



CASA RAFOLS

MENÚ PICA PICA

Aperitivos		
<p>Olivas de Kalamata y Gordal Chips vegetales with salsa tártara Salmón marinado Gin&Tonic c/dados de remolacha Mejillón relleno de verduras</p>		
Tapas		
<p>Patatas bravas de Casa Rafols Ensaladilla rusa c/huevas de salmón Tartar atún de aleta amarilla con mojo verde Paleta de Jamón Ibérico 100% bellota Pa amb tomaquet Risotto de pasta de sémola seca con tartufata</p>		
Postre		
Leche frita con helado de canela		
Bebidas		
<p>Aperitivo con 1 copa de cava Vino de la casa o sangría Lolea (1 botella / 2 pers) o 2 cervezas por persona Agua Café</p>		
Nº1		32€


Aperitivos		
<p>Olivas Kalamata y Gordal Chips vegetales con salsa tártara Salmón marinado Gin&Tonic c/dados de remolacha Croqueta de jamón ibérico Foie mi-cuit casero y confituras artesanales Merluza frita c/pimientos asados</p>		
Tapas		
<p>Patatas bravas de Casa Rafols Ensaladilla rusa c/huevas de salmón Tartar atún de aleta amarilla con mojo verde Surtido embutidos Pa amb tomaquet Risotto de pasta de sémola seca con tartufata</p>		
Postre		
Leche frita con helado de canela		
Bebidas		
<p>Aperitivo 1 copa de cava Vino de la casa o sangría Lolea (1 botella / 2 pers) o 2 cervezas por persona Agua Café</p>		
Nº2		38€


Aperitivos		
<p>Olivas Kalamata y Gordal Chips vegetales con salsa tártara Salmón marinado Gin&Tonic c/dados de remolacha Croqueta de jamón ibérico Foie mi-cuit casero y confituras artesanales Merluza frita c/pimientos asados</p>		
Tapas		
<p>Patatas bravas de Casa Rafols Ensaladilla rusa c/huevas de salmón Tartar atún de aleta amarilla con mojo verde Canelón Rossini Surtido embutidos Pa amb tomaquet Arroz con bogavante</p>		
Postre		
<p>Leche frita con helado de canela Sorbete de lima, menta y frutos rojos con mezcál</p>		
Bebidas		
<p>Aperitivo 1 copa de cava Vino de la casa o sangría Lolea (1 botella / 2 pers) o 2 cervezas por persona Agua Café</p>		
Nº3		48€




CASA RAFOLS

MENU PICA PICA

<i>Appetizers</i>		
Olives Kalamata y Gordal Vegetables chips with tartar sauce “Gin &Tonic” marinated salmon with beetroots Veggie stuffed mussel		
<i>Tapas</i>		
Patatas bravas Casa Rafols Potato salad with tuna belly and salmon caviar Yellow fin tuna tartar with green “mojo” Corn feed iberian ham shoulder Coca bread with tomato Pasta risotto with black truffle		
<i>Dessert</i>		
Fried milk with cinnamon ice cream		
<i>Drinks</i>		
Appetizer 1 glass of cava House wine or sangría Lolea (1 bottle / 2 pers) 2 beers per person Water Coffee		
Nº1		32€


<i>Appetizers</i>		
Olives Kalamata y Gordal Vegetables chips with tartar sauce “Gin &Tonic” marinated salmon with beetroots Iberian ham croquette Homemade foie mi-cuit with artesanal marmelade Fried hake with roasted sweet red pepper		
<i>Tapas</i>		
“Patatas bravas” Casa Rafols Potato salad with salmon roes Yellow fin tuna tartar with green “mojo” Assorted sausages table Coca bread with tomato Pasta risotto with black truffle		
<i>Dessert</i>		
Fried milk with cinnamon ice cream		
<i>Drinks</i>		
Appetizer 1 glass of cava House wine or sangría Lolea (1 bottle / 2 pers) 2 beers per person Water Coffee		
Nº2		38€


