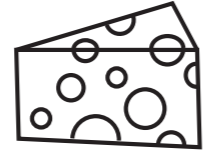


Antigua ferreteria 1911

# CASA RAFOLS

9  
-  
12

## DESAYUNO / BREAKFAST



Zumo natural de naranja / Fresh orange juice	2.50-
Croissant normal o integral / normal or wholemeal	1.90-
Trenza de chocolate , caracola de manzana y canela / Puff pastries chocolate or apple & cinnamon	1.90-
Smoothie bowl Rafols	5.80-

## Bocadillos / Sandwiches

Mini de ibéricos / Mini Iberian cured sausages	2.40-
Mini tortilla, fuet, jamón york o Manchego /	1.90-
Mini omelette, cured sausage, ham or Manchego cheese	-

## Tostadas / Toasts

Gran tostada Francesa / Large french toast with butter	2.60-
Tosta con aguacate y salmón / Avocado & salmon toast	5.50-
Tosta queso fresco y manzana / Fresh cheese & apple toast	4.00-

## Huevos / Eggs

Huevos fritos con jamón ibérico y "pa amb tomaquet"/ Fried eggs with iberian ham & tomato bread	8.70-
Huevos revueltos con panceta ibérica y "pa amb tomaquet"/ Scrambled eggs with iberian bacon & tomato bread	6.90-
Huevos revueltos con pasas, piñones y "pa amb tomaquet"/ Scrambled eggs with pinenuts, raisins & tomato bread	5.80-

## Postres caseros / Homemade desserts

Leche frita con helado de canela / Fried milk with cinnamon ice cream	4.50-
Tarta de queso casera / Spanish cheese cake	5.90-
Coulant de chocolate amargo al 80% con sorbete de naranja / Bitter chocolate 80 % lava cake with orange sorbet	5.90-
Tarta de manzana con crema catalana quemada y helado de nata / Apple pie with crème brûlée & icecream	5.90-
Biscuit templado de dulce de leche con helado de café / Caramel warm biscuit with coffee icecream	5.90-
Sorbete de piña / Pineapple sorbet	5.90-

12  
-  
00

## TAPAS



### Tapas clásicos / Tradicionals tapas

Croqueta de jamón ibérico o de ceps (Ud) / Iberian ham or mushroom croquette	2.20-
Aceitunas de Kalamata y Gordal / Mix of olives	3.90-
Anchoas del Cantábrico con A.O.V.E (3 Uds) / Cantabrie's anchovies with Extravirgin Olive Oil	6.90-
Patatas bravas de Casa Rafols / Patatas bravas Casa Rafols	4.90-
Ensaladilla Rusa con huevas de salmón / Potato salad & tuna belly	4.80-
Pimientos del padrón / Sweet green pepper	5.20-
Pan de coca con tomate de colgar / Crispy coca bread with tomato	4.90-

### Tapas del mar / Seafood tapas

Gambones salteados con jugo de lima y brandy / Sautéed prawns with lime & brandy	8.50-
Salmón marinado al gin tonic con remolacha / Gin &Tonic marinated salmon with colorfull beetroot	8.80-
Calamar en tempura, confitura de cebolla y alioli suave / Tempura calamari with onion jam and sweet garlic alioli	6.80-
Salpicón de pulpo con pico de gallo / Octopus salad with "pico de gallo"	7.50-
Tartar de salmón / Salmon tartar	11.50-
Ceviche de lubina y aguacate con chile verde / Seabass ceviche with avocado and green chilli	12.00-
Mejillones al vapor / Steamed mussels	5.90-
Tartar de atún de aleta amarilla con mojo verde / Yellow fin tuna tartar with green "mojo"	13.50-
Sardinias marinadas en casa / Homemade marinated sardines	4.80-
Pulpo a la parrilla con puré / Grilled octopus with mashed potato	15.50-
Mariscos del día a la plancha / Grilled seafood of the day	S/M-

### Tapas de carne / Meats tapas

Carrillera de vaca braseada / Beef cheek slow cooked	7.90-
Lomo bajo de vaca vieja maduración 5 semanas (100gr) / Grilled low loin matured five weeks (every 100gr)	8.50-
Tartaro de vaca vieja con teja de mostaza y matcha / Old beef steak tartar with mustard and matcha	14.50-
Tacos de solomillo con panceta ibérica, hongos y foie / Roasted tenderloin, bacon, mushrooms & foie	9.50-

12  
-  
00

## PLATILLOS



### Ensaladas / Salads

Ensaladita de brócoli, fresa, tomate y feta / Broccoli, strawberry, tomato & feta cheese salad	5.90-
Ensalada de la huerta con mini verduras orgánicas / Garden salad with organic baby veggies	8.60-
Ensaladita Cesar con pollo orgánico al grill / Caesar salad with grilled organic chicken	6.50-
Espárragos cojonudos con verduras a la brasa (2 Uds) / Asparagus with roasted veggies	10.50-

### Arroces y pastas / Rice & pasta

Canelón Rossini al vermut (Ud) / Rossini's cannellon with vermouth	5.80-
Risotto de pasta de sémola con tartufata / Pasta risotto with black truffle	10.50-
Arroz negro con sepia, langostinos y alioli ligero / Black rice with cuttlefish, prawns and light alioli	9.90-
Arroz caldoso con 1/2 bogavante / Rice stew with half lobster & sherry	19.00-

### Tortillas y huevos / Omelettes & eggs

Tortilla de patata hecha al momento / Spanish omelette	6.80-
Tortilla del chef / Chef's Spanish omelette	7.50-
Huevos estrellados trufados con foie / Truffled fried egg with foie	9.90-
Huevos estrellados con verduras asadas y salsa romesco / Fried eggs with roasted veggies & romesco sauce	9.90-

### Embutidos y quesos / Ham & cheeses

Centro de paleta ibérica de bellota / Acorn fed iberian ham shoulder	11.90-	21.50-
Tabla de surtido de embutidos ibéricos / Cured iberian ham and sausages assortment	-	18.50-
Monteprado	9.50-	-
Majorero D.O	9.50-	-
Mahón artesano D.O	9.50-	-
Tallegio D.O	9.50-	-
Shorpsire Blue	9.50-	-
Tabla de surtido de quesos / Cheeses assortment	11.00-	18.00-