



Carta

Hola! soc la Revolucionària, la revo pels amics.
Menja el que vulguis i com vulguis, amb forquilla
o amb cullera, ...

... i gaudeix infinitament!



Això només és el principi

Per compartir (o no)

☞ Les nostres Braves a dauets [2, 11]	5,90€
☞ Natxos amb guacamole i verduretes [5, 7]	5,80€
☞ Natxos amb carn, formatge gratinat i bitxo picant [5, 7, 12]	6,20€
☞ Hummus amb crudités i torradetes [1]	5,50€
☞ Calamars a l'andalusa , només enfarinats i ben cruixents [1, 10]	9,50€
☞ Croquetes de pollastre ; els clàssics no passen de moda (4u.) [1, 2, 5]	6,90€
☞ Croquetes de bolets ; una explosió de sabor (4u.) [1, 2, 5]	6,90€
☞☞ Ous estrellats amb patates i encenalls d'espalla ibèrica [1, 2]	14,20€
☞ Pernil ibèric (espalla ibèrica) amb coca de pa sucada amb tomàquet [1]	15,95€
☞ Daus de Brie arrebossats amb quicos i mermelada de figa (5u.) [1, 2, 4, 5]	6,90€
☞ Tires de pollastre arrebossades amb maionesa de kimchee [1, 2, 5, 11, 12, 13, 14]	7,20€
☞ Coca de pa sucada amb tomàquet [1]	3,75€

Cosetes fredes

Per compartir? Pot ser sí!

☞ Amanida La tempo [4, 5, 12] Amanida de figues, nous i formatge fresc amb salsa vinagreta	13,75€
☞ Amanida La revo [8, 12] Amb tonyina, tomàquet, piquillo i olives verdes	8,90€
☞ Amanida La Cèsar [1, 2, 5, 12, 14] Amb parmesà, olives negres, crostonets, pollastre arrebossat i salsa cèsar	10,60€
☞ Amanida La cabra [4, 5, 12] Amb formatge de cabra, tomàquet, poma, nous i vinagreta de fruits secs	9,90€
☞☞ Poke bowl hawai (fred) [1, 8, 11, 12] Bol d'arròs, salmó, mango, alvocat, soma wakame, sèsam	13,95€

[1] Gluten · [2] Ous · [3] Cacauets · [4] Fruits amb closca · [5] Làctics · [6] Sèsam · [7] Tramussos
[8] Peix · [9] Crustacis · [10] Mol·luscs · [11] Soja · [12] Diòxid de sofre i sulfits · [13] Api · [14] Mostassa

*Tots els nostres plats poden contenir traces

Passa la pàgina, encara no s'ha acabat



Per entaular-se una mica més

La pasta

Macarrons a la bolonyesa [1, 5, 12] **10,90€**
Clàssic macarró amb salsa de tomàquet i carn

☞☞ **Yakisoba** [1, 8, 9, 10, 11] **12,90€**
Fideus asiàtics amb pollastre arrebossat i verduretes

Smash and crush

☞☞ **Smash burger trufada de vedella amb patates fregides** [1, 5, 11] **13,90€**
Hamburguesa de vedella amb pa de brioix, ceba confitada, formatge i maionesa trufada

☞☞ **Smash burger carbonara de vedella amb patates fregides** [1, 2, 5, 11, 12] **13,90€**
Hamburguesa de vedella amb pa de brioix, formatge, escames de parmesà, salsa carbonara

☞☞ **Smash burger bbq amb patates fregides** [1, 2, 5, 11, 12] **13,90€**
Hamburguesa de vedella, formatge cheddar, ceba "crunchy" i salsa barbacoa

☞☞ **Smash burger veggie de llenties amb bastonets de moniato** [1, 11, 12] **10,50€**
Hamburguesa de llenties amb pa de brioix, enciam, tomàquet, ceba confitada amb tofu, kimchee i salsa agredolça

Els nostres tàrtars

☞ **Steak tàrtar vedella** [1, 5, 8, 11, 12] **19,75€**
Sense paraules!

☞ **Tàrtar de salmó** [1, 6, 8, 11] **14,50€**
Ben talladet a mà amb mango, alvocat i salsa de soja

La bona brasa

☞ **Pollastre a la brasa** **12,20€**
Un quarter amb patates fregides, espàrrecs verds i allioli

☞ **Botifarra de Can Colls de Vidreres a la brasa** [8, 12] **13,50€**
Amb fesolets, amanida la revo i allioli

☞ **Hamburguesa de vaca madurada 150gr a la brasa** **13,90€**
Amb patates fregides i espàrrecs verds

☞ **Lagarto a la brasa** **13,50€**
Amb patates fregides i espàrrecs verds

T'atreveixes?

