



¡HOLA! BIENVENIDO BIENVENIDA!

DAILY SPECIALS

»QUINTO 4 TAPAS« DIENSTAGS

5 ERFRISCHENDE SAN MIGUEL 0,33L,
EINE PORTION PATATAS BRAVAS, EINE PORTION PIMIENTOS,
EINE PORTION PAN UND ALIOLI, FÜR NUR **29,90 EUR**

»TAPAS HAPPY HOUR« DI - SA

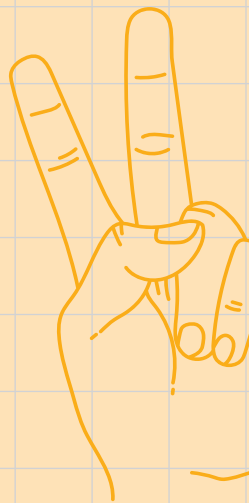
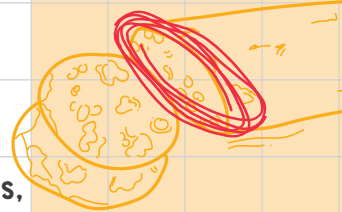
ZWISCHEN 17.00 UND 18.00 UHR
3 TAPAS AUS DER VITRINE MIT EINEM 0,2L WASSER
ODER 0,1L HAUSWEIN FÜR NUR **15,90 €.**

»WINE WEDNESDAY« MITTWOCHS

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

»SEÑORITAS & SANGRIA« DONNERSTAGS

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





¡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 GENIEBEN.

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.

TAPAS Y MÁS TAPAS



BAR RAVEL

desde 2017

LET'S START



01 PAN 	2,40	VON UNSEREM REGIONALEN BÄCKER
02 ALIOLI »V«	3,50	SPANISCHE KNOBLAUCHCREME
92 ALIOLI VEGANO 	3,90	HAUSGEMACHTE VEGANE ALIOLI (AUS CASHEW)
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
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 »V«	5,40	TORTILLA DES TAGES MIT ALIOLI
13 JAMÓN SERRANO	6,50	PORTION SERRANO SCHINKEN, VOM BEIN GESCHNITTEN
39 PIMIENTOS RELLENOS »V«	5,50	PAPRIKA GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE
59 PIMIENTOS DEL PIQUILLO 	5,50	GEBRATENE UND GERÄUCHERTE SPITZPAPRIKA
744 ALCACHOFAS A LA PLANCHA 	5,80	GEBRATENE ARTISCHOCKEN
50 BBQ-DIP	3,50	HAUSGEMACHTER BBQ-DIP
46 QUESO DE CABRA CON MIEL »V«	6,90	GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT HONIG, THYMIAN UND GESALZENEN MANDELN
55 QUESO MANCHEGO CON NUECES »V«	9,50	ZWEIERLEI MANCHEGO MIT GERÖSTETEN NÜSSEN UND GESCHMORTEN WEINTRAUBEN
07 PLANCHITAS	6,90	GERÖSTETES UND REGIONALES BROT MIT KRÄUTERALIOLI UND GEBRATENEM SCHWEINERÜCKEN
16 JAMÓN IBÉRICO	9,90	PORTION SCHINKEN VOM IBÉRICO SCHWEIN
28 ALBÓNDIGAS EN SALSA	6,90	HACKFLEISCHBÄLLCHEN AUS RIND UND LAMM IN GENIALER, HAUSGEMACHTER TOMATENSauce
66 CHORIZO A LA PLANCHA	6,90	GEBRATENE CHORIZO AUF EINGELEGTEM SPITZKOHL UND BBQ-SAUCE
26 CROQUETAS DE JAMÓN	6,40	HAUSGEMACHTE KROKETTEN MIT SERRANO-SCHINKEN UND BÉCHAMELSAUCE
12 SANDWICH RAVEL - JAMÓN, QUESO, TRUFA	8,50	SERRANO SCHINKEN, BÜFFEL- MOZZARELLA UND ALBATRÜFFELBUTTER

»V« = VEGETARISCH

 = VEGAN

ESPECIALIDADES

DE LA CASA

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

MIXTAS PARA DOS

WAHLWEISE FÜR
+4€ EINE CREMA CATALANA
ZUM TEILEN

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

84 SURTIDO DE LA CASA 69,00

PATATAS BRAVAS, PIMIENTOS, ALBONDIGAS, POLLO MIT COUSCOUS, GAMBAS A LA PLANCHA, SEPIA A LA PLANCHA, CROQUETAS DE JAMON, CROQUETAS DE ESPINACAS



