

ARVAL

REFRIGERIOS DEL RAVAL PARA EMPEZAR

La taza del caldo de escudella de Casa Teva	3,5
Samosa de cordero a la catalana	3,5 u.
Bikini de sopa de cebolla	8,5
Coca frita con calamar crudo y berenjena ahumada	13
Paté en croûte de <i>carn d'olla</i> : "Toreiller de la Bella Aurore"	14

DE LA BOQUERÍA, EN MEDIO DE MESA, ENSALADAS Y VEGETALES

Pera a la sal, endivias, nueces, <i>recuit</i> , raifort, queso fresco y picada	12
Tabulé frío, verduras, aceitunas en escabeche al horno.	14
Calabacín, patatas, butifarra perol - en homenaje a Jordi Vilà	15
<i>Esqueixada</i> de bacalao, cebolla <i>cop de puny</i> , judía verde, jalapeño	16

DE LA BARCELONETA, PESCADO Y MARISCO FRESCO

Crudo de pescado, caqui, vinagreta mediterránea	17
Caballa a la brasa, <i>calçots</i> y judías del <i>ganxet</i>	19
Carrillera de atún estofado con patata, picada y hierbas del barrio	24

DE LA DESPENSA DE CASA TEVA

Macarrones a la cazuela con costilla y butifarra	18
Garbanzos salidos de la olla, gamba, níscalos poco escabechados	22

VIANDAS DE CHARCUTERÍA ARTESANAL

<i>Cap i pota</i> con <i>garam masala</i> gratinado con queso.	16
Pilota de escudella con patatas fritas	20
Pollo, col, <i>camagrocs</i> , mostaza.	22
Costilla de ternera con festival de verduras (recom. por 2 pax)	34

GOLOSINAS DULCES DEL HORNO

Baklava con <i>llardons</i>	4 u.
Arroz con leche del Raval	7
Mousse de chocolate con aceite y garrapiñados	8
Milhojas de pavlova con mandarina y frutos rojos	9