






CASA RAFOLS

MENÚ PICA PICA

El menu pica pica esta disponible sólo en las Salas Trafalgar y Despacho Sr Rafols

Aperitivos		
<p>Olivas de Kalamata y Gordal Chips vegetales con salsa tártara Ensaladilla rusa c/huevas de salmón Patatas bravas de Casa Rafols</p>		
Tapas		
<p>Paleta de Jamón Pa amb tomaquet Mejillón relleno de verduritas Salmón marinado Gin&Tonic c/dados de remolacha Tartar atún de aleta amarilla con mojo verde 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 (1 botella / 2 pers) * o 2 cervezas por persona Agua Café</p>		
Nº1		38€

Aperitivos		
<p>Olivas Kalamata y Gordal Chips vegetales con salsa tártara Ensaladilla rusa c/huevas de salmón Patatas bravas de Casa Rafols Croqueta de jamón ibérico</p>		
Tapas		
<p>Surtido embutidos Pa amb tomaquet Salmón marinado Gin&Tonic c/dados de remolacha Merluza frita c/pimientos asados Tartar atún de aleta amarilla con mojo verde Foie mi-cuit casero y confituras artesanales 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 (1 botella / 2 pers)* o 2 cervezas por persona Agua Café</p>		
Nº2		49€


Aperitivos		
<p>Olivas Kalamata y Gordal Chips vegetales con salsa tártara Ensaladilla rusa c/huevas de salmón Patatas bravas de Casa Rafols Croqueta de jamón ibérico Surtido embutidos Pa amb tomaquet</p>		
Tapas		
<p>Salmón marinado Gin&Tonic c/dados de remolacha Tartar atún de aleta amarilla con mojo ver Merluza frita c/pimientos asados Foie mi-cuit casero y confituras artesanales Canelón Rossini Arroz con bogavante</p>		
Postre		
<p>Leche frita con helado de canela Sorbete de lima, menta y frutos rojos con mezcal</p>		
Bebidas		
<p>Aperitivo con 1 copa de cava Vino tinto de la casa o Vino blanco Fenomenal D.O Verdejo * (1 botella / 2 pers) o 2 cervezas por persona Agua y Café</p>		
Nº3		63€





CASA RAFOLS

MENU PICA PICA

This menu is only available in trafalgar room & “señor Rafols office”

Appetizers		
Olives Kalamata y Gordal Vegetables chips with tartar sauce Potato salad with tuna belly and salmon caviar Patatas bravas Casa Rafols		
Tapas		
Corn feed iberian ham shoulder Coca bread with tomato Veggie stuffed mussel “Gin &Tonic” marinated salmon with beetroots Yellow fin tuna tartar with green “mojo” Pasta risotto with black truffle		
Dessert		
Fried milk with cinnamon ice cream		
Drinks		
Appetizer 1 glass of cava House wines (1 botella /2 pers) * or 2 beers per person Water Coffee		
Nº1		38€

Appetizers		
Olives Kalamata y Gordal Vegetables chips with tartar sauce Potato salad with tuna belly and salmon caviar Patatas bravas Casa Rafols Iberian ham croquette		
Tapas		
Assorted sausages table Coca bread with tomato “Gin &Tonic” marinated salmon with beetroots Fried hake with roasted sweet red pepper Yellow fin tuna tartar with green “mojo” Homemade foie mi-cuit with artisanal marmelade Pasta risotto with black truffle		
Dessert		
Fried milk with cinnamon ice cream		
Drinks		
Appetizer 1 glass of cava House wines (1 botella /2 pers) * or 2 beers per person Water Coffee		
Nº2		49€


Appetizer		
Olives Kalamata y Gordal Vegetables chips with tartar sauce Potato salad with tuna belly and salmon caviar Patatas bravas Casa Rafols Iberian ham croquette Assorted sausages table Coca bread with tomato		
Tapas		
“Gin &Tonic” marinated salmon with beetroots Yellow fin tuna tartar with green “mojo” Fried hake with roasted sweet red pepper Homemade foie mi-cuit with artisanal marmelade Rossini’s cannelon with vermouth Lobster soggy rice with Jerez sweet wine		
Dessert		
Fried milk with cinnamon ice cream Lime, mint, red berries & Mezcal sorbet		
Drinks		
Appetizer 1 glass of cava Red house wine or white wine Fenomenal D.O Verdejo (1 botella /2 pers) * or 2 beers per person Water & coffee		
Nº3		63€


**You can also choose among our wine selection with a supplement*




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		50€


<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		62€

<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 Villeroy 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		75€




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		50€


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		62€


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		75€




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		55€


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		69€


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		85€




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		55€

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		69€

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		85€