OHLALA 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:

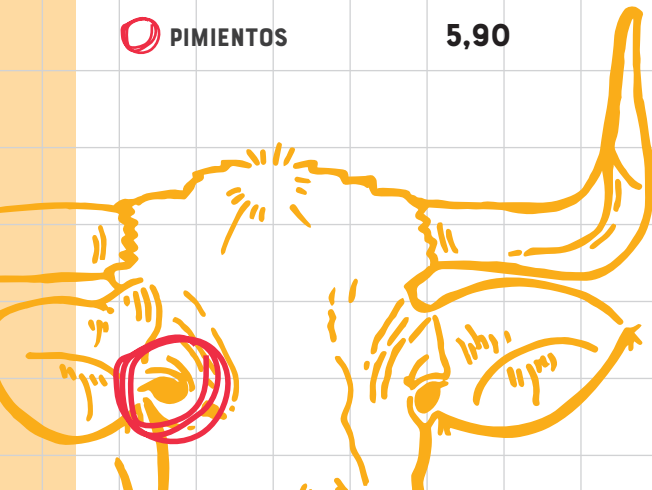
- ANTIPASTI 5,90
- SMASHED POTATOES 5,90
- PIMIENTOS 5,90



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

- RARE
- MEDIUM RARE
- MEDIUM

WELL DONE IST FÜR UNS
KEIN GARGRAD -
SONDERN APPLAUS.



GO TO THE SEASIDE

30 BOQUERONES FRITOS 6,90
KNUSPRIG FRITTIERTE SARDELLEN
MIT ZITRONE UND MEERSALZ

31 GAMBAS AL AJILLO 7,20
GARNELEN IN HEIßEM 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

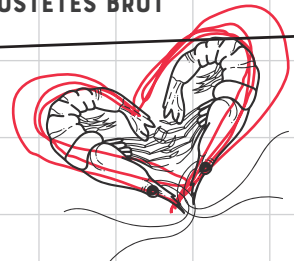
83 PULPO Y SEPIA AL AJILLO 19,90
(FÜR 2 PERSONEN)
GEBRATENER OKTOPUS UND TINTEN-
FISCH MIT KNOBLAUCH UND CHILIÖL,
DAZU GERÖSTETES BROT

GAMBONES A LA SARTEN CON AJITOS

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

- 72** PARA 1-2 / FÜR 1-2 PERSONEN 500 G GEBRATENE RIESENGARNELEN 39,00
- 71** PARA 2 / FÜR 2 PERSONEN 1 KG GEBRATENE RIESENGARNELEN 69,00

MIT FRISCHEN KRÄUTERN, CHILI, KNOBLAUCH, KIRSCHTOMATEN UND ZITRONE,
IN DER HEIßEN PFANNE SERVIERT, DAZU GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT



VEGETARIAN



05 PAN CON AJO Y TOMATE  **4,90**
GERÖSTETES, REGIONALES BROT MIT
KNOBLAUCH, FRISCHEN TOMATEN,
OLIVENÖL UND MEERSALZ

11 ENSALADA DE CUSCÚS
CON QUESO FETA »V« **8,90**
COUSCOUS-SALAT MIT MELONE, FETA,
MINZE UND OLIVENÖL

14 MONTADITOS »V« **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 »V« **6,40**
KNUSPRIG GEBACKENE AUBERGINE
MIT HONIG UND THYMIAN

