



CASA RAFOLS

COMIDAS Y BEBIDAS

CEVICHEs	
<i>Ceviche de lubina y chile verde</i>	12.00-
<i>Ceviche de gambones y naranja acida</i>	11.75-
<i>Ceviche de perca y ají limo</i>	11.50-
Ceviche de llobarro amb xile verd	12.00-
Ceviche de gambes i taronja àcida	11.75-
Ceviche de perca i ají limo	11.50-
Sea bass and green chili ceviche	12.00-
Prawn and bitter orange ceviche	11.75-
Perch Ceviche with lemon drop chili	11.50-
TARTARS	
<i>Steak tartar de vaca vieja con teja de mostaza antigua</i>	14.50-
<i>Tartar de salmón ahumado Rafols, aguacate con matcha</i>	11.50-
<i>Tartar de atún yellow fin, tomate seco y guindilla verde</i>	13.50-
Tàrtar de vaca vella amb teula de mostassa	14.50-
Tàrtar de salmó amb alvocat i matcha	11.50-
Tàrtar de tonyina Yellow Fin amb tomàquet sec i xile	13.50-
Old beef steak tartar with wholegrain mustard biscuit	14.50-
Salmon tartar, avocado & matcha sauce	11.50-
Yellow fin tuna tartar, dried tomato & chilli pepper	13.50-

COCAS / TOASTS	
<i>De sardinas, cebolleta, mango y olivada</i>	7.50-
<i>De salmón marinado en casa con eneldo, enebro, remolacha asada y tónica</i>	8.80-
<i>De salmón ahumado con mató y guacamole de pistacho</i>	8.80-
<i>De ibéricos, hongos, chalotas confitadas y queso idiazabal (caliente)</i>	8.80-
De sardines amb ceba tendra, mango i olivada	7.50-
De salmó marinat a casa amb anet, ginebre, remolatxa rostida i tònica	8.80-
De salmó fumat Ràfols amb mato i guacamole de pistatxo	8.80-
De ibèrics, fongs, escalunyes confitades i formatge idiazabal (calent)	8.80-
Sardines, onions, tapenade & mango	7.50-
Home marinated salmon with dill, juniper, roasted beets and tonic	8.80-
Smoked salmon Rafols with ricotta & pistachio guacamole	8.80-
Iberian, mushrooms, shallots & Idiazabal cheese (hot)	8.80-
TAPAS	
<i>Ensaladilla rusa Rafols</i>	4.80-
<i>Ensalada de brocoli, queso feta, fresones</i>	5.90-
<i>Salpicón de pulpo y pico de gallo</i>	7.50-
<i>Anchoa del cantabrico (3 uds)</i>	6.90-
<i>Aceitunas artesanales</i>	3.90-
<i>Boquerones</i>	6.60-
<i>Atún en escabeche casero</i>	6.40-
Amanida Russa amb ous de salmó	4.80-
Amanida de bròquil, maduixa i feta	5.90-
Amanida de pop amb “pico de gallo”	7.50-
Anxoves del Cantàbric (3 uds.)	6.90-
Olives artesanals	3.90-
Seitons	6.60-
Tonyina en escabetx casolà	6.40-
Potato salad with tuna belly	4.80-
Broccoli, strawberry, feta cheese salad	5.90-
Octopus salad with “pico de gallo”	7.50-
Cantabric’s anchovies (3ud)	6.90-
Mix of olives	3.90-
Marinated anchovies	6.60-
Homemade pickled tuna	6.40-

