



Menu grupos 2020

CASA RAFOLS

COMIDAS Y BEBIDAS



Antigua ferreteria 1911

## MENU PICA PICA

Precios IVA incluido.

Si desea cambiar la bodega, consultanos.

<b>Pica Pica</b>	
Ensaladilla rusa con ventresca y caviar de salmón Surtido de croquetas caseras jamón ibérico, hongos y txipirón	
<b>Entrante</b>	
Risotto de pasta con tartufata	
<b>Plato principal a escoger</b>	
Carrillera de vaca con puré de calabaza Merluza con verduras asadas	
<b>Postres</b>	
Degustación de postres	
<b>Bodega</b>	
Copa de cava de bienvenida Vino Casa Rafols / blanco, tinto o rosado (1 bot / 3 px) Agua y café	
<b>MENU Nº1</b>	<b>38'00€</b>

<b>Pica Pica</b>	
Surtido de croquetas caseras Tartar de atún, tomate seco y guindilla verde Surtido de ibéricos Pan de coca con tomate de colgar	
<b>Entrante</b>	
Arroz negro cremoso de sepia, langostino y alioli	
<b>Plato principal a escoger</b>	
Cordero asado y parmentier de patata y calabaza Lomo de lubina a la bilbaina con verduras asadas	
<b>Postres</b>	
Degustación de postres	
<b>Bodega</b>	
Copa de cava de bienvenida Vino Casa Rafols / blanco, tinto o rosado (1 bot / 3 px) Agua y café	
<b>MENU Nº2</b>	<b>47'00€</b>

<b>Pica Pica</b>	
Aceitunas artesanales Paleta ibérica de Bellota Pan de coca con tomate de colgar Tartar de salmón ahumado, aguacate y matcha Ceviche de lubina y chile verde Gambones salteados con brandy y lima	
<b>Entrante</b>	
Arroz negro cremoso de sepia, langostino y alioli	
<b>Plato principal a escoger</b>	
Lomo de lubina a la bilbaina con verduras asadas Lomo bajo de vaca vieja madurada (180gr)	
<b>Postre</b>	
Selección de quesos nacionales Sorbete de mandarina con tequila reposado	
<b>Bodega</b>	
Copa de cava de bienvenida Vino Casa Rafols / blanco, tinto o rosado (1 bot / 3 px) Agua y café	
<b>MENU Nº3</b>	<b>63'00€</b>



## MENU COCKTAIL

Precios IVA incluido.

Si desea cambiar la bodega, consultanos.

<b>Pica Pica</b>	
<p>Aceitunas artesanales          Ensaladilla rusa con ventresca y caviar de salmón          Ceviche de gambones y naranja ácida          Tosta de jamón ibérico          Croqueta casera de jamón ibérico          Patatas bravas Rafols          Tortilla del chef          Mini hamburguesa de vaca vieja          Risotto de pasta con tartufata</p>	
<b>Postres</b>	
<p>Degustación de postres</p>	
<b>Bodega</b>	
<p>Copa de cava de bienvenida          Vino Casa Rafols / blanco, tinto o rosado (1 bot / 3 px)          Agua y café</p>	
<b>MENU Nº1</b>	<b>38'00€</b>

<b>Pica Pica</b>	
<p>Aceitunas artesanales          Tosta de sardinas marinadas con cebolleta, olivada y vinagreta de mango          Salmón marinado con eneldo, enebro y gelatina de tónica          Tosta de chorizo ibérico          Pan de coca con tomate de colgar          Surtido de croquetas caseras          Taco de merluza frita con pimientos asados          Patatas bravas Rafols          Tortilla del chef          Carrillera de vaca braseada</p>	
<b>Postres</b>	
<p>Tostada de crema con Lillet          Sorbete de mandarina con tequila reposado</p>	
<b>Bodega</b>	
<p>Copa de cava de bienvenida          Vino Casa Rafols / blanco, tinto o rosado (1 bot / 3 px)          Agua y café</p>	
<b>MENU Nº2</b>	<b>47'00€</b>

<b>Pica Pica</b>	
<p>Aceitunas artesanales          Ensaladilla rusa con ventresca y caviar de salmón          Tartar de salmón ahumado, aguacate y matcha          Ceviche de gambones y naranja ácida          Tartar de atún Yellow Fin, tomate seco y guindilla verde          Steak tartar de vaca vieja con teja de mostaza antigua          Ceviche de lubina y chile verde          Tosta de jamón ibérico          Patatas bravas Rafols          Croqueta casera de jamón ibérico          Carrillera de vaca braseada          Tacos de solomillo con panceta ibérica, hongos y foie</p>	
<b>Postre</b>	
<p>Trufa de Casa rafols          Sorbete de mandarina con tequila reposado</p>	
<b>Bodega</b>	
<p>Copa de cava de bienvenida          Vino Casa Rafols / blanco, tinto o rosado (1 bot / 3 px)          Agua y café</p>	
<b>MENU Nº3</b>	<b>63'00€</b>