jahre	3,50
Torres 15 15 Jahre	4,00
Conde de Osborne 10 Jahre im Sherry Fass	4,00
Lustau Solera Gran Reserva 10 Jahre	4,50
Carlos 1 Imperial XO 20 Jahre	5,00

SHERRY LUSTAU 2 cl

Puerto Fino	2,50
Los Arcos Amontillado	2,50
Pedro Ximinez Reserva	3,00

WHISKEY 2 cl

Johnnie Walker Black Scotch GB	4,00
Lagavulin 16 Single Malt Islay	5,50
Slyrs Single Malt Schliersee	5,50

RUM 2 cl

Pampero Anejo	2,50
Ron Zacapa 23 Guatemala	4,50
Ron Zacapa X.O. Guatemala	10,00

ON THE ROCKS 4 cl

Likör 43	4,50
Baileys	4,50
Ramazzotti	4,50

MARTINI 5 cl

Bianco	4,50
Rosato	4,50
Rosso	4,50
Extra Dry	4,50
Fiero	4,50
Riserva Speciale Ambrato	4,90
Riserva Speciale Rubino	4,90

VOLVO

Einfach smarter.

Der neue Volvo XC60 Recharge mit Google Assistant.

Genießen Sie Ihre Fahrt mit intuitiver Technik, mit integrierten Google Services, überarbeiteten Designdetails und als Plug-in Hybrid.

Jetzt erleben bei SVENSCAR.

Kraftstoffverbrauch XC60 Recharge Plug-in Hybrid, 186 kW (253 PS), Hubraum 1969 cm^3, kombiniert: 1,9–2,3 l/100 km, CO_2-Emissionen kombiniert: 42–51 g/km, CO_2-Effizienzklasse: A+.

SVENSCAR

93055 Regensburg, Straubinger Str./Lagerstr. 12,
Tel. 0941 785150

92318 Neumarkt, Rettichstr. 8,
Tel. 09181 47420

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

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