IBÉRICOS / IBÈRICS / IBERIAN	50 gr	100 gr
<i>Paleta ibérica puro bellota</i>	10.75-	21.50-
<i>Chorizo ibérico</i>	6.85-	13.70-
<i>Lomo ibérico</i>	9.15-	18.30-
<i>Morcilla ibérica</i>	6.85-	13.70-
<i>Jamón curado vaca vieja (cecina)</i>	7.25-	14.50-
<i>Tabla de surtido ibéricos</i>		18.50-
Paleta ibèrica de gla	10.75-	21.50-
Xoriço ibèric	6.85-	13.70-
Llom ibèric	9.15-	18.30-
Botifarra ibèrica	6.85-	13.70-
Pernil curat vaca vella	7.25-	14.50-
Assortiment d'embotits ibèrics		18.50-
Acorn fed iberian ham shoulder	10.75-	21.50-
Iberian chorizo	6.85-	13.70-
Cured Iberian loin	9.15-	18.30-
Iberian black pudding	6.85-	13.70-
Old beef cured meet	7.25-	14.50-
Ham and sausages assortment		18.50-
QUESO / FORMATGE / CHEESE		100 gr
<i>Tendre de drap -Pasteurizada vaca</i>		9.80-
<i>Ibores D.O.P - Leche cruda cabra</i>		10.40-
<i>Flor de guardamur - vaca, cabra, oveja</i>		10.30-
<i>Idiazabal belai D.O.P - Leche cruda oveja</i>		10.50-
<i>Roncari blue - Pasteurizada oveja</i>		10.50-
<i>Tabla surtido de quesos 150 gr</i>		18.00-
Tendre de drap - Llet pasteurizada vaca		9.80-
Ibores D.O.P - Llet crua cabra		10.40-
Flor de Guadamur - Vaca, cabra, ovella		10.30-
Idiazábal Belai D.O.P - Llet crua ovella		10.50-
Roncari Blue - Llet pasteurizada ovella		10.50-
Assortiment de formatges 150 gr		18.00-
Tendre de drap - Pasteurized cow milk		9.80-
Ibores D.O.P - Raw goat milk		10.40-
Flor de Guadamur - Cow, goat, sheep		10.30-
Idiazábal Belai D.O.P - Raw sheep milk		10.50-
Roncari Blue - Pasteurized sheep milk		10.50-
Cheeses assortment 150 gr		18.00-



FRITOS / FREGITS / FRIED	Ud
<i>Croqueta de jamón Ibérico</i>	2.20-
<i>Croqueta de hongos</i>	2.20-
<i>Croqueta de txipirón</i>	2.20-
Croqueta de pernil iberic	2.20-
Croqueta de ceps	2.20-
Croqueta de calamarsets	2.20-
Iberian ham croquette	2.20-
Mushroom croquette	2.20-
Squid croquette	2.20-
TORTILLAS / TRUITES / OMELETTES	
<i>Tortilla de patata hecha al momento</i>	6.80-
<i>Tortilla del chef langostinos y hongos</i>	7.50-
<i>Huevos fritos tartufados con foie mi cuit</i>	9.90-
<i>Huevos fritos con verduras asadas</i>	9.90-
Truita de patata feta al moment	6.80-
Truita del xef amb llagostins i bolets	7.50-
Ous estrellats amb foie i tartufata	9.90-
Ous estrellats amb verdures rostides	9.90-
Spanish potato omelette freshly made	6.80-
Chef's omelette with prawns & mushrooms	7.50-
Truffled fried egg with foie	9.90-
Fried eggs with roasted veggies	9.90-
VEGETARIANO / VEGETARIÀ / VEGGIE	
<i>Ensalada de la huerta</i>	8.60-
<i>Espàrragos cojonudos y verduras (2 Uds)</i>	10.50-
<i>Pimientos del Padrón</i>	5.20-
<i>Patatas bravas Casa Rafols</i>	4.90-
<i>Hamburguesa veggie de verduras asadas</i>	8.80-
Amanida de l'hort	8.60-
Espàrrecs collonuts amb verdures (2 uds)	10.50-
Pebrots del padró	5.20-
Patates braves de Casa Rafols	4.90-
Hamburguesa veggie de verdures rostides	8.80-
Garden salad with organic baby veggies	8.60-
Asparagus with roasted veggies (2 ud)	10.50-
Sweet green pepper	5.20-
Patatas bravas Casa Rafols	4.90-
Veggie Burger with grilled Vegetable	8.80-

