



CASA RAFOLS

BARCELONA

<i>Semanario</i>	de 12h00 a 17h00
<i>Lunes</i> Menestra de verduras naturales (vegetariano)	
<i>Martes</i> Alubias blancas con almejas al vino blanco	
<i>Miércoles</i> Paella mar y montaña Rafols	
<i>Jueves</i> Alubia con col, chorizo, panceta ibérica y costilla de cerdo	
<i>Viernes</i> “Potaje de Vigilia” Garbanzos con espinacas y bacalao confitado	
PLATOS DE CUCHARA	9.50



CASA RAFOLS

COMIDAS Y BEBIDAS

<i>Pica pica</i>		Ración
Croqueta de jamón ibérico o de ceps (Ud)		2.20-
Aceitunas de Kalamata y Gordal		3.90-
Anchoas del Cantábrico con A.O.V.E (3 uds.)		6.60-
Foie mi-cuit con confituras artesanales		12.50-
Sardinias marinadas, escalivada y olivada (4 Uds)		5.90-
Espárragos cojonudos con verduras a la brasa (2 Uds)		7.50-
Patatas bravas de Casa Rafols		4,90-
Sardinias marinadas en casa (100gr)		4.80-
Salpicón de pulpo con pico de gallo		6.80-
Pimientos del padrón		5.90-
Pan de coca con tomate de colgar		4,90-
<i>Tortillas fluidas y huevos</i>		Ración
Tortilla de patata hecha al momento		10.50-
Tortilla del chef		7.90-
Huevos estrellados tartufados con foie		9.90-
Huevos estrellados y verduras asadas		6.00-
<i>Tabla de embutidos y quesos</i>		
	1/2	1
Paleta ibérica de bellota	10.50-	18.50-
Paleta de jamón ibérico	8.00-	12.50-
Cecina de vaca	-	8.90-
Tabla de surtido de embutidos ibéricos	-	14.50-
Manchego D.O. La mancha	-	10.90-
Idiazabal D.O Euskalherria	-	10.00-
Cabra muntanyola Garrotxa	-	11.00-
Tabla de surtido de quesos	9.50-	13.90-
PICOTEO		



CASA RAFOLS

COMIDAS Y BEBIDAS

<i>Ensaladas para el centro de mesa</i>	Ración
Ensalada de brocoli, fresa, tomate y feta	5.90-
Ensalada de la huerta	7.50-
Ensalada Cesar con pollo orgánico al grill	9.20-
Ensaladilla Rusa con huevas de salmón	5.50-
<i>Arroces y pastas para compartir</i>	Ración
Canelón Rossini al vermut (Ud)	5.50-
Risotto de pasta de sémola con tartufata	9.90-
Arroz caldoso de bogavante y Jerez Palomino Fino	15.50-
Arroz cremoso de rape, mejillones y alioli ligero	14.00-
<i>Pescados y mariscos</i>	Ración
Mejillón relleno de verduritas (Ud)	1.50-
Calamares en tempura, confitura de cebolla y alioli suave	11.00-
Salmón marinado al gin tonic con remolacha	9.60-
Ceviche de lubina y aguacate con chile verde	11.90-
Lomo atún aleta amarilla y compota de tomate	14.00-
Almejas de carril salteadas con fino manzanilla	16.80-
Pescado fresco según captura del día	S/M-
Mariscos a la plancha con ajo y perejil	16.80-
Tartar de atún de aleta amarilla con mojo verde	13.50-
Langostinos a la parrilla	6.90-
Mejillones al vapor	5.50-
Pulpo a la parrilla con puré al pimentón de la Vera	16.00-v
<i>Carnes</i>	Ración
Foie a la plancha, manzanas asadas y chalotas	15.40-
Carrillera de vaca braseada con polenta	13.50-
Lomo bajo de vaca vieja maduración 5 semanas con piperrada (100gr)	7.20-
Tartaro de vaca vieja con teja de mostaza y matcha	12.10-
Tacos de solomillo con panceta ibérica, hongos y foie	16.00-
PLATILLOS	



