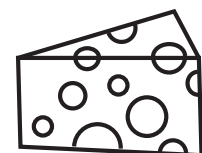


Antigua ferreteria 1911

# CASA RAFOLS

10  
-  
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"/	5.50-
Fried eggs with iberian ham & tomato bread	-
Huevos revueltos con panceta ibérica y "pa amb tomaquet"/	5.50-
Scrambled eggs with iberian bacon & tomato bread	-
Huevos revueltos con pasas, piñones y "pa amb tomaquet"/	5.50-
Scrambled eggs with pinenuts, raisins & tomato bread	-

## Postres caseros / Homemade desserts

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

12  
-  
00

## TAPAS



### Tapas clásicos / Tradicionals tapas

Croqueta de jamón ibérico o de ceps (Ud) /	2.20-
Iberian ham or mushroom croquette	-
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 /	8.50-
Sauteed prawns with lime & brandy	-
Salmón marinado al gin tonic con remolacha /	8.80-
Gin & Tonic marinated salmon with colorfull beetroot	-
Calamar en tempura, confitura de cebolla y alioli suave /	6.80-
Tempura calamari with onion jam and sweet garlic alioli	-
Salpicón de pulpo con pico de gallo /	7.50-
Octopus salad with "pico de gallo"	-
Tartar de salmón / Salmon tartar	11.50-
Ceviche de lubina y aguacate con chile verde /	12.00-
Seabass ceviche with avocado and green chilli	-
Mejillones al vapor / Steamed mussels	5.90-
Tartar de atún de aleta amarilla con mojo verde /	13.50-
Yellow fin tuna tartar with green "mojo"	-
Sardinas 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 /	7.90-
Beef cheek slow cooked	-
Lomo bajo de vaca vieja maduración 5 semanas (100gr) /	8.50-
Grilled low loin matured five weeks (every 100gr)	-
Tartaro de vaca vieja con teja de mostaza y matcha /	14.50-
Old beef steak tartar with mustard and matcha	-
Tacos de solomillo con panceta ibérica, hongos y foie /	9.50-
Roasted tenderloin, bacon, mushrooms & foie	-

12  
-  
00

## PLATILLOS



### Ensaladas / Salads

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

### Arroces y pastas / Rice & pasta

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

### 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 /	9.90-
Fried eggs with roasted veggies & romesco sauce	-

### Embutidos y quesos / Ham & cheeses

Centro de paleta ibérica de bellota /	11.90-	21.50-
Acorn fed iberian ham shoulder	-	-
Tabla de surtido de embutidos ibéricos /	-	18.50-
Cured iberian ham and sausages assortment	-	-
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 /	11.00-	18.00-
Cheeses assortment	-	-

**12**  
-  
**17**

**MEDIO DÍA /  
DAILY MENU**

**18.50**

*De Lunes a Viernes / Monday to Friday*  
*Primero + segundo + Pan, agua y café*  
*First + main course + bread, water & coffee*

**Primero del día / Today's first**

**Lunes / Monday**

Esqueixada con tapenade / Smoked cod with tapenade

**Martes / Tuesday**

Gazpacho de tomate y remolacha con virutas de ibérico /  
Tomato & beetroot gazpacho with iberian ham

**Miércoles / Wednesday**

Paella mixta / Mixed Paella Rafols

**Jueves / Thursday**

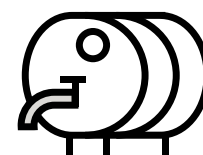
Carpaccio de vaca con tartufata / Beef carpaccio with tartufata

**Viernes / Friday**

Arroz negro con calamares y langostinos / Black rice, squid & prawns

*Pescado o carne del día / Meat or fish of the day*

**NUETRAS BEBIDAS /  
OUR DRINKS**



***Cervezas de barril / Ontap beers***

5 cervezas de barril diferentes, no pasteurizadas y elaboradas en el local /  
5 different ontap beers, not pasteurized & elaborated in the restaurant.

		<i>caña</i>	<i>pinta</i>
HONG-KONG	6.4°	2.95-	4.90-
MUNICH	5.3°	2.65-	4.40-
BRUJAS	7.6°	3.05-	5.00-
DORCHESTER	9.1°	2.85-	4.70-
PORTLAND	4.8°	2.85-	4.70-

***Sangrias Lolea***

Nuestras recetas combinan buenos vinos, frutas, especias y un toque frizzante /  
Our recipes combine high-quality wines, good fruits, spices & a fizzy touch.

	<i>cop.</i>	<i>bot.</i>
LOLEA N°1	4.50-	15.00-
LOLEA N°2 CLAREA	4.50-	15.00-
LOLEA N°3 BRUT	5.00-	16.00-
LOLEA N°4 ORGANIC	5.00-	16.00-
LOLEA N°5 ROSÉ	5.00-	16.00-