

Nº



Menu grupos 2019

CASA RAFOLS

COMIDAS Y BEBIDAS



Antigua ferreteria 1911

Todos nuestros menus están disponibles
en formato tipo cóctel.
Consultanos si desea cambiar la bodega.

<i>Pica Pica</i>	
Ensaladilla Rusa Rafols con hueva de salmón Rulo de salmón marinado Gin&tonic Croqueta casera de jamón ibérico Pintxo de merluza frita con piquillo asado	
<i>Plato principal</i>	
Carrillera de vaca con parmentier de calabaza	
<i>Postres</i>	
Degustación de postres	
<i>Bodega</i>	
Copa de cava de bienvenida Vino Casa Rafols / blanco, tinto o rosado (1 bot / 3 px) Agua y café	
MENU Nº1	38'00€

<i>Pica Pica</i>	
Ensaladilla Rusa Rafols con hueva de salmón Gazpacho con langostinos ahumado Croqueta casera de jamón ibérico Croqueta de hongos	
<i>Entrante</i>	
Risotto de pasta con tartufata	
<i>Plato principal a escoger</i>	
Cordero asado y parmentier de patata y calabaza Lomo de lubina a la bilbaina con verduras asadas	
<i>Postres</i>	
Degustación de postres	
<i>Bodega</i>	
Copa de cava de bienvenida Vino Casa Rafols / blanco, tinto o rosado (1 bot / 3 px) Agua y café	
MENU Nº2	47'00€

<i>Pica Pica</i>	
Ceviche de lubina, aguacate y chile verde Gazpacho con langostinos ahumado Croqueta casera de jamón ibérico Croqueta casera de hongos Tartar de vaca vieja	
<i>Entrante</i>	
Risotto de pasta con tartufata	
<i>Pescado</i>	
Lomo de lubina a la bilbaina con verduras asadas	
<i>Carne</i>	
Cordero asado y parmentier de patata y calabaza	
<i>Postre</i>	
Gran degustación de postres	
<i>Bodega</i>	
Copa de cava de bienvenida Vino Casa Rafols / blanco, tinto o rosado (1 bot / 3 px) Agua y café	
MENU Nº3	63'00€

Precios IVA incluido.

Nº



Group menu 2019

CASA RAFOLS

COMIDAS Y BEBIDAS



Antigua ferreteria 1911

All our group menus are available cocktail style.
Contact us if you want to change the cellar.

<i>Pica Pica</i>	
Potato salad with salmon roe Gin & tonic marinated salmon Homemade ham croquette Fried hake with roasted sweet red pepper	
<i>Main course</i>	
Beef cheek slow cooked with pumpkin parmentier	
<i>Desserts</i>	
Mini dessert assortment	
<i>Cellar</i>	
Welcome glass of Cava Casa Rafols wine / white, red or rosé (1 bot / 3 px) Water & coffee	
MENU Nº1	38'00€

<i>Pica Pica</i>	
Potato salad with salmon roe Gaspacho with smoked prawns Homemade ham croquette Homemade mushroom croquette	
<i>Starter</i>	
Black truffled pasta risotto	
<i>Main course (to choose 1)</i>	
Roasted lamb with pumpkin & potato parmentier Sea bass loin Bilbao style with roasted vegetables	
<i>Dessert</i>	
Mini dessert assortment	
<i>Cellar</i>	
Welcome glass of Cava Casa Rafols wine / white, red or rosé (1 bot / 3 px) Water & coffee	
MENU Nº2	47'00€

<i>Pica Pica</i>	
Seabass ceviche, avocado & green chili Gaspacho with smoked prawns Homemade ham croquette Homemade mushroom croquette Matured beef tartar	
<i>Starter</i>	
Black truffled pasta risotto	
<i>Fish</i>	
Sea bass loin Bilbao style with roasted vegetables	
<i>Meat</i>	
Roasted lamb with pumpkin & potato parmentier	
<i>Dessert</i>	
Chef's choice dessert assortment	
<i>Cellar</i>	
Welcome glass of Cava Casa Rafols wine / white, red or rosé (1 bot / 3 px) Water & coffee	
MENU Nº3	63'00€

Prices VAT included