CASA RAFOLS

BARCELONA

<i>Traditional homemade stews</i>	de 12 p.m a 17 p.m
<i>Monday</i> “Menestra” Vegetables stew (vegetarian)	
<i>Tuesday</i> White beans with clams in white wine	
<i>Wednesday</i> Mixed Paella Rafols	
<i>Thursday</i> “Alubiada” Red bean stew with cabbage, chorizo, iberian bacon & chop	
<i>Friday</i> “Potaje de Vigilia” Chickpeas stew with spinach and confited cod	
TODAY’S SPECIAL	9.50



CASA RAFOLS

COMIDAS Y BEBIDAS

<i>Pica pica</i>		Portion
Iberian ham or mushroom croquette (ud)		2.20-
Mix of olives (Kalamata, Gordal and Bola)		3.90-
Cantabrie's anchovies with Extravirgin Olive Oil (3ud)		6.60-
Homemade foie mi-cuit with artisanal marmelade		12.50-
Marinated sardines, "escalivada" & tapenade (4ud)		5.90-
Asparragus with roasted veggies (2 ud)		7.50-
Patatas bravas Casa Rafols		5,50-
Homemade marinated sardines (100gr)		4.80-
Octopus and potato with "pico de gallo"		6.80-
"Pimientos del padrón" sweet green pepper		5.90-
Crispy coca bread with tomato		4,90-
<i>Creamy spanish omelette & eggs</i>		Portion
Spanish potato omelette freshly made		10.50-
Chef's Spanish omelette		9.90-
Truffled fried egg with foie		10.50-
Fried eggs with roasted veggies		6.90-
<i>Cured sausages & cheeses</i>		
	1/2	1
Acorn fed iberian ham shoulder	10.50-	18.50-
Iberian ham shoulder	8.00-	12.50-
Cured ham beef "Cecina"	-	8.90-
Cured iberian ham and sausages assortment	-	14.50-
Manchego D.O. La mancha, cured 9 months	-	10.90-
Idiazabal D.O Euskalherria, smoked and cured	-	10.00-
Goat cheese D.O. Garrotxa, with black pepper	-	11.00-
Cheese assortment	9.50-	13.90-
PICA-PICA		



CASA RAFOLS

COMIDAS Y BEBIDAS

<i>Salads</i>	Portion
Broccoli, strawberry, tomato & feta cheese salad	5.90-
Garden salad with organic baby veggies	7.50-
Caesar salad with grilled organic chicken	9.20-
Potato salad with tuna belly and salmon caviar	5.50-
<i>Rice & pasta</i>	Portion
Rossini's cannellon with vermouth	6.50-
Pasta risotto with black truffle	11.90-
Lobster soggy rice with dry Jerez Palomino Fino	17.50-
Monkfish creamy rice with mussels and light alioli	15.50-
<i>Fish & shellfish</i>	Portion
Veggie stuffed mussel (Ud)	1.50-
Tempura calamari with onion jam and sweet garlic alioli	12.00-
Gin & Tonic marinated salmon with colorfull beetroot	10.50-
Seabass ceviche with avocado and green chilli	12.90-
Yellow fin tuna loin with tomato compote	15.50-
Sauteed clams	17.00-
Fresh fish of the day	S/M-
Assorted grilled seafood with garlic and parsley	18.00-
Yellow fin tuna tartar with green "mojo"	15.50-
Grilled prawns	7.90-
Steamed mussels	5.50-
Grilled octopus with mashed potato & paprika	16.90-
<i>Meat</i>	Portion
Grilled Foie entier with roasted apple and shallots	15.90-
Beef cheek slow cooked with polenta	14.50-
Grilled low loin matured five weeks with "piperrada" (every 100gr)	- 7.70-
Old beef steak tartar with mustard and matcha	13.10-
Roasted sirloin with bacon, mushrooms & foie	16.90-
DISHES	