

Ronda Sant Pere N°74

teléfono 936 258 200

www.casarafols.com

Antigua ferreteria 1911

CASA RAFOLS

Ronda Sant Pere N°74

teléfono 936 258 200

www.casarafols.com

9
-
12

DESAYUNO / BREAKFAST



Cafe solo / Black coffee	1,10
Cortado / Macchiato	1,20
Café con leche / Latte	1,40
Tés orgánicos / Organic teas	2,20
Zumo natural de naranja / Fresh orange juice	2,50
Croissant normal o integral / normal or wholemeal	1,90
Trenza de chocolate , caracola de manzana y canela / Puff pastries chocolate or apple & cinnamon	1,90
Smoothie bowl Rafols	5,80

Bocadillos / Sandwiches

Flauta con Manchego cheese / Baguette with Manchego cheese	3,60
Flauta con jamón ibérico / Baguette with iberian ham	5,80
Mini manchego / Mini manchego cheese	2,80
Mini jamón ibérico / Mini iberian ham	3,60

Tostadas / Toasts

Gran tostada Francesa / Large french toast with butter	2,60
Tosta con aguacate y salmón / Avocado & salmon toast	4,00
Tosta queso fresco y manzana asada / Fresh cheese and roasted apple toast	4,00

Huevos / Eggs

Huevos fritos y "pa amb tomaquet" / Fried eggs with ham and tomato bread	6,50
Huevos revueltos con bacon y "pa amb tomaquet" / Scrambled eggs with bacon and tomato bread	5,50
Huevos revueltos con pasas, piñones y "pa amb tomaquet" / Scrambled eggs with pinenuts, raisins & tomato bread	5,80

Postres caseros / Homemade desserts

Leche frita con helado de canela / Fried milk with cinnamon ice cream	5,00
Arroz con leche receta de la abuela / Granny rice pudding	5,50
Coulant de chocolate amargo al 80% con sorbete de naranja / Bitter chocolate 80 % lava cake with orange sorbet	6,50
Tarta de manzana con crema catalana quemada y helado de leche de oveja / Apple pie with erème brûlée & sheep milk icecream	6,50
Biscuit templado de dulce de leche con helado de café / Caramel warm biscuit with coffee icecream	6,50
Sorbete de lima, menta y frutos rojos con mezeal / Lime, mint, red berries & Mezeal sorbet	6,50

12
-
00

TAPAS



Pica Pica

Croqueta de jamón ibérico o ceps / Iberian ham o mishroom croquette (ud)	2,20
Aceitunas de Kalamata y Gordal / Mix of olives Kalamata & Gordal	3,90
Anchoas del Cantábrico con A.O.V.E / Cantabric's anchovies (3 uds)	6,60
Foie mi-cuit y confituras artesanales / Homemade foie mi-cuit with artesanal marmelade	14,50
Sardinias marinadas, escalivada y olivada / Marinated sardines, "escalivada" and tapenade (4uds)	5,90
Espárragos cojonudos con verduras a la brasa / Asparagus with roasted veggies (2 uds)	7,50
Patatas bravas de Casa Rafols	4,90
Ensaladilla Rusa con huevas de salmón / Potato salad with tuna belly & salmon caviar	5,50
Salpicón de pulpo con pico de gallo / Octopus salad with "pico de gallo"	6,80
Pan de coca con tomate de colgar / Crispy coca bread with tomato	4,90

Huevos / Eggs

Tortilla de patata hecha al momento / Spanish potato omelette freshly made	10,50
Tortilla del chef / Chef's Spanish omelette	7,90
Huevos estrellados tartufados con foie / Truffled fried egg with foie	9,90
Huevos estrellados y verduras asadas / Fried eggs with roasted veggies	6,00

Embutidos / Cured sausages

Paleta ibérica de bellota / Corn feed iberian ham shoulder	10,50 / 18,50
Cecina de vaca vieja / Cured ham beef "Cecina"	8,00 / 12,50
Tabla de surtido de embutidos ibéricos / Cured iberian ham and sausages assortment	14,50

Quesos / Cheese

Manchego D.O. La mancha	10,90
Idiazabal D.O Euskalherria	10,00
Cabra muntanyola Garrotxa	11,00
Tabla de surtido de quesos / Table cheese assortment	9,50 / 13,90

N.º 74

Nº 74 | 1911

CASA RAFOLS

Antigua ferreteria

Ronda Sant Pere, 74 | 08010 Barcelona
hola@casarafols.com | www.casarafols.com
+34 936 258 200

C | R

12
-
00

PLATILLOS



Ensaladas / Salads

Ensalada de brocoli, fresa, tomate y feta / Brocoli, strawberry, tomato & feta cheese salad	5,90
Ensalada de la huerta / Garden salad	7,50
Ensalada Cesar con pollo orgánico al grill / Cesar salad	9,20

Arroces y pastas / Rice & pasta

Canelón Rossini al vermut / Rossini's cannelon with vermouth (Ud)	4,50
Risotto de pasta de sémola con tartufata / Pasta risotto with black truffle	9,50
Arroz caldoso de bogavante y Jerez Palomino Fino / Lobster soggy rice with sherry "Jerez Palomino Fino"	15,50
Arroz cremoso de rape, mejillones y alioli ligero / Monkfish creamy rice with mussels and alioli	14,00

Pescados y mariscos / Fish & shellfish

Mejillón relleno de verduritas / Veggie stuffed mussel (Ud)	1,50
Sardinias marinadas en casa / Homemade marinated sardines (100gr)	4,80
Calamares en tempura, confitura de cebolla y alioli suave / Tempura calamari with red onion jam and roasted garlic alioli	11,00
Ceviche de lubina y aguacate con chile verde / Seabass ceviche with avocado and green chilli	11,90
Salmón marinado gin tonic con remolacha / Marinated salmon gin & tonic with beetroots	9,60
Lomo atún aleta amarilla y compota de tomate / Yellow fin tuna loin with tomato compote	14,00
Almejas de carril salteadas con Fino Manzanilla / Sautéed clams with sherry "Fino Manzanilla"	16,80
Pescado fresco según captura del día / Fresh fish of the day	S/M M/P
Mariscos a la plancha con ajo y perejil / Assorted grilled seafood with garlic and parsley	16,80
Tartar de atún de aleta amarilla con mojo verde / Yellow fin tuna tartar with green "mojo"	13,50
Langostinos a la parrilla / grilled Prawns	6,90
Mejillones al vapor / Steamed mussels	5,50

Carnes / Meats

Foie entier a la plancha, manzanas asadas y compota de chalotas / Grilled Foie entier with roasted apple and shallots compote	15,40
Carrillera de vaca braseada con polenta / Beef cheek slow cooked with polenta	13,50
Lomo bajo de vaca vieja madurado 5 semanas a la parrilla con piperada / Grilled low loin matured five weeks with "piperada" (100gr)	7,20
Tartar de vaca vieja con teja de mostaza y matcha / Old beef steak tartar with mustard and matcha	12,10
Tacos de solomillo con panceta ibérica, hongos y foie / Roasted sirloin, mushrooms, bacon & foie	16,00