

01 A TU BOLA

Hospital, 78
De dilluns a diumenge, de 13 a 24 h / Monday to Sunday, 1 pm to midnight



PORC A LA MEXICANA
Potenta cruixent i allioli de chipotle.

MEXICAN STYLE PORK
Crispy polenta and chipotle garlic mayonnaise.

08 BAR BODEGA MONTSE

Arc de Sant Agustí, 5 · T. 933 021 884
De dilluns a diumenge, de 18 a 24 h / Monday to Sunday, 6 pm to midnight



ANXOVES DE L'ESCALA AMB SALSA ESPINALER
Anxoves, olives i salsa.

CURED AND FRESH ANCHOVIES FROM L'ESCALA WITH ESPINALER SAUCE
Cured and fresh anchovies, olives and sauce.

15 DALE UN CORTE

Unió, 22
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



PIZZA
Italians/i bèrics.

PIZZA
Italian/iberian.

22 KAPADOKYA

Rambla del Raval, 15
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



BROQUETA DE FALAFEL I FULLA DE CEP AMB ARRÓS
Pa turc, salsa de iogurt, amanida, falafel, fulla de cep amb arròs i formatge d'ouella.

FALAFEL SKEWER AND VINE LEAF STUFFED WITH RICE
Turkish bread, yoghurt sauce, salad, falafel, vine leaf with rice and sheep milk cheese.

29 LA ROUGE

Rambla del Raval, 10
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



CREMA DE MELÓ AMB PERNIL
Meló, pernil, nou mòlta i crema de llet.

CREAM OF MELON WITH HAM
Melon, ham, ground nuts and single cream.

36 REST. POLLO RICO

Sant Pau, 31 · T. 934 413 184
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



POLLASTRE AMB ALLADA POLLO RICO
Alli, oli, sal, pollastre, patata, pebrot del Padrón i tomàquet.

POLLORICO CHICKEN WITH GARLIC SAUCE
Garlic, oil, salt, chicken, potato, padron pepper, tomato.

02 ABSENTA

Hospital, 75 · T. 932 703 564
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



FILET DE VEDELLA
Filet de vedella amb salsa de Porto, puré de poma i mousse de foie.

BEEF SIRLOIN
Beef sirloin in Port sauce with apple purée and foie mousse.

09 BAR PESCA SALADA

Cera, 32
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



TÀRTAR DE SALMÓ I MANGO AMB OLI D'ALFÀBREGA
Salmó, cogombre, cebollí, mango, oli d'alfàbrega...

SALMON AND MANGO TARTARE SERVED WITH BASIL OIL
Salmon, cucumber, chives, mango, basil oil...

16 EL MIÑO LATINO

Carme, 19 · T. 934 123 756
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



NIU MAR I MUNTANYA
Patates patia, cua de bou i gamba pelada.

SEA AND MOUNTAIN TAPA
Strau potatoes, oxtail and peeled prawns.

23 LA BELLVITJA

Hospital, 38 · T. 935 952 954
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



PASTISSET DE BACALLÀ AMB PIL-PIL D'ERUGA
Bacallà, nata, col-lagen de bacallà, agar-agar, sal i pebre, mel, etc.

COD CAKE WITH ROCKET PIL-PIL
Cod, cream, cod collagen, agar, salt and pepper, honey, etc.

30 LAS FERNÁNDEZ

Carretes, 11 · T. 934 432 043
De dilluns a diumenge, de 18 a 24 h / Monday to Sunday, 6 pm to midnight



BON ROTTLE DE LACÓN
Rottle de lacón farcit de puré de patata rústic amb pebrots del Biergo.

PORK ROLL
Roll of cured pork filled with rustic potato purée with Biergo peppers.

37 RUSTIK BCN

Sant Pau, 90
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



BACALLÀ A LA RIOJANA
Pebrot vermell, verd, ceba, tomàquet i pebre vermell dolç.

RIOJA STYLE COD
Red pepper, green pepper, onion, tomato, sweet paprika, tomato.

03 ÁMBAR

Sant Pau, 77
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



HUMMUS DE TOMÀQUETS SECS
Puré de cigrons amb crema de sèsam (tahina) i tomàquets secs.

SUN-DRIED TOMATO HUMMUS
Chickpea purée with creamed sesame (Tahina) and sun-dried tomatoes.

