



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 Wein für nur 13,90 EUR.

»WINE WEDNESDAY« mittwochs

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

»SEÑORITAS & SANGRÍA« donnerstags

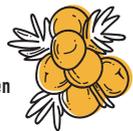
Für alle Señoritas unsere große homemade Sangría
de Ravel für nur 12,90 EUR.

PARA EMPEZAR / START RIGHT

APERITIVO

Wermut Rojo »El Bandarra« Serviert auf Eis, Orangenscheibe	5,90
Ravel Sour Martini Fiero, frischer Limettensaft, Orangensaft, Zuckersirup, frische Minze und Limetten	8,90
Aperol Sprizz Aperol, Cava, Soda, Orange	7,90
Hugo Cava, Soda, Holunder, Limette, Minze	7,90
Lillet Tonic Lillet, Indian Tonic, Apfel, Thymian, Zimt	7,90
Lillet Berry Lillet, Russian Wild Berry, Beeren	7,90
Negroni Gin, Martini Reserva Speciale Rubino, Campari	9,90

GIN & TONIC



Puerto de Indias Sevilla, Spanien Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit frischer Minze	8,50
Gin Mahón Menorca, Spanien Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Zitronenzeste	8,50
Gin de Mallorca azur Mallorca, Spanien Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Zitronenzeste	8,50
Cabraboc Mallorca, Spanien Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Limette und Rosmarin	9,50
Macaronesian White Gin Teneriffa, Spanien Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Zitronenzeste	9,50

Nordés Atlantic Galician Galicien, Spanien Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Zitronenzeste	9,50
Gin Mare Katalonien, Spanien Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Rosmarin und Oliven	10,00
Granit Bavarian Gin Bayerischer Wald, Deutschland Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Limettenzeste	9,00
Berliner Brandstifter Gin Berlin, Deutschland Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Gurke	9,50
Monkey 47 Schwarzwald, Deutschland Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Limettenzeste	11,00
Ginstr Stuttgart, Deutschland Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Zitronenzeste und Rosmarin	11,00
Tanqueray London dry Edinburgh, Schottland Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Limette	8,50
Tanqueray Flor de Sevilla Edinburgh, Schottland Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Orangenzeste	8,50
Bombay Sapphire London, UK Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Limette	8,50
Hendrick's Gin Girvan, Schottland Indian Tonic oder Dry Tonic serviert mit Gurke	9,50

MARTINI & TONIC

Martini Bianco & Indian Tonic Serviert mit Zitronenzeste	7,20
Martini Fiero & Indian Tonic Serviert mit Orange und Rosmarin	7,20
Martini Rosso & Bitter Lemon Serviert mit Limette und Zitronenzeste	7,20
Martini Fiero & Russian Wild Berry Serviert mit Beeren	7,20

HIGHBALLS & COCKTAILS

Pimm's Cup Pimm's No. 1, Ginger Ale, Gurke, Zitrone, Orange	7,50
London Mule Tanqueray, Ginger Beer, Limette, Gurke	7,90
Creole Mule Pampero Rum, Triple Sec, Ginger Beer, Limette	7,90
Moscow Mule Smirnoff Red Lable, Ginger Beer, Limette	7,90
Gin Fizz Tanqueray, Zitrone, Zucker, Soda	8,50
Espresso Martini Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Likör 43, Tonkabohne	9,90
Cuba Libre Pampero Rum, Cola, Limette	8,50
Caipirinha Berro d'Água, Zucker, Limette	8,50
Gin Basil Smash Tanqueray, Zitrone, Zucker, Basilikum	9,90
Whiskey Sour Bourbon, frischer Zitronensaft, Bitters, Zucker, Eiweiß	9,90
Aperol Sour Aperol, Tanqueray London Dry Gin, Bitters, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß	9,90
Mojito Pampero Rum, Zucker, frischer Limette, Minze, Soda	9,90

HOMEMADE SANGRÍA

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

VINOS / WEINE

CAVA

SCHAUMWEINE	0,1 l 0,75 l
Painous Cava Brut Method Traditional Barcelona	4,90 28,90

