



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

<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-
Sardinias marinadas, escalivada y olivada (4 Uds)		5.90-
Espárragos cojonudos con verduras a la brasa (2 Uds)		9.60-
Patatas bravas de Casa Rafols		5.50-
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		9.90-
Huevos estrellados tartufados con foie		11.20-
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-
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)	6.50-
Risotto de pasta de sémola con tartufata	11.90-
Arroz caldoso de bogavante (min. 2 pers)	19.00-
Arroz cremoso de rape, mejillones y alioli ligero	15.50-
<i>Pescados y mariscos</i>	Ración
Mejillón relleno de verduritas (Ud)	1.50-
Calamares en tempura, confitura de cebolla y alioli suave	13.20-
Salmón marinado al gin tonic con remolacha	9.60-
Ceviche de lubina y aguacate con chile verde	12.90-
Lomo atún aleta amarilla y compota de tomate	16.50-
Almejas de carril salteadas (250gr)	30.00-
Pescado fresco según captura del día	S/M-
Mariscos a la plancha con ajo y perejil (min. 2 pers)	15.00-
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	16.90-
<i>Carnes</i>	Ración
Carrillera de vaca braseada con polenta	14.50-
Lomo bajo de vaca vieja maduración 5 semanas con piperrada (100gr)	- 7.70-
Tartaro de vaca vieja con teja de mostaza y matcha	13.10-
Tacos de solomillo con panceta ibérica, hongos y foie	17.90-
PLATILLOS	