43 PATATAS BRAVAS »V« **5,90**
HAUSGEMACHTE KARTOFFELECKEN MIT
SCHARF-WÜRZIGER TOMATENSAUCE UND
ALIOLI

93 PATATAS BRAVAS  **5,90**
HAUSGEMACHTE KARTOFFELECKEN MIT
SCHARF-WÜRZIGER TOMATENSAUCE UND
VEGANER ALIOLI

94 ALCACHOFAS REBOZADAS  **7,90**
PANIERTE ARTISCHOCKEN MIT
COUSCOUS UND HAUSGEMACHTER
RHABARBERMARMELADE

22 SMASHED POTATOES  **6,50**
KNUSPRIG GEBACKENE KARTOFFELN MIT
ZWIEBELN UND KNOBLAUCH

29 PAN CON GUACAMOLE  **8,50**
KROSSES BAUERNBROT MIT GUACAMOLE,
KRESSE UND CHILI

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

99 CROQUETAS
DE ESPINACAS Y QUESO »V« **6,90**
KROKETTEN, GEFÜLLT MIT SPINAT
UND KÄSE

»V« = VEGETARISCH  = VEGAN

UN POQUITO MÁS

53 **CREMA
CATALANA** 7,40

KATALANISCHE CREME MIT EINER
KNACKIGEN KARAMELLKRUSTE

54 **COULANT AU
CHOCOLATE** 8,90

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN
MIT FLÜSSIGEM KERN UND
SAUERKIRSCHRAGOUT

~~CAFÉ~~

CAFÉ SOLO 2,30
ESPRESSO

CAFÉ DOBLE 4,40
DOPPELTER ESPRESSO

CAFÉ AMERICANO 3,20
TASSE KAFFEE

CAFÉ CON LECHE 3,90
TASSE MILCHKAFFEE

CAFÉ BOMBÓN Y LECHE 6,50
ESPRESSO MIT GESÜßTER KONDENS-
MILCH UND MILCHSCHAUM

CARAJILLO 43 6,90
ESPRESSO MIT 4 CL LIKÖR 43

TÉ 3,20
SCHWARZER TEE / MINZTEE
KAMILLENTÉE



GETRÄNKE



CERVEZA / BIER

SAN MIGUEL 0,33 L | 4,30

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

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

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 / 0,4 L | 5,20

MANGO / MARACUJA

SCHORLEN 0,2 L | 3,10

MIT BIO SÄFTEN / NEKTAREN 0,4 L | 4,90

PAULANER SPEZI^{1,3} 0,33 L | 4,10

PAULANER LIMO ORANGE 0,33 L | 4,10

COCA-COLA^{1,3} 0,33 L | 4,10

COCA-COLA ZERO^{2, 3, 4} 0,33 L | 4,10

SPRITE 0,4 L | 4,60

RED BULL 0,25 L | 4,80

SCHWEPPEES 0,2 L | 3,60

TONIC WATER / DRY TONIC / BITTER LEMON /

GINGER ALE / GINGER BEER / WILDBERRY

¹KOFFEINHALTIG²CHININHALTIG³MIT FARBSTOFF

⁴ENTHÄLT PHENYLALANINQUELLE

APERITIVO



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

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

RAVEL SOUR

MARTINI FIERO, FRISCHER LIMETTEN-
SAFT, ORANGENSAFT, ZUCKER, FRISCHE
MINZE UND LIMETTEN 8,90

»EL BANDARRA«

WERMUT ROJO SERVIERT AUF EIS
UND ORANGENSCHLEIBE 5,90

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

~~FOUR~~ STAR 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,
LIKÖR 43, TONKABOHNE