VINOS DE LA CASA

HAUSWEINE	0,2 l 0,5 l 0,75 l
Blanco Tinto Rosado weiß rot Rosé	5,20 12,90 17,90

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

VINO CON SODA

WEINSCHORLE	0,2 l 4,30
weiß rosé rot	0,5 l 7,90
	1,0 l 12,90

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

Tinto de Verano	0,2 l 4,40
Rotwein, Zitronenlimonade, Zitrone, auf Eis	0,5 l 8,40
	1,25 l 15,90

Sangría de cava blanco	0,5 l 11,90
Weißer Sangria mit Likör 43, spanischem Weißwein, Cava	1,25 l 19,90

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 | 4,40

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

Paulaner Hefe-Weißbier
Leicht / Dunkel / Alkoholfrei 0,5 l | 4,90

Paulaner Zwickl 0,4 l | 4,20

San Miguel 0,33 l | 3,90

Radler 0,4 l | 4,40



SIN ALCOHOL ALKOHOLFREI

Tafelwasser
spritzig / still 0,2 l | 1,70
0,5 l | 3,40
1,0 l | 4,90

Bio Säfte 0,2 l | 2,80
Apfel trüb / Orange / Traube 0,4 l | 4,80

Bio Nektare 0,2 l | 2,80
Rhabarber / Johannisbeere /
Mango / Maracuja 0,4 l | 4,80

Schorlen 0,2 l | 2,60
mit Bio Säften / mit Bio Nektaren 0,4 l | 4,50

Paulaner Spezi^{1,3} 0,33 l | 3,50

Coca-Cola^{1,3} / Fanta³ / Sprite 0,2 l | 2,40
0,4 l | 4,50

Coca-Cola light^{1, 2, 3, 4} 0,2 l | 2,90

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

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

Schweppes² 0,2 l | 2,90
Bitter Lemon / Ginger Ale / Russian Wild Berry /
Indian Tonic Water / Dry Tonic / Ginger Beer

¹koffeinhaltig ²chininhaltig ³mit Farbstoff ⁴enthält Phenylalaninquelle

HOMEMADE

Wasser mit Geschmack 0,5 l | 3,90
spritzig / still
/ Limette-Gurke-Minze
/ Zitrone-Thymian
/ Orange-Rosmarin-frisch gepresster Zitronensaft

Eistee 0,4 l | 4,20
/ Grüntee / Zitrone
/ Schwarztee / Pfirsich

Lemonades 0,4 l | 4,90
/ Limette-Ingwer-Minze
/ Himbeer-Basilikum-Zitrone
/ Passionsfrucht-Minze



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



08 Ensalada de tomate y burrata »v« 14,20
Tomatensalat mit Burrata und Basilikum-Pesto

19 Pollo rebozado al estilo de la abuela 7,80
Zartes Hähnchen in Panko-Panade auf Couscous-Salat, dazu Chili-Mayo

17 Calabacín relleno 6,50
Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch, überbacken

67 Tartar de Ravel hand cut 9,40
Tatar vom Argentinischen Black Angus Filet mit Eigelb, Chili, Kräutern und Liebe,
„Nur für Gauchos“

18 BBQ Homemade Chickenwings 7,80
Mit Hot-Dip

23 Roastbeef de Ravel 9,90
Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind mit Chimichurri

37 Boquerones en vinagre 7,40
Sardellenfilets, mariniert mit Olivenöl und Essig, frischer Knoblauch und Petersilie

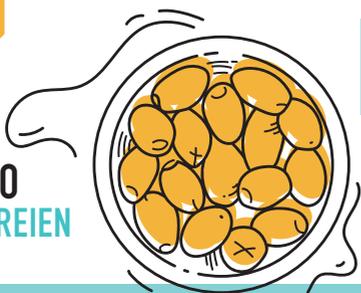
58 Carrilleras de buey con puré de apio trufado 12,90
Ochsenbacken mit getrüffeltem Selleriepüree und Jus

