






# CASA RAFOLS

## MENÚ PICA PICA

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

<b>Aperitivos</b>		
<p>Olivas de Kalamata y Gordal          Chips vegetales con salsa tártara          Ensaladilla rusa c/huevas de salmón          Patatas bravas de Casa Rafols</p>		
<b>Tapas</b>		
<p>Paleta de Jamón          Pa amb tomaquet          Mejillón relleno de verduritas          Salmón marinado Gin&amp;Tonic c/dados de remolacha          Tartar atún de aleta amarilla con mojo verde          Risotto de pasta de sémola seca con tartufata</p>		
<b>Postre</b>		
Leche frita con helado de canela		
<b>Bebidas</b>		
<p>Aperitivo con 1 copa de cava          Vino de la casa (1 botella / 2 pers) *          o 2 cervezas por persona          Agua          Café</p>		
<b>Nº1</b>		<b>38€</b>

<b>Aperitivos</b>		
<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>		
<b>Tapas</b>		
<p>Surtido embutidos          Pa amb tomaquet          Salmón marinado Gin&amp;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>		
<b>Postre</b>		
Leche frita con helado de canela		
<b>Bebidas</b>		
<p>Aperitivo con 1 copa de cava          Vino de la casa (1 botella / 2 pers)*          o 2 cervezas por persona          Agua          Café</p>		
<b>Nº2</b>		<b>49€</b>

<b>Aperitivos</b>		
<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>		
<b>Tapas</b>		
<p>Salmón marinado Gin&amp;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>		
<b>Postre</b>		
<p>Leche frita con helado de canela          Sorbete de lima, menta y frutos rojos con mezcal</p>		
<b>Bebidas</b>		
<p>Aperitivo con 1 copa de cava          Vino de la casa (1 botella / 2 pers)*          o 2 cervezas por persona          Agua          Café</p>		
<b>Nº3</b>		<b>63€</b>


\*Si le interesa pregunta por nuestra selección de vinos con suplemento





# CASA RAFOLS

## MENU PICA PICA

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

<b>Appetizers</b>		
Olives Kalamata y Gordal Vegetables chips with tartar sauce Potato salad with tuna belly and salmon caviar Patatas bravas Casa Rafols		
<b>Tapas</b>		
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		
<b>Dessert</b>		
Fried milk with cinnamon ice cream		
<b>Drinks</b>		
Appetizer 1 glass of cava House wines (1 botella /2 pers) * or 2 beers per person Water Coffee		
<b>Nº1</b>		<b>38€</b>

<b>Appetizers</b>		
Olives Kalamata y Gordal Vegetables chips with tartar sauce Potato salad with tuna belly and salmon caviar Patatas bravas Casa Rafols Iberian ham croquette		
<b>Tapas</b>		
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		
<b>Dessert</b>		
Fried milk with cinnamon ice cream		
<b>Drinks</b>		
Appetizer 1 glass of cava House wines (1 botella /2 pers) * or 2 beers per person Water Coffee		
<b>Nº2</b>		<b>49€</b>


<b>Appetizer</b>		
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		
<b>Tapas</b>		
“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		
<b>Dessert</b>		
Fried milk with cinnamon ice cream Lime, mint, red berries & Mezcal sorbet		
<b>Drinks</b>		
Appetizer 1 glass of cava House wines (1 botella /2 pers) * or 2 beers per person Water Coffee		
<b>Nº3</b>		<b>63€</b>


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




# CASA RAFOLS

## MENU CÓCTEL

<b><i>Appetizer</i></b>		
Vegetables chips with tartar sauce Beetroot gazpacho shot glass Baby cuttlefish croquette		
<b><i>Tapas</i></b>		
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		
<b><i>Dessert</i></b>		
Cheese cake with blackberries mermelade Roasted peach pie with chantilly		
<b><i>Drinks</i></b>		
Beer House wine o sangria Lolea Water Coffee <b><i>Service 1h30</i></b>		
<b>Nº1</b>		<b>50€</b>


<b><i>Appetizer</i></b>		
Vegetables chips with tartar sauce Beetroot gazpacho shot glass Baby cuttlefish croquette Prawn tempura with ham dust bite		
<b><i>Tapas</i></b>		
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		
<b><i>Dessert</i></b>		
Assorted cheese table Cheese cake with blackberries mermelade Roasted peach pie with chantilly		
<b><i>Drinks</i></b>		
Beer House wine o sangria Lolea Water Coffee <b><i>Service 2h00</i></b>		
<b>Nº2</b>		<b>62€</b>

<b><i>Appetizer</i></b>		
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		
<b><i>Tapas</i></b>		
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		
<b><i>Dessert</i></b>		
Assorted cheese table Cheese cake with blackberries mermelade Roasted peach pie with chantilly		
<b><i>Drinks</i></b>		
Appetizer 1 glass of cava House wines (1 botella /2 pers) * or 2 beers per person Water Coffee <b><i>Service 2h30</i></b>		
<b>Nº3</b>		<b>75€</b>