GIN BASIL SMASH 11,90

TANQUERAY, ZITRONE, ZUCKER,
BASILIKUM

WHISKEY SOUR 10,90

BULLEIT BOURBON, FRISCHER ZITRO-
NENSAFT, BITTERS, ZUCKER, EIWEIB

APEROL SOUR 10,90

APEROL, TANQUERAY LONDON DRY GIN,
FRISCHER ZITRONENSAFT, ZUCKER,
EIWEIB

CAMPARI SOUR 10,90

CAMPARI, TANQUERAY LONDON DRY GIN,
FRISCHER ZITRONENSAFT, ZUCKER,
EIWEIB

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

// CRUSHED RED BERRIES & LIME

HIGHBALLS & ROCKTAILS

Gin & Tonic



PUERTO DE INDIAS

SEVILLA, SPANIEN
SERVIERT MIT FRISCHER MINZE

9,50

GIN MAHÓN

MENORCA, SPANIEN
SERVIERT MIT ZITRONENZESTE

9,50

GIN DE MALLORCA AZUL

MALLORCA, SPANIEN
SERVIERT MIT ZITRONENZESTE

9,50

CABRABOC

MALLORCA, SPANIEN
SERVIERT MIT LIMETTE UND ROSMARIN

9,50

MACARONESIAN

WHITE GIN
TENERIFFA, SPANIEN
SERVIERT MIT ZITRONENZESTE

9,50

NORDÉS ATLANTIC

GALICIEN, SPANIEN
SERVIERT MIT ZITRONENZESTE

9,50

GIN MARE

KATALONIEN, SPANIEN
SERVIERT MIT ROSMARIN UND OLIVEN

11,00

BERLINER

BRANDSTIFTER GIN
BERLIN, DEUTSCHLAND
SERVIERT MIT GURKE

9,50

GRANIT BAVARIAN GIN

BAYERISCHER WALD, DEUTSCHLAND
SERVIERT MIT LIMETTENZESTE

9,50

THE ILLUSIONIST

HOHENBRUNN, DEUTSCHLAND
SERVIERT MIT ROSMARIN

11,00

MONKEY 47

SCHWARZWALD, DEUTSCHLAND
SERVIERT MIT LIMETTENZESTE

12,00

GINSTR

STUTTGART, DEUTSCHLAND
SERVIERT MIT ZITRONENZESTE UND
ROSMARIN

12,00

TANQUERAY LONDON DRY

EDINBURGH, SCHOTTLAND
SERVIERT MIT LIMETTE

9,50

TANQUERAY

FLOR DE SEVILLA
EDINBURGH, SCHOTTLAND
SERVIERT MIT ORANGENZESTE

9,50

BOMBAY SAPPHIRE

LONDON, UK
SERVIERT MIT LIMETTE

9,50

HENDRICK'S GIN

GIRVAN, SCHOTTLAND
SERVIERT MIT GURKE

10,50

POUR THE CHAMPAGNE

CAVA SCHAUMWEIN

PAINOUS CAVA BRUT BARCELONA METHOD TRADITIONAL

0,1 L | 4,90

0,75 L | 29,90

CHARDON BRUT IMPERIAL

0,75 L | 89,00

ICE

HALBTROCKENER CHAMPAGNER
SERVIERT AUF EIS MIT MINZE

0,75 L | 115,00

N.I.R.

TROCKENER ROSÉ-CHAMPAGNER, FRUCHTIG, SERVIERT AUF EIS

0,75 L | 125,00

AAAAH! SANGRIA

SANGRIA DE RAVEL

0,2 L | 4,90

0,5 L | 8,90

1,0 L | 16,90

BRANDY, LIKÖR 43,
SPANISCHER ROTWEIN

TINTO DE VERANO

0,2 L | 4,90

0,5 L | 8,90

1,0 L | 16,90

ROTWEIN, ZITRONENLIMONADE,
ZITRONE, AUF EIS

SANGRIA DE CAVA BLANCO

0,5 L | 12,90

1,0 L | 19,90

WEIBE SANGRIA MIT LIKÖR 43, SPANISCHEM WEIBWEIN, CAVA

LONGHISTORY

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	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 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

¡HOLA!
¡BIENVENIDO
¡DENTRO

DAILY
SPECIALS



»QUINTO 4 TAPAS« DIENSTAGS

5 ERFRISCHENDE SAN MIGUEL 0,33L,
EINE PORTION PATATAS BRAVAS, EINE PORTION PIMIENTOS,
EINE PORTION PAN UND ALIOLI, FÜR NUR **29,90 EUR**

»TAPAS HAPPY HOUR« DI - SA

ZWISCHEN 17.00 UND 18.00 UHR
3 TAPAS AUS DER VITRINE MIT EINEM 0,2L WASSER
ODER 0,1L HAUSWEIN FÜR NUR **15,90 €.**

»WINE WEDNESDAY« MITTWOCHS

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

»SEÑORITAS & SANGRIA« DONNERSTAGS

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



BAR RAVEL

desde 2017

BOTTELA ABIERTA



ALVARINHO VINHO VERDE DOC
CASA D.VILAGETINHO PORTUGAL
INTENSIV, MIT ZITRUS- UND TROPISCHEN
FRÜCHTEN, FRISCH UND SPRITZIG,
LEBHAFTER, LEICHT SALZIGER ABGANG
7,40 | 17,90 | 24,90

BLANCO 0,2 L | 0,5 L | 0,75 L

TINTO 0,2 L | 0,5 L | 0,75 L

GRANDE ESCOLHA VINHO VERDE
PORTUGAL
TROPISCH FRUCHTIG, LEICHTE SÄURE
5,90 | 13,50 | 19,90

FLOR DE VETUS BLANCO
RUEDA
VERDEJO MIT KLAREM, MINERALISCHEM
PROFIL, WENIG FRUCHTSÜBE, GERAD-
LINIGKEIT UND STRUKTUR
6,90 | 15,90 | 23,90