10 CAFETERIA CROISSANTERIA VITAMINAS

Hospital, 81 · T. 933 182 855
De dilluns a diumenge, de 12 a 16 h / Monday to Sunday, 12 noon to 4 pm



MEDITERRANI
Maionesa, tonyina, ou dur, pebrot vermell, tomàquet, olives i anxova.

MEDITERRANEAN
Mayonnaise, tuna, boiled egg, red pepper, tomato, olives, anchovy.

17 EL NOU

Nou de La Rambla, 95 · T. 934 414 241
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



RAVIOLI DE CUA DE BOU
Cua de bou estofat, pasta de caneló, vi de Porto, bolets i verdures variades.

OXTAIL RAVIOLI
Stewed oxtail, cannelloni pasta, various types of mushroom, Port wine, assortment of vegetables.

24 LA CABAÑA DE LOS ÁNGELES

Àngels, 10 · T. 933 176 495
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



TRUITETA DE GAMBETES
Tortita de farina de cigrons amb gambetes.

SMALL PRAWN TORTILLA
Chickpea flour pancake with prawns.

31 LOLA & LO

Valldongella, 52 · T. 933 028 650
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



TORRADETA DE PECATUM NEGRE AMB FORMATGE IDIAZABAL
Torradeja amb tomàquet i oli, base de botifarra negra amb festucs i formatge Idiazabal, crema de vinagre de Mòdena i mel.

TOAST WITH PISTACHIO, BLACK SAUSAGE AND IDIAZABAL CHEESE
Toasted ciabatta bread with tomato and oil, a base of black sausage with pistachio nuts and Idiazabal cheese, cream of balsamic vinegar of Modena and honey.

38 SÉSAMO COMIDA SIN BESTIAS

Sant Antoni Abat, 52
De dilluns a diumenge, de 18 a 24 h / Monday to Sunday, 6 pm to midnight



CROQUETA DE BOLETS DE LUXE
Croquetes de ceps i cor de tòfana blanca sobre torrada de pa integral biològic untada amb formatge mascarpone.

DELUXE MUSHROOM CROQUETTES
Cep mushroom croquettes and white truffle on bio toast made from brown bread, spread with mascarpone cheese.

04 ARUME

Botella, 11-13
De dilluns a diumenge, de 19 a 24 h / Monday to Sunday, 7 pm to midnight



GALICIA EMIGRANT
Biat de moro blau, formatge del país, pico de gallo, gorga i chipotle.

GALICIAN IMMIGRANT
Blue corn, Galician cheese, pico de gallo (chopped tomato, onion, coriander leaves and lime juice), gorga meat and chipotle.

11 CANDELA RAVAL

Plaça Salvador Seguí, 13 · T. 930 029 490
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



LLOM CANDELA
Llom adobat amb alls tendres confitats picants.

CANDELA LOIN OF PORK
Pickled loin with spicy garlic shoots conserve.

18 ELS TRES BOTS

Sant Pau, 42
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight

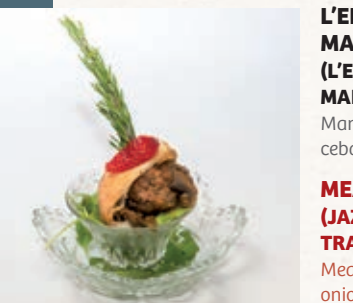


CROQUETA DE CALAMAR AMB TINTA I MAIONESA ROSA
Calamar, tinta, beixamel i maionesa rosa.

SQUID CROQUETTE IN ITS INK WITH PRAWN COCKTAIL SAUCE
Squid, ink, bechamel and prawn cocktail sauce.

25 LA CONFITERIA

Sant Pau, 128
De dilluns a dissabte, de 19 a 23 h; Diumenge de 12 a 16 i de 19 a 23 h Monday to Saturday, 7 pm to 11 pm; Sunday, 12 noon to 4 pm and 7 pm to 11 pm



L'ENTREPÀ DE MANDONGUILLA (L'EVOUCIÓ DE LA MANDONGUILLA TRADICIONAL)
Mandonguilles, bolets, ceba confitada i tòfona.

MEATBALL SANDWICH (JAZZED UP VERSION OF THE TRADITIONAL MEATBALL)
Meatballs, mushrooms, onion confit and truffle.