☞☞ **Entrecot de vedella de Girona a la brasa** **18,90€**
Amb patates fregides i espàrrecs verds

Això no t'ho pots perdre!

Les meves postres artesanes són cosa fina

🌀 **Mousse de llimona** [5] **4,90€**
Semifred i cítric

🌀🌀 **Cremós d'oreo** [1, 5, 11] **5,65€**
Escumós làctic amb crumble d'oreo

🌀 **Coulant de xocolata (15 min de creació)** [1, 2, 4, 5, 11] **5,95€**
Sense paraules...

🌀🌀 **Pastís de xocolata blanca i festucs** [1, 2, 4, 5] **5,95€**
Creмосa fusió de blanc i verd

🌀 **Pastís de pastanaga** [1, 2, 5] **5,25€**
El clàssic de la casa! Esponjós de pastanaga amb frosting i canyella

🌀🌀 **Pastís de formatge** [1, 2, 5] **5,25€**
Versió americana amb salsa de coulis vermells

El nostre mesurador de gana

🌀 Un caprici 🌀🌀 Sense remordiments ☞ Per omplir el buit ☞☞ Homentage!

Acompanya el bla bla bla amb el glu glu glu

BLANCS



ALPINISTA del Celler Oliveda D.O. Catalunya Macabeu i Xarel·lo <i>Fresc, elegant i lleuger; amb tocs de pera, poma i un final agradable</i>	2,50€	11,50€
PRIMICIA del Celler cooperatiu de Batea D.O. Terra Alta Chardonnay <i>Record a fruites tropicals, àcid i fresc. Postgust llarg i intens</i>	3,50€	17,90€
EL MARIDO DE MI AMIGA del Celler Vallobera D.O. La Rioja Tempranillo blanc, malvasia i sauvignon blanc <i>Semidolç de gran volum. Entrada dolça, pas lleuger i fresc</i>	3,75€	18,90€
EL GATO AZUL del Celler Gato Azul D.O. Rueda Verdejo <i>Gustós de lleugera untuositat. Equilibrat. Viu i fresc amb records a fruita tropical</i>		24,90€
MAR DE FRADES del Celler Mar de frades D.O. Rías baixes Varietat: Albariño <i>Fluid, refrescant i a la vegada suau i gustós. De caràcter salí i mineral.</i>		26,90€

ROSATS



PESETERO del Celler agrícola de Garriguella D.O. Empordà Garnatxa negra, merlot i syrah <i>Record a fruites vermelles, llaminer i estructurat.</i>	3,00€	16,10€
COLL DE ROSES del Celler Coll de Roses D.O. Empordà Garnatxa negra <i>Destaquen la persistència, la frescor i l'equilibri entre fruita i acidesa. En el seu pas en boca ressalta la sensació d'untuositat i cremositat.</i>		21,90€

NEGRES



ALPINISTA del Celler Oliveda D.O. Catalunya Tempranillo <i>Estructurat i elegant. Pas en boca agradable i afruitat amb un final llarg.</i>	2,50€	11,50€
MARREC del Celler Oliveda D.O. Empordà Garnatxa negra, samsó i cabernet sauvignon <i>Records de fruits vermells. Pas en boca elegant i equilibrat.</i>	3,75€	17,90€
ENCANTERI del Celler Massís de l'Albera D.O. Empordà Un criança amb carinyena, garnatxa negra i syrah <i>Entrada en boca molt agradable i fresca. De pas lleuger i franc amb tanins elegants i tímids. Amb un final madur i envolvent.</i>		26,90€
GOTES DEL PRIORAT del Celler Portal del Priorat D.O. Priorat Carinyena, garnatxa i syrah <i>Fresc i aromàtic amb notes florals i minerals. Textura cremosa i suau amb caràcter afruitat i agradable torrat del roure.</i>		28,90€
FINCA MALAVEÏNA del Celler Perelada D.O. Empordà Criança de 21 mesos en botes de roure francès amb merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, garnatxa negra i syrah. <i>Vi potent i equilibrat. Expressa una aroma de violetes, roses i fruita negra, amb notes de criança i fons mineral. Complex, cremós, madur i suau al paladar.</i>		34,90€

CAVA



ESCUTURIT RESERVA BRUT NATURE del Celler Espelt D.O. Cava Chardonnay, macabeu i xarel·lo <i>Tocs cítrics, de pera i poma. Suau, equilibrat, elegant. Entrada fresca i final persistent.</i>		24,90€
GRAMONA LA CUEVEE RESERVA BRUT del Celler Gramona D.O. Cava Macabeu, parellada, xarel·lo <i>Entrada amable, cos lleuger i viu. Tocs cítrics i final refrescant.</i>		29,50€