INURRIETA ORCHIDEA
SAUVIGNON BLANC
NAVARRA
TYPISCHER SAUVIGNON BLANC-CHARAK-
TER, ZARTE ORCHIDEE-AROMEN
7,40 | 17,90 | 24,90

DOS PUNTOS | BIO-ORGANIC
CASTILLA
NOTEN VON LIMETTE, PFIRSICH UND
APRIKOSE, GUT AUSBALANCIERT UND
SEHR ERFRISCHENDER AUSKLANG
6,90 | 15,90 | 23,90

BARÓN DE LEY BLANCO
RIOJA
SONNENGEREIFTE PFIRSICHE UND
APRIKOSE, ZITRUSNOTEN, AROMATISCHE
KRÄUTER
7,40 | 17,90 | 24,90

TRES VILLAS VERDEJO ALCONDE
RUEDA
ZITRUSFRÜCHTE UND GRÜNER APFEL
PRÄGEN FRISCHEN, LEBHAFTEN,
ABGANG, MINERALISCH
6,90 | 15,90 | 23,90

CABALLERO DEL REY
RIOJA RESERVA
KLASSISCHER TEMPRANILLO, ROTE
KIRSCHKE, PFLAUME, DEZENTE VANILLE-
NOTE, MITTLERER KÖRPER, WEICHES
TANNIN UND SEHR GUTER TRINKFLUSS
6,50 | 14,90 | 22,50

CONDE VALDEMAR CRIANZA
RIOJA
KLARE NOTE VON REIFEN, ROTEN
BEERENFRÜCHTEN, ZEITLOS
7,40 | 17,90 | 24,90

CASTELL COLINDRES RESERVA
VALENCIA
VIELFÄLTIG UND HARMONISCH, IM
BARRIQUE GEREIFT, REICHE AROMEN,
BROMBEERE, GETROCKNETE FEIGEN
UND ZARTE RÖSTNOTEN, FRUCHT,
WÜRZE, TIEFE
7,40 | 17,90 | 24,90

SEMI-SECO 0,2 L | 0,5 L | 0,75 L

COLECCIÓN ROSADO FRESCO
SEMI-SECO ALCONDE
SPANIEN
AROMEN VON ROTEN BEEREN, FLORALEN
NOTEN, FRUCHTIG, LEICHT SÜB, ERFRI-
SCHEND, ANGENEHMER ABGANG
6,90 | 15,90 | 23,90

HAUSWEINE | WEINSCHORLEN

WEIß | ROSÉ | ROT
0,2 L 5,20 | 0,5 L 12,90 | 0,75 L 17,90
WEINSCHORLE WEIß | ROSÉ | ROT
0,2 L 4,30 | 0,5 L 7,90 | 1,0 L 12,90