<i>Appetizer</i>		
Kalamata & Gordal olives Vegetables with tartar sauce “Gin &Tonic” marinated salmon with beetroots Iberian ham croquette Homemade foie mi-cuit with artesanal marmelade Fried hake with roasted sweet red pepper		
<i>Tapas</i>		
“Patatas bravas” Casa Rafols Potato salad with salmon roes Yellow fin tuna tartar with green “mojo” Rossini’s cannelon with vermouth Assorted sausages table Coca bread with tomato Lobster soggy rice with Jerez sweet wine		
<i>Dessert</i>		
Fried milk with cinnamon ice cream Lime, mint, red berries & Mezcal sorbet		
<i>Drinks</i>		
Appetizer 1 glass of cava House wine or sangría Lolea (1 bottle / 2 pers) 2 beers per person Water Coffee		
Nº3		48€




CASA RAFOLS

MENU CÓCTEL

<i>Appetizer</i>		
Vegetables chips with tartar sauce Beetroot gazpacho shot glass Baby cuttlefish croquette		
<i>Tapas</i>		
Organic chicken & sweet garlic filled pie Roastbeef, tartare, mustard & vegetables bite Marinated sardine & pickles bite Free range egg stuffed with pickled tuna belly Casa Rafols smoked salmon Coca bread & tomato		
<i>Dessert</i>		
Cheese cake with blackberries mermelade Roasted peach pie with chantilly		
<i>Drinks</i>		
Beer House wine o sangria Lolea Water Coffee <i>Service 1h30</i>		
Nº1		42€

<i>Appetizer</i>		
Vegetables chips with tartar sauce Beetroot gazpacho shot glass Baby cuttlefish croquette Prawn tempura with ham dust bite		
<i>Tapas</i>		
Meat filled mini pie Roastbeef, tartare, mustard & vegetables bite Duck ham & brie cheese bite Gernika green pepper stuffed with iberian ham Maldonado Iberian cured sirloin Casa Rafols smoked salmon Coca bread & tomato		
<i>Dessert</i>		
Assorted cheese table Cheese cake with blackberries mermelade Roasted peach pie with chantilly		
<i>Drinks</i>		
Beer House wine o sangria Lolea Water Coffee <i>Service 2h00</i>		
Nº2		58€

<i>Appetizer</i>		
Olives sphere Vegetables chips with tartar sauce Roasted asparagus smoked cod shot glass Octopus with "Vera" paprika sshot glass Baby cuttlefish croquette Villeroi cured meat & idiazabal cheese		
<i>Tapas</i>		
Cheese brie & onion filled pie Sirloin & cep brochette Duck ham & brie cheese bite Gernika green pepper stuffed with iberian ham Maldonado Iberian cured sirloin Sea bass ceviche Coca bread & tomato		
<i>Dessert</i>		
Assorted cheese table Cheese cake with blackberries mermelade Roasted peach pie with chantilly		
<i>Drinks</i>		
Beer o Lolea sangria Red wine bottle Llebre, D.O Costes del Segres White wine bottle Gran Caus, D.O Penedes Water Coffee <i>Service 2h30</i>		
Nº3		69€

**If you want to contract extra service for your event (dj's, live music, entertainment...etc). Consult us, we have a large range of artists and it will be our pleasure to help you.*



CASA RAFOLS

MENU CÓCTEL

Aperitivos		
Chips vegetales con salsa tártara Chupito de gazpacho de remolacha Croqueta de chipirirón		
Tapas		
Empanada de pollo orgánico y ajo tierno Pintxo de roastbeef, tartara, mostaza y verduritas Pintxo de sardina marinada y pickles Huevo de caserío relleno de bonito en escabeche Salmón ahumado de Casa Rafols Pan de coca amb tomaquet		
Postre		
Tarta de queso con mermelada de moras Tarta de melocotón asado c/chantilly		
Bebidas		
Cerveza Botella de vino de la casa o sangría Lolea Agua Café Servicio 1h30		
Nº1		42€


Aperitivos		
Chips vegetales con salsa tártara Chupito de gazpacho de remolacha Croqueta de chipirirón Chupito de tempura de langostino polvo de jamón		
Tapas		
Empanada de carne cortada a cuchillo Pintxo de roastbeef, tartara, mostaza y verduritas Pintxo de jamón de pato y brie Pimiento de gernika relleno de ibérico Salmón ahumado Casa Rafols Solomillo ibérico curado Maldonado Pa amb tomaquet		
Postre		
Surtido de quesos Tarta de queso con mermelada de moras Tarta de melocotón asado c/chantilly		
Bebidas		
Cerveza Botella de vino de la casa o sangría Lolea Agua Café Servicio 2h00		
Nº2		58€