32 PIZZAS L'ÀVIA

Cera, 33 · T. 934 420 097
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



FAVES A LA CATALANA AMB MENTA
Faves, botifarra negra, consolatada fumada, menta, all i ceba. **Alternativa vegetariana:** faves, bolets, menta, all i ceba.

CATALAN STYLE BEANS WITH MINT
Broad beans, black sausage, smoked bacon, mint, garlic and onion. **Vegetarian alternative:** beans, mushrooms, mint, garlic, onion.

39 TAVERNA BJ 100

Joaquim Costa, 36 · T. 933 014 763
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



EMBOLIC DE TONYINA PICANTONA
Tonyina picant amb ou, olives i picada de l'hort.

SPICY TUNA ROLL
Spicy tuna with egg, olives and finely chopped vegetables.

05 ASIAN NOODLES & SUSHI

Nou de La Rambla, 11
De dilluns a diumenge, de 13 a 24 h / Monday to Sunday, 1 pm to midnight



TAPA MAKI
Salmó, cogombre, cranc, aluocat, soja, wasabi i gíngebre.

MAKI TAPA
Salmon, cucumber, crab, avoacado (soya, wasabi and ginger).

12 CASA ALMIRALL

Joaquim Costa, 33
De dijous a diumenge, de 12 a 16 h / Thursday to Sunday, 12 noon to 4 pm



PASTÍS DE CARN
Carn de porc i verdures.

MEAT PIE
Pork meat and vegetables.

19 FRAGUA GRILL

Rambla del Raval, 15
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



L'ARRÓS NEGRE DE LA FRAGUA
Arròs negre amb calamar i gamba, porros cruixents i allioli.

FRAGUA'S BLACK RICE
Black rice with squid and shrimp, crispy leeks and alioli.

26 LA MONROE (BAR DE LA FILMOTECA)

Plaça Salvador Seguí, 1-9 · T. 934 419 461
De dilluns a diumenge, de 18 a 24 h / Monday to Sunday, 6 pm to midnight



CEVICHE AMB BLOODY MARY DE SÍNDRIA
Peix blanc, suc de tomàquet, salsa Perrins, síndria, ceba morada, llima, salsa picant, sal i pebre.

CEVICHE WITH WATER-MELON BLOODY MARY
White fish, tomato juice, Perrins sauce, watermelon, red onion, lime, spicy sauce, salt and pepper.

33 REST. BIOCENTER

Pintor Fortuny, 25 · T. 933 014 583
De dilluns a diumenge, de 17 a 20 h / Monday to Sunday, 5 pm to 8 pm



VEGGIE TAPA
Croqueta de formatge brie i porros.

VEGGIE TAPA
Brie cheese croquette and leeks.

40 UDON RAVAL

Tallers, 69 · T. 938 608 299
De dilluns a diumenge, de 18 a 24 h / Monday to Sunday, 6 pm to midnight



WAGYU KOROKE
Croqueta japonesa amb carn de wagyu arrebassada amb panko.

WAGYU KOROKE
Japanese croquette with wagyu meat in panko breadcrumbs.

06 B-LOUNGE (HOTEL BARCELÓ RAVAL)

Rambla del Raval, 17-21 · T. 933 201 487
De dilluns a diumenge, de 12 a 16 h / Monday to Sunday, 12 noon to 4 pm



HUMMUS ESPECIAL
Hummus especial amb pa de pita i amanida d'herbes.

SPICY HUMMUS
Spicy hummus with pita bread and herb salad.

13 CENTRIC

Ramalleres, 27 · T. 931 600 526
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



RAVIOLI CENTRIC
Ravioli de pasta de full farcit de formatge de cabra, tomàquet sec i olives de kalamata.

CENTRIC RAVIOLI
Puff pastry ravioli stuffed with goats cheese, sun-dried tomato and kalamata olives.

20 GUST MEDITERRÀNI

Sant Rafael, 8 · T. 933 298 055
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



PINTXO CANYÍ
Mongeta, rosa, all, juliuert i oli.

PINTXO CANYÍ
Beans, rashor of bacon, garlic, parsley and oil.

27 LA PIZZARRA

Rambla del Raval, 13 Local 2
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



RAVIOLI D'ALBERGÍNIA I SOBRASSADA
Sobarrassada, formatge brie, mel i albergínia.