BOTTELA



ROSADO

0,75 L

ROSADO DE LÁGRIMA VINEA SARDASOL NAVARRA

VIELE ROTE FRÜCHTE WIE ERDBEEREN UND HIMBEEREN, SEHR FRUCHTIG UND INTENSIV AM GAUMEN

22,50

BLANCO

0,75 L

S-NAIA SAUVIGNON BLANC KASTILIEN-LEÓN

FRUCHTIGE FRISCHE, BOUQUET MIT TROPISCHEN FRÜCHTEN, MARACUJA, BANANE UND LIMONE

23,50

JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC RUEDA

MIT ZITRUS- UND EXOTISCHEN FRUCHTNOTEN, STACHELBEERE UND FLORALEN NOTEN, DEZENT MINERALISCH

29,90

JOSÉ PARIENTE VERDEJO RUEDA

PFIRSICH, BIRNE, PASSIONSFRUCHT, SOWIE ZITRUSFRÜCHTEN, FRISCH, FRUCHTIG MIT DEZENTER KRÄUTERWÜRZE UND ANIS

29,90

TINTO

0,75 L

FLOR DE VETUS TORO

KRÄFTIGER TORO-STIL, REIFE DUNKLE FRUCHT, WÜRZE UND AUSBAU IN FRANZÖSISCHER EICHE, ALTE REBEN

29,90

CABALLERO DEL REY RIOJA GRAN RESERVA

GETROCKNETE PFLAUME, DUNKLE SCHOKOLADE, ETWAS TABAK UND LEDER, RUNDER ABGANG, GEREIFT

33,90

CONDE VALDEMAR RESERVA

RIOJA

REIFE HEIDELBEERE, PFLAUME UND ETWAS HIMBEERE, FEINES EICHENHOLZ, SCHWARZTEEBLATT, HAUCH VANILLE, LANGER NACHHALL

37,50

BARON DE LEY RESERVA

RIOJA

INTENSIV, KIRSCH, PFLAUME, FEINE WÜRZE, VANILLE, SCHOKOLADE, SEHR LANGES FINALE MIT WOHLIGEM ANSATZ VON RÖSTNOTEN

38,50

VINICOLA DEL PRIORAT SCHWARZER SCHIEFER

PRIORAT

INTENSIV, ROTE FRÜCHTE, ORIENTALISCHE GEWÜRZE, LAKRITZ, RAUCHIGE NUANCEN UND RÖSTNOSTEN, GUTE DICHTHEIT, MINERALISCH, HARMONISCH

39,50

LUIS CAÑAS RESERVA

RIOJA

NOTEN REIFER ROTE FRÜCHTE, WEICH, SEHR DICH, TEMPERAMENTVOLL, SAMTIGE TANNINE, LIKÖR-NUANCE

46,00

CLOS L'ASENTIU TINA 41

PRIORAT

REIFE BROMBEEREN, HOLUNDER, PFLAUME, KRÄUTER, SCHOKOLADE, MINERALISCHE NOTE, VOLL, KRÄFTIG, KONZENTRIERT, SAMTIGES TANNIN, FEINE RÖSTNOTE

48,50

EMBRUIX DE VALL LLACH

PRIORAT

CUVÉE AUS GARNACHA, CARIÑENA UND INTERNATIONALEN SORTEN, SCHWARZE KIRSCH, BROMBEERE, ETWAS KAKAO, MEDITERRANE WÜRZE, DICH UND SAFTIG, GLEICHZEITIG MINERALISCH, FRISCH IM ABGANG.

54,90

AAAAH! SANGRIA

SANGRIA 0,2 L | 4,90
DE RAVEL 0,5 L | 8,90
1,0 L | 16,90

BRANDY, LIKÖR 43,
SPANISCHER ROTWEIN

TINTO DE 0,2 L | 4,90
VERANO 0,5 L | 8,90
1,0 L | 16,90

ROTWEIN, ZITRONENLIMONADE,
ZITRONE, AUF EIS

SANGRIA 0,5 L | 12,90
DE CAVA BLANCO 1,0 L | 19,90

WEIBE SANGRIA MIT LIKÖR 43, SPANISCHEM WEIBWEIN, CAVA

V O L V O



Der neue Volvo EX60. Für alles, was der Abend noch vorhat.

Die größte Reichweite aller Volvo-Modelle. Eine Silhouette, geschaffen für die Aerodynamik. Sicherheit und Fahrerunterstützung der nächsten Generation. Entdecken Sie jetzt unser neues vollelektrisches SUV.

Jetzt bei SVENSCAR bestellen.

SVENSCAR

www.svenscar.de

93055 Regensburg, Lagerstr. 12,
Tel. 0941 785150

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

93073 Neutraubling, An der Südumgehung 2,
Tel. 0941 7851522

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

92318 Neumarkt, Rettichstr. 8,
Tel. 09181 47420

82065 Baierbrunn, Wolfratshauer Str. 64,
Tel. 089 7448140

V O L V O



Der vollelektrische Volvo ES90. Serviert mit Stille.

Ein Raum zum Entspannen. Und zum Genießen.

Innen großzügig, außen elegant: Unsere vollelektrische Premium-Limousine ist eine Klasse für sich und bereit für Alltag und Abenteuer. Erleben Sie Technologie, die auf Sie aufpasst - so wie Sie auf Ihre Lieben aufpassen.

Jetzt bei SVENSCAR Probe fahren.

SVENSCAR

www.svenscar.de

93055 Regensburg, Lagerstr. 12,
Tel. 0941 785150

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

93073 Neutraubling, An der Südumgehung 2,
Tel. 0941 7851522

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

92318 Neumarkt, Rettichstr. 8,
Tel. 09181 47420

82065 Baierbrunn, Wolfratshauer Str. 64,
Tel. 089 7448140