Aperitivos		
Esfera de olivas Chips vegetales con salsa tártara Chupito de espárragos trigueros asados y bacalao Chupito de pulpo con pimentón de la vera Croqueta de chipirirón Villeroy de cecina e idiazabal		
Tapas		
Empanada de queso brie y cebolla Brocheta de solomillo y ceps Pintxo de jamón de pato y brie Pimiento de gernika relleno de ibérico Solomillo ibérico curado Maldonado Pa amb tomaquet Canelón de bogavante Ceviche de corvina		
Postre		
Surtido de quesos Tarta de queso con mermelada de moras Tarta de melocotón asado c/chantilly		
Bebidas		
Cerveza o sangría Lolea Botella de vino tinto Llebre, D.O Costes del Segres Botella de vino blanco Gran Caus, D.O Penedes Agua Café Servicio 2h30		
Nº3		69€




CASA RAFOLS

EL GRAN MENÚ

Aperitivos		
Chips vegetales con salsa tártara Chupito de gazpacho de remolacha Croqueta de chipirirón		
Primero		
Huevo baja temperatura con foie entier y tartufata		
Segundo		
Cordero lechal confitado con parmentier de calabaza		
Postre		
Tarta de queso con mermelada de moras Tarta de melocotón asado c/chantilly		
Bebidas		
Cerveza Botella de vino de la casa o sangría Lolea Agua Café		
Nº1		47€


Aperitivos		
Chips vegetales con salsa tártara Chupito de gazpacho de remolacha Croqueta de chipirirón Chupito de tempura de langostino polvo de jamón		
Primero		
Ensalada de bogavante con vinagreta de sangría Lolea		
Segundo		
Tournedos Rossini		
Postre		
Surtido de quesos Tarta de queso con mermelada de moras Tarta de melocotón asado c/chantilly		
Bebidas		
Cerveza Botella de vino de la casa o sangría Lolea Agua Café		
Nº2		63€


Aperitivos		
Esfera de olivas Chips vegetales con salsa tártara Chupito de espárragos trigueros asados y bacalao Chupito de pulpo con pimentón de la vera Croqueta de chipirirón Villeroy de cecina e idiazabal		
Entrante		
Ensalada de bogavante con vinagreta de sangría Lolea		
Primero		
Mero salvaje asado con trinxat de patata		
Segundo		
Cordero lechal confitado con parmentier de calabaza		
Postre		
Surtido de quesos Tarta de queso con mermelada de moras Tarta de melocotón asado c/chantilly		
Bebidas		
Cerveza o sangría Lolea Botella de vino tinto Llebre, D.O Costes del Segres Botella de vino blanco Gran Caus, D.O Penedes Agua Café		
Nº3		74€




CASA RAFOLS

THE "BIG" MENU

Appetizer		
Vegetables chips with tartar sauce Beetroot gazpacho shot glass Baby cuttlefish croquette		
Primero		
Huevo baja temperatura con foie entier y tartufata		
Segundo		
Cordero lechal confitado con parmentier de calabaza		
Dessert		
Cheese cake with blackberries mermelade Roasted peach pie with chantilly		
Drinks		
Beer House wine o sangria Lolea Water Coffee		
Nº1		47€

Appetizer		
Vegetables chips with tartar sauce Beetroot gazpacho shot glass Baby cuttlefish croquette Prawn tempura with ham dust bite		
Primero		
Lobster salad with sangría Lolea vinaigrette		
Segundo		
Rossini tournedos		
Dessert		
Assorted cheese table Cheese cake with blackberries mermelade Roasted peach pie with chantilly		
Drinks		
Beer House wine o sangria Lolea Water Coffee		
Nº2		63€

Appetizer		
Olives sphere Vegetables chips with tartar sauce Roasted asparagus smoked cod shot glass Octopus with "Vera" paprika sshot glass Baby cuttlefish croquette Villeroy cured meat & idiazabal cheese		
Starter		
Lobster salad with sangría Lolea vinaigrette		
First		
Grilled wild grouper with mashed potato and cabbage		
Main		
Baby lamb confit with pumpkin parmentier		
Dessert		
Assorted cheese table Cheese cake with blackberries mermelade Roasted peach pie with chantilly		
Drinks		
Beer o Lolea sangria Red wine bottle Llebre, D.O Costes del Segres White wine bottle Gran Caus, D.O Penedes Water Coffee		
Nº3		74€