77 Ensalada de Ravel »v« 9,40
Knackiger Salat mit Romanaherzen, Wildkräutersalat, Paprika und Weintrauben an Vinaigrette

71 Gambones a la Sarten con Ajitos für 2 Personen // Zubereitungszeit ca. 30 Minuten 69,00
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  2.20
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

05 Pan con ajo y tomate  4.90
Geröstetes, regionales Brot mit Knoblauch,
frischen Tomaten, Olivenöl und Meersalz

06 Almendras de Mallorca  3.90
Gesalzene Mandeln

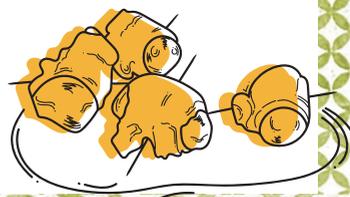
07 Planchitas 6.30
Geröstetes und regionales Brot mit Kräuteralioli
und gebratenem Schweinerücken

09 Aceitunas  4.90
Eingelegte Andalusische Oliven
grün / schwarz / gemischt

10 Dátiles con beicon 5.30
Datteln im Speckmantel

11 Ensalada de cuscús con queso feta  5.90
Couscous-Salat mit Schafskäse und Olivenöl

12 Sandwich Ravel – Jamón, Queso, Trufa 7.50
Serrano Schinken, Büffel-Mozzarella, Trüffel



EMBUTIDOS & QUESOS WURST & KÄSE

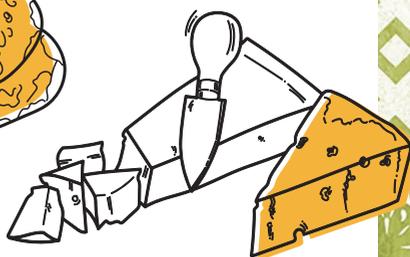
13 Jamón Serrano 6.50
Portion Serrano Schinken, vom Bein geschnitten

15 Plato combinado para 2 14.50
für 2 Personen
Jamon Iberico, Queso Manchego, spanische Oliven
und gesalzene Mandeln

16 Jamón Ibérico 9.90
Portion Schinken vom Ibérico Schwein

46 Queso de cabra con miel  6.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig,
Thymian und gesalzene Mandeln

55 Quesos Manchego con nueces  8.90
Zweierlei Manchego mit gerösteten Nüssen
und geschmorten Weintrauben



Wir empfehlen
3 bis 4 Tapas
pro Person.

VIVA VEGAN VEGETARIAN



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

06 Almendras de Mallorca  3.90
Gesalzene Mandeln

09 Aceitunas  4.90
Eingelegte Andalusische Oliven
grün / schwarz / gemischt

27 Berenjenas fritas  5.30
Knusprig gebackene Aubergine
mit Agavensirup und Thymian

41 Setas al ajillo  5.30
Frische Pilze der Saison mit Knoblauch

44 Papas arrugadas  4.90
Kanarische Schrupfkartoffeln
mit feiner Salzkruste

93 Patatas bravas  5.20
Hausgemachte Kartoffelecken mit scharf-würziger
Tomatensauce und hausgemachter **veganer Alioli**

45 Pisto  4.90
Spanische Gemüsepfanne nach Mutters Art

48 Pimientos del Padrón  5.60
Spanische Bratpaprika mit Meersalz

49 Antipasti a la española  9.50
für 2 Personen
Gegrilltes Gemüse der Saison

94 Alcachofas rebozadas  7.90
Panierte Artischocken mit Couscous und
hausgemachte Rhabarbermarmelade

744 Alcachofas a la plancha  5.80
Gebratene Artischocken

100 Croquetas trufadas  6.90
Krokette, gefüllt mit getrüffeltem Kartoffelpüree,
dazu hausgemachte Rhabarbermarmelade

VEGETARIAN

40 Berenjenas fritas  5.30
Knusprig gebackene Aubergine
mit Honig und Thymian

42 Tortilla del día  4.90
Tortilla des Tages mit Alioli

43 Patatas bravas  5.20
Hausgemachte Kartoffelecken mit scharf-würziger
Tomatensauce und hausgemachter Alioli

Wir empfehlen
3 bis 4 Tapas
pro Person.

