



CASA RAFOLS

MENÚ PICA PICA




<i>Aperitivos</i>		
<p>Mix de olivas Chips vegetales con salsa tártara Ensaladilla rusa c/huevas de salmón Patatas bravas de Casa Rafols</p>		
<i>Tapas</i>		
<p>Paleta de Jamón Pan con tomate Tortilla de patata Croqueta de ceps Salmón marinado Gin&Tonic c/dados de remolacha Risotto de pasta de sémola seca con tartufata</p>		
<i>Postre</i>		
Surtido de postres		
<i>Bebidas</i>		
<p>Vino de la casa blanco, tinto, rosé (1 botella por cada 3 personas) Refrescos o cerveza (Max. 2 por persona) Agua y café</p>		
Nº1		38€


<i>Aperitivos</i>		
<p>Mix de olivas Chips vegetales con salsa tártara Ensaladilla rusa c/huevas de salmón Patatas bravas de Casa Rafols Croqueta de jamón ibérico</p>		
<i>Tapas</i>		
<p>Surtido de embutidos Pan con tomate Tortilla de patata Salmón marinado Gin&Tonic c/dados de remolacha Merluza frita con pimientos asados Risotto de pasta de sémola seca con tartufata Tacos de solomillo con panceta ibérica, hongos y foie</p>		
<i>Postre</i>		
Surtido de postres		
<i>Bebidas</i>		
<p>Vino de la casa blanco, tinto, rose (1 botella por cada 3 personas) Refrescos o cerveza (Max. 2 por persona) Agua y café</p>		
Nº2		49€

CASA RAFOLS

TAPAS MENU



<i>Appetizers</i>		
<p>Olives Kalamata y Gordal Vegetables chips with tartar sauce Potato salad with tuna belly and salmon caviar Patatas bravas Casa Rafols</p>		
<i>Tapas</i>		
<p>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</p>		
<i>Dessert</i>		
Desserts assortment		
<i>Drinks</i>		
<p>House wines red, white or rosé (1 botella /3 pers) Beers or soft drinks (Max 2 per person) Water & coffee</p>		
Nº1		38€

<i>Appetizers</i>		
<p>Olives Kalamata y Gordal Vegetables chips with tartar sauce Potato salad with tuna belly and salmon caviar Patatas bravas Casa Rafols Iberian ham croquette</p>		
<i>Tapas</i>		
<p>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</p>		
<i>Dessert</i>		
Desserts assortment		
<i>Drinks</i>		
<p>House wines red, white or rosé (1 botella /3 pers) Beers or soft drinks (Max 2 per person) Water & coffee</p>		
Nº2		49€


Nº


Nº74 | 1911



CASA RAFOLS

COCKTAIL MENU

Tapas		
<p>Mixed olives Potato salad with tuna belly & salmon caviar Coca bread with tomato and iberian ham Mushroom croquette Patatas bravas Casa Rafols Tartar de salmon Goat cheese with figs crumble Creamy rice with monkfish Mini matured beef buger with iberian bacon</p>		
Dessert		
Desserts assortment		
Drinks		
<p>Welcome drink House wines red, white or rosé * (1 botella /3 pers) Beers or soft drinks (Max 2 per person) Water & coffee</p>		
Nº1		45€

Tapas		
<p>Mixed olives Coca bread with tomato and iberian ham Patatas bravas Casa Rafols Ham & mushroom croquettes (2uds) Beetroot gazpacho with smoked prawn Gin & tonic salmon roll with green “mojo” Marinated sardine Seabass ceviche Tuna with tomato & basil compote Rossini ‘s cannelon Tenderloin wrapped in bacon with truffle</p>		
Dessert		
Desserts assortment		
Drinks		
<p>Welcome drink House wines red, white or rosé * (1 botella /3 pers) Beers or soft drinks (Max 2 per person)</p>		
Nº2		65€


Nº




Nº74 | 1911

CASA RAFOLS

MENU CÓCTEL

<i>Pica pica</i>		
<p>Mix de olivas Ensaladilla rusa Pan con tomate y jamón ibérico Croqueta de ceps Patatas bravas de Casa Rafols Tartar de salmón Queso Petonet con crumble de higos Arroz cremoso de rape Mini hamburguesa de vaca vieja con panceta ibérica</p>		
<i>Postre</i>		
Surtido de postres		
<i>Bebidas</i>		
<p>Copa de cava de bienvenida Vino de la casa blanco, tinto, rose (1 botella por cada 3 personas) Refrescos o cerveza (Max. 2 por persona) Agua y café</p>		
Nº1		45€