AUBERGINE AND SOBRASSADA RAVIOLI
Sobarrassada, brie cheese, honey and aubergine.

34 REST. LA GARDUNYA

Jerusalem, 18
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



FIGA CONFITADA AMB FORMATGE DE CABRA
Figa confitada farcida de formatge de cabra.

FIG GOAT CHEESE WITH GOAT CHEESE
Fig conserve filled with goat cheese.

41 ZELIG

Carme, 116
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



RAVIOLI DE RUCA
Ravioli, ruca, tomàquets secs, moggarella i sèsam torrat.

ROCKET LEAF RAVIOLI
Ravioli, rocket leaf, sun dried tomatoes, moggarella, toasted sesame.

07 BAR BODEGA CAN SALVA

Sant Pacià, 23 Baixos
De dilluns a diumenge, de 18 a 24 h / Monday to Sunday, 6 pm to midnight



COSTELLES A L'ANDALUSA
Costella de porc amb herbes aromàtiques.

ANDALUCIAN STYLE RIBS
Pork ribs, aromatic herbs.

14 CERA 23

Cera, 23
Dilluns i de dijous a diumenge, de 12 a 24 h; Dimarts i dimecres de 18 a 24 h Monday and from Thursday to Sunday, 12 noon to midnight Tuesday and Wednesday, 6 pm to midnight



TÀRTAR D'ESTIU
Bonítol, fruits vermells i wonton.

SUMMER TARTAR
Tuna, red fruit, wonton.

21 IDEAL BAR RESTAURANT

Les Rambles, 41
De dilluns a diumenge, de 12 a 24 h / Monday to Sunday, 12 noon to midnight



BRUSCHETTA LOLLO
Pa torrat, oli d'oliva, tomàquet fresc, ruca, bresaola i parmesà.

"LOLLO" BRUSCHETTA
Toasted bread, olive oil, fresh tomato, rocket leaf, bresaola meat and parmesan.

28 LA ROBADORA

Robador, 18
De dilluns a diumenge, de 18 a 24 h / Monday to Sunday, 6 pm to midnight



FIDEUADA A BANDA AMB ESCUMA D'ALLIOLI I GAMBETES FREGIDES
Fideuada a banda amb escuma d'allioli i gambetes fregides.

NOODLES A BANDA WITH GARLIC MAYONNAISE MOUSSE AND FRIED PRAWNS
Noodles a banda (this is when the fish is served separately) with garlic mayonnaise mousse and fried prawns.

35 REST. NORAI (MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA)

Avinguda Drassanes, s/n
De dilluns a diumenge, de 12 a 16 h / Monday to Sunday, 12 noon to 4 pm



MINESTRA KM 0, MAIONESA D'ALL NEGRE I SARDINA FUMADA
Patata, pastanaga, espàrrecs de marge, mongeta verda, all negre, sardina fumada, ou, oli, sal i pebre.

KMO MENESTRA, BLACK GARLIC MAYONNAISE AND SMOKED SARDINE
Potato, carrot, wild asparagus, green beans, black garlic, smoked sardines, egg, oil, salt, pepper.

Tapes del RAVAL
DEL 3 AL 12 DE JULIOL DE 2015

Tapa + quinto 2,50

#Rauvisscora

2,50
Tapa + quinto

Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

Organitza:    Participa: Col·labora:   

DEL 3 AL 12 DE JULIOL DE 2015

Tapes del RAVAL

DESCARREGA'T GRATIS L'APP I GAUDEIX DE LA RUTA DE TAPES



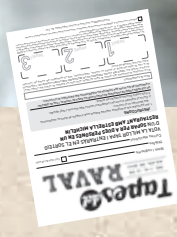
APP GASTRONÓ SFERA
ON MENJAR, BEURE I DIVERTIR-SE

Per a més informació, entra a www.gastronosfera.com

SEGUEIX LA RUTA I VOTA LA MILLOR TAPA. D'UN SOPAR PER A DUES PERSONES EN UN RESTAURANT AMB ESTRELLA MICHELIN.

DEMANA LA TEVA PAPERETA DE VOTACIÓ

Es prohibeix participar en aquesta promoció als menors de 18 anys



PARTICIPA-HI I GUANYA!