# CASA RAFOLS

## MENU CÓCTEL

<b>Aperitivos</b>		
Chips vegetales con salsa tártara Chupito de gazpacho de remolacha Croqueta de chipirirón		
<b>Tapas</b>		
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		
<b>Postre</b>		
Tarta de queso con mermelada de moras Tarta de melocotón asado c/chantilly		
<b>Bebidas</b>		
Cerveza Botella de vino de la casa o sangría Lolea Agua Café <b>Servicio 1h30</b>		
<b>Nº1</b>		<b>50€</b>


<b>Aperitivos</b>		
Chips vegetales con salsa tártara Chupito de gazpacho de remolacha Croqueta de chipirirón Chupito de tempura de langostino polvo de jamón		
<b>Tapas</b>		
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		
<b>Postre</b>		
Surtido de quesos Tarta de queso con mermelada de moras Tarta de melocotón asado c/chantilly		
<b>Bebidas</b>		
Cerveza Botella de vino de la casa o sangría Lolea Agua Café <b>Servicio 2h00</b>		
<b>Nº2</b>		<b>62€</b>


<b>Aperitivos</b>		
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		
<b>Tapas</b>		
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		
<b>Postre</b>		
Surtido de quesos Tarta de queso con mermelada de moras Tarta de melocotón asado c/chantilly		
<b>Bebidas</b>		
Aperitivo con 1 copa de cava Vino de la casa (1 botella / 2 pers)* o 2 cervezas por persona Agua y café <b>Servicio 2h30</b>		
<b>Nº3</b>		<b>75€</b>




# CASA RAFOLS

## EL GRAN MENÚ

<b>Aperitivos</b>		
Chips vegetales con salsa tártara Chupito de gazpacho de remolacha Croqueta de chipirirón		
<b>Primero</b>		
Huevo baja temperatura con foie entier y tartufata		
<b>Segundo</b>		
Cordero lechal confitado con parmentier de calabaza		
<b>Postre</b>		
Tarta de queso con mermelada de moras Tarta de melocotón asado c/chantilly		
<b>Bebidas</b>		
Cerveza Botella de vino de la casa o sangría Lolea Agua Café		
<b>Nº1</b>		<b>55€</b>


<b>Aperitivos</b>		
Chips vegetales con salsa tártara Chupito de gazpacho de remolacha Croqueta de chipirirón Chupito de tempura de langostino polvo de jamón		
<b>Primero</b>		
Ensalada de bogavante con vinagreta de sangría Lolea		
<b>Segundo</b>		
Tournedos Rossini		
<b>Postre</b>		
Surtido de quesos Tarta de queso con mermelada de moras Tarta de melocotón asado c/chantilly		
<b>Bebidas</b>		
Cerveza Botella de vino de la casa o sangría Lolea Agua Café		
<b>Nº2</b>		<b>69€</b>


<b>Aperitivos</b>		
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		
<b>Entrante</b>		
Ensalada de bogavante con vinagreta de sangría Lolea		
<b>Primero</b>		
Mero salvaje asado con trinxat de patata		
<b>Segundo</b>		
Cordero lechal confitado con parmentier de calabaza		
<b>Postre</b>		
Surtido de quesos Tarta de queso con mermelada de moras Tarta de melocotón asado c/chantilly		
<b>Bebidas</b>		
Aperitivo con 1 copa de cava Vino de la casa (1 botella / 2 pers)* o 2 cervezas por persona Agua Café		
<b>Nº3</b>		<b>85€</b>




# CASA RAFOLS

## THE "BIG" MENU

<b><i>Appetizer</i></b>		
Vegetables chips with tartar sauce Beetroot gazpacho shot glass Baby cuttlefish croquette		
<b><i>First</i></b>		
Low temperature egg with foie and truffle		
<b><i>Main</i></b>		
Suckling lamb confit with pumpkin parmentier		
<b><i>Dessert</i></b>		
Cheese cake with blackberries mermelade Roasted peach pie with chantilly		
<b><i>Drinks</i></b>		
Beer House wine o sangria Lolea Water Coffee		
<b>Nº1</b>		<b>55€</b>

<b><i>Appetizer</i></b>		
Vegetables chips with tartar sauce Beetroot gazpacho shot glass Baby cuttlefish croquette Prawn tempura with ham dust bite		
<b><i>First</i></b>		
Lobster salad with sangría Lolea vinaigrette		
<b><i>Main</i></b>		
Rossini tournedos		
<b><i>Dessert</i></b>		
Assorted cheese table Cheese cake with blackberries mermelade Roasted peach pie with chantilly		
<b><i>Drinks</i></b>		
Beer House wine o sangria Lolea Water Coffee		
<b>Nº2</b>		<b>69€</b>

<b><i>Appetizer</i></b>		
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		
<b><i>Starter</i></b>		
Lobster salad with sangría Lolea vinaigrette		
<b><i>First</i></b>		
Grilled wild grouper with mashed potato and cabbage		
<b><i>Main</i></b>		
Baby lamb confit with pumpkin parmentier		
<b><i>Dessert</i></b>		
Assorted cheese table Cheese cake with blackberries mermelade Roasted peach pie with chantilly		
<b><i>Drinks</i></b>		
Appetizer 1 glass of cava House wines (1 botella /2 pers) * or 2 beers per person Water Coffee		
<b>Nº3</b>		<b>85€</b>