<i>Pica pica</i>		
<p>Mix de olivas Pan con tomate y jamón ibérico Patatas bravas Croquetas de ceps y jamón (2 un.) Chupito de gazpacho de remolacha con langostino ahumado Rollo de salmón al Gin & Tonic con mojo verde Sardina marinada Ceviche de corvina Taco de atún con compota de tomate y albahaca Canelón Rossini Solomillo envuelto en panceta con foie y tartufata</p>		
<i>Postre</i>		
Surtido de postres		
<i>Bebidas</i>		
<p>Copa de cava de bienvenida Vino de la casa blanco, tinto, rose (1 botella por cada 3 personas) Refrescos o cerveza (Max. 2 por persona) Agua y café</p>		
Nº2		65€



CASA RAFOLS

MENU VERMUTERÍA

Primero		
<p>Ensaladilla rusa con huevas de salmón o Ensalada de brócoli, fresas, tomate y queso feta o Marisco del día (200g)</p>		
Segundo		
<p>Carrillera de vaca braseada con puré de calabaza asada o Calamares en tempura, confitura de cebolla y alioli</p>		
Postre		
Surtido de postres		
Bebidas		
<p>Copa cava de bienvenida Vino de la casa blanco, tinto, rose (1 botella por cada 3 personas) Refrescos o cerveza (Max. 2 por persona)</p>		
Nº1		42€
Primero		
<p>Mix de olivas Croquetas de jamón y ceps Pan con tomate Surtido de ibericos Ceviche de lubina y aguacate con chile verde Sardina marinada</p>		
Segundo		
<p>Arroz cremoso de rape, mejillones y alioli ligero o Arroz caldoso de bogavante</p>		
Postre		
Surtido de postres		
Bebidas		
<p>Copa cava de bienvenida Vino de la casa blanco, tinto, rose (1 botella por cada 3 personas) Refrescos o cerveza (Max. 2 por persona) Agua y café</p>		
Nº2		68€

Nº



Nº74 | 1911

CASA RAFOLS

VERMUTERIA MENU

First

Potato salad with tuna belly & salmon caviar
or
Broccoli, strawberry, tomato & feta cheese salad
or
Shellfish of the day (200g)

Main

Beef cheek slow cooked with roasted pumpkin purée
or
Tempura calamari with onion jam and sweet garlic alioli

Dessert

Desserts assortment

Drinks

Welcome drink
House wines red, white or rosé *
(1 botella /3 pers)
Beers or soft drinks
(Max 2 per person)
Water & coffee

Nº1



42€

First

Mixed olives
Ham & mushroom croquettes
Assorted sausages table
Coca bread with tomato
Sea bass & avocado ceviche with green chili
Marinated sardine

Main

Monkfish creamy rice with mussels and light alioli
or
Rice stew with lobster

Dessert

Dessert assortment

Drinks

Welcome drink
House wines red, white or rosé *
(1 botella /3 pers)
Beers or soft drinks
(Max 2 per person)
Water & coffee

Nº2



68€


Nº




Nº74 | 1911

CASA RAFOLS

MENU CÓCTEL

<i>Pica pica</i>		
<p>Mix de olivas Ensaladilla rusa Pan con tomate y jamón ibérico Croqueta de ceps Patatas bravas de Casa Rafols Tartar de salmón Queso Petonet con crumble de higos Arroz cremoso de rape Mini hamburguesa de vaca vieja con panceta ibérica</p>		
<i>Postre</i>		
Surtido de postres		
<i>Bebidas</i>		
<p>Copa de cava de bienvenida Vino de la casa blanco, tinto, rose (1 botella por cada 3 personas) Refrescos o cerveza (Max. 2 por persona) Agua y café</p>		
Nº1		45€

<i>Pica pica</i>		
<p>Mix de olivas Pan con tomate y jamón ibérico Patatas bravas Croquetas de ceps y jamón (2 un.) Chupito de gazpacho de remolacha con langostino ahumado Rollo de salmón al Gin & Tonic con mojo verde Sardina marinada Ceviche de corvina Taco de atún con compota de tomate y albahaca Canelón Rossini Solomillo envuelto en panceta con foie y tartufata</p>		
<i>Postre</i>		
Surtido de postres		
<i>Bebidas</i>		
<p>Copa de cava de bienvenida Vino de la casa blanco, tinto, rose (1 botella por cada 3 personas) Refrescos o cerveza (Max. 2 por persona) Agua y café</p>		
Nº2		65€