Us animem a participar en la 7a Edició de La Ruta de Tapes del Raval, en què podreu degustar 41 propostes gastronòmiques presentades per diferents establiments de la nostra ciutat al preu de 2,50 € amb un quinto d'Estrella Damm.

Totes aquestes propostes participaran en un concurs per escollir l'establiment guanyador de la ruta, del qual vosaltres en sereu el jurat.

A més a més de gaudir de la gastronomia de tots aquests establiments, podreu participar en el sorteig d'un sopar per a dues persones en un restaurant amb estrella Michelin.

COM FUNCIONA

- 1 Consumiu la tapa proposada en qualsevol dels establiments participants.
- 2 Demaneu que cada local us posi el segell en la casella indicada en la butlleta.
- 3 Aconseguiu els 3 segells de 3 establiments diferents adherits a la ruta.
- 4 Dipositeu la butlleta en les urnes que hi trobareu habilitades, amb les dades personals que es demanen i amb el vostre vot per a l'establiment que, al vostre criteri, ha participat millor en la ruta de la tapa.

Les butlletes dipositades a les urnes, degudament omplertes i segellades, participaran en el sorteig d'un sopar per a dues persones en un restaurant amb estrella Michelin.

Promoció vàlida per a majors de 18 anys, del 3 al 12 de juliol de 2015, d'acord amb l'horari estipulat i per als establiments adherits a la present promoció, inclosos en el fullet adjunt.

Preu recomanat: 2,50€.
Foto tapa no contractual.
Més informació a gastronosfera.com



PARTICIPANTS

01 A TU BOLA

Hospital, 78

02 ABSENTA

Hospital, 75

03 ÁMBAR

Sant Pau, 77

04 ARUME

Botella, 11-13

05 ASIAN NOODLES & SUSHI

Nou de la Rambla, 11

06 B-LOUNGE (HOTEL BARCELÓ RAVAL)

Rambla del Raval, 17-21

07 BAR BODEGA CAN SALVA

Sant Pació, 23 Baixos

08 BAR BODEGA MONTSE

Arc de Sant Agustí, 5

09 BAR PESCA SALADA

Cera, 32

10 CAFETERIA CROISSANTERIA VITAMINAS

Hospital, 81

11 CANDELA RAVAL

Plaça Salvador Seguí, 13

12 CASA ALMIRALL

Joaquim Costa, 33

13 CENTRIC

Ramalleres, 27

14 CERA 23

Cera, 23

15 DALE UN CORTE

Unió, 22

16 EL MIÑO LATINO

Carme, 19

17 EL NOU

Nou de la Rambla, 95

18 ELS TRES BOTS

Sant Pau, 42

19 FRAGUA GRILL

Rambla del Raval, 15

20 GUST MEDITERRÀNII

Sant Rafael, 8

21 IDEAL BAR RESTAURANT

Les Rambles, 41

22 KAPADOKYA

Rambla del Raval, 15

23 LA BELLVITJA

Hospital, 38

24 LA CABAÑA DE LOS ÁNGELES

Àngels, 10

25 LA CONFITERIA

Sant Pau, 128

26 LA MONROE (BAR DE LA FILMOTECA)

Plaça Salvador Seguí, 1-9

27 LA PIZZARRA

Rambla del Raval, 13 local 2

28 LA ROBADORA

Robador, 18

29 LA ROUGE

Rambla del Raval, 10

30 LAS FERNÁNDEZ

Carretes, 11

31 LOLA & LO

Valldongella, 52

32 PIZZAS L'ÀVIA

Cera, 33

33 RESTAURANT BIOCENTER

Pintor Fortuny, 25

34 RESTAURANT LA GARDUNYA

Jerusalem, 18

35 RESTAURANT NORAI (MUSEU MARÍTIM DE BARCELONA)

Avinguda Drassanes, s/n

36 RESTAURANT POLLO RICO

Sant Pau, 31

37 RUSTIK BCN

Sant Pau, 90

38 SÉSAMO COMIDA SIN BESTIAS

Sant Antoni Abat, 52

39 TAVERNA BJ 100

Joaquim Costa, 36

40 UDON RAVAL

Tallers, 69

41 ZELIG

Carme, 116



Tapa + quinto
2,50

Estrella Damm en recomana el consum responsable. Alc. 5,4°