MEAT O'CLOCK



Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

24 Filete Tierno de Ternera 39,00
ca. 220 g gegrilltes Rinderfilet vom Black Angus-Rind mit „Smashed potatoes“

25 Dry aged Flanksteak 32,00
3 Wochen am Knochen gereift, ca. 300 g mit „Smashed potatoes“

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

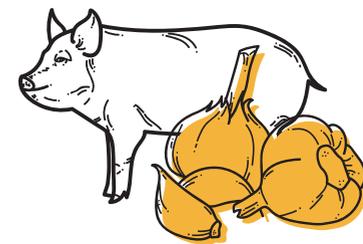
- | | |
|--|-------|
| 20 Sepia a la plancha con ajillo
Gebratener Tintenfisch mit Kräuterpesto,
dazu Alioli und Zitrone | 10,50 |
| 30 Boquerones fritos
Knusprig frittierte Sardellen mit Zitrone | 6,40 |
| 31 Gambas al ajillo
Garnelen in heißem Knoblauchöl und Chili serviert | 6,90 |
| 32 Calamares fritos con alioli
Knusprig frittierter Tintenfisch mit Alioli und Zitrone | 6,90 |
| 34 Salmón en cama
de espinaca con pinones
Rosa gebratenes Lachsfilet auf frischem
Babypinacat mit Pinienkerne | 10,90 |

47 Plato Mixto para 2 69,00
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
Gegrillte Garnelen mit Knoblauch auf Pisto | 10,90 |
| 36 Pulpo a la plancha
con verduritas al estilo andaluz
Oktopus gegrillt auf Pisto | 12,90 |

CARNES FLEISCH

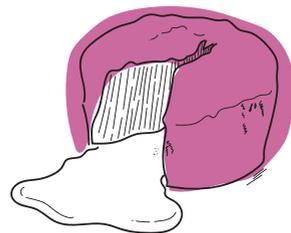
- | | |
|--|------|
| 26 Croquetas de jamón
Hausgemachte Krokettchen mit Serrano-Schinken
und Béchamelsauce | 6,40 |
| 28 Albóndigas en salsa
Hackfleischbällchen aus Rind und Lamm
in genialer, hausgemachter Tomatensauce | 6,30 |



66 Chorizo a la plancha 6,30
gebratenes Chorizo mit Spitzkohl und BBQ-Sauce

PARA TERMINAR / ZUM ABSCHLUSS

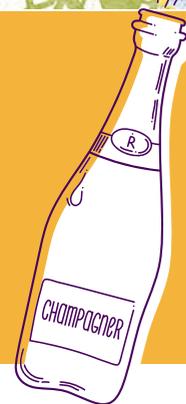
POSTRES DESSERTS



- 53 Crema Catalana »V« 6,90
Katalanische Creme mit einer knackigen Karamellkruste
- 54 Tarta de queso casera 8,50
con mermelada de arándanos »V«
Käsetarte nach Art des Hauses mit Blaubeermarmelade

CAFÉ & TÉ KAFFEE & TEE

- 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



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 3,90
Tequila Don Julio Añejo 4,90
Tequila 1800 Reserva Añejo 4,90

FASSBIND 2 cl

- Schweizer Obstbrand 4,90
Im Barriquefass gelagert
Birne / Pflaume / Himbeere

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 Ximenez 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 Añejo 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 4,90
Rosato 4,90
Rosso 4,90
Extra Dry 4,90
Fiero 4,90
Riserva Speciale Ambrato 5,50
Riserva Speciale Rubino 5,50

VOLVO SELEKT
Premium Gebrauchtwagen



Echte Freude am Fahren.

Jetzt bei uns viele Volvo Selekt Gebrauchtwagen entdecken.

✓ 12 Monate Garantie ✓ HU neu ✓ Service neu

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, Wolfratshauer Str. 64,
Tel. 089 74481423