<p>ARROCES Y PASTA / ARROSSOS I PASTA RICE & PASTA</p> <p><i>Risotto de pasta de sémola con tartufata</i> <i>Arroz negro de sepia, langostino i alioli</i></p>	<p>10.50- 9.90-</p>
<p>Risotto de pasta de sémola i tartufata Arròs negre de sèpia, llagostins i allioli</p>	<p>10.50- 9.90-</p>
<p>Pasta risotto with black truffle Black rice, cuttlefish, schrimps & aioli</p>	<p>10.50- 9.90-</p>
<p>DEL MAR / DE LA MAR / FROM SEA</p> <p><i>Calamares en tempura, cebolla y alioli</i> <i>Langostinos a la parrilla</i> <i>Gambones con jugo de lima y brandy</i> <i>Pulpo a la parrilla y parmentier</i> <i>Pescado fresco según captura del día</i></p>	<p>6.10- 6.90- 8.50- 15.50- 18.00-</p>
<p>Calamar amb tempura, ceba i allioli Llagostins a la graella Gambes saltejades amb llima i brandy Pop a la graella i parmentier Peix segon mercat del dia</p>	<p>6.10- 6.90- 8.50- 15.50- 18.00-</p>
<p>Tempura calamari, onion and aioli Grilled shrimps King prawns with lime & brandy Grilled octopus with parmentier Fresh fish of the day</p>	<p>6.10- 6.90- 8.50- 15.50- 18.00-</p>
<p>CARNE / CARN / MEAT</p> <p><i>Carrillera de vaca braseada</i> <i>Lomo bajo de vaca vieja (100gr)</i> <i>Tacos de solomillo, panceta, hongos y foie</i> <i>Hamburguesa de vaca vieja 180gr con queso Shropshire Blue</i></p>	<p>7.90- 8.50- 9.50- 9.90-</p>
<p>Galta de vaca brasejada Llom baix de vaca vella (els 100gr.) Daus de filet amb cansalada, ceps i foie Hamburguesa de vaca vella 180gr amb formatge Shropshire Blue</p>	<p>7.90- 8.50- 9.50- 9.90-</p>
<p>Beef cheek slow cooked Grilled low loin matured (100gr) Tenderloin, bacon, mushrooms & foie Burger 180gr matured Cow with Shropshire Blue Cheese</p>	<p>7.90- 8.50- 9.50- 9.90-</p>

POSTRES / DESSERTS	
<i>Tarta de manzana asada</i>	7.00-
<i>Coulant de chocolate con sorbete de naranja</i>	7.00-
<i>Tiramisu con guirlache de nueces</i>	6.90-
<i>Tarta de queso con confitura casera</i>	6.50-
<i>Sorbete de mandarina con tequila reposado</i>	6.90-
Pastís de poma rostida	7.00-
Coulant de xocolata amb sorbet de taronja	7.00-
Tiramisú amb crocant de nous	6.90-
Pastís de formatge amb confitura casolana	6.50-
Sorbet de mandarina amb tequila reposat	6.90-
Roasted apple pie	7.00-
Chocolate coulant with orange sorbet	7.00-
Tiramisu with walnut brittle	6.90-
Cheesecake with homemade jam	6.50-
Tangerine sorbet with aged tequila	6.90-

*¡En Casa Rafols queremos darte las gracias por venir, eres lo mas importante para nosotros !
Esta carta es de un solo uso y te invitamos a que te la llesves a tu casa.*

**A Casa Ràfols volem donar-te les gràcies per venir, ets el més important per a nosaltres !
Aquesta carta és d'un sol ús i et convidem a que te l'emportis a casa.**

**At Casa Rafols we want to thank you for coming, you are the most important thing to us!
This menu is for single use only and we invite you to take it home**

*Jueves/ Dijous / Thursday de 20h a 00h
Viernes y Sabado de 12h a 16h -20h a 00h
Domingo de 12h a 16h*

**Dijous de 20h a 00h
Divendres i Dissabte de 12h a 16h -20h a 00h
Diumenge de 12h a 16h**

**Thursday from 8 pm to 12 am
Friday & Saturday /12 pm to 4 pm -8 pm to 12 am
Sunday from 12 pm to 4 pm**