



# CASA RAFOLS

## COMIDAS Y BEBIDAS

<b><i>Ensaladas</i></b>	Ración
Espárragos cojonudos a la brasa con verduras asadas Ensaladita de brócoli, fresones, queso feta y kalamata	9.80- 5.90-
<b><i>Pastas</i></b>	Ración
Risotto de pasta de sémola con tartufata Pasta del día	11.00- 9.80-
<b><i>Pescados y mariscos</i></b>	Ración
Calamares en tempura, cebolla negra y alioli suave Gambones salteados con jugo de lima y brandy Mejillones al vapor con vino blanco Pescado fresco según captura del día Ceviche de vieira, pisco, pomelo y leche de tigre Carpaccio de salmón Gravlax Rafols	6.00- 8.50- 6.60- s/m- 12.90- 12.00-
<b><i>Carnes</i></b>	Ración
Steak tartar de vaca vieja con teja de mostaza antigua Carrillera de vaca braseada con puré de calabaza asada Lomo bajo de vaca vieja maduración 5 semanas (300gr) Hamburguesa de vaca vieja 200 grs con mayonesa de chipotle y queso roncari blue (opción sin queso)	13.50- 14.90- 19.00- 12.50-
<b><i>Postres</i></b>	Ración
Crema Catalana Coulant de chocolate con sorbete de naranja Tiramisú con guirlache de nueces Sorbete de mandarina con tequila reposado Tarta de queso de oveja y mató con mermelada de temporada	5.10- 5.30- 6.90- 6.50- 5.30-
<b>PLATILLOS Y POSTRES</b>	

<b><i>Pica pica</i></b>		Ración
Aceitunas artesanales Kalamata, La Bola y Gordal		3.90-
Anchoas del Cantábrico con A.O.V.E (3 Uds)		6.90-
Ensaladilla Rusa con caviar de salmón		4.80-
Taco de atún en escabeche hecho en casa		6.40-
Boquerones		6.60-
Sardinas marinadas en casa (100 grs)		4.90-
Patatas Bravas		4.90-
Croqueta de jamón Ibérico		2.20-
Croqueta de boletus		2.20-
Croqueta de chipirón		2.20-
<b><i>Nuestras tostas con Pan de Coca</i></b>	1/2	1
Pan de coca con tomate de colgar	-	4.80-
Sardinas, cebolleta, mango y olivada	5.00-	9.90-
Salmón ahumado, mousse de mató, mostaza antigua y guacamole	5.50-	10.50-
<b><i>Tablas de embutidos y quesos</i></b>	1/2	1
Paleta ibérica de bellota	10.50-	18.00-
Manchego D.O Monteporado - Leche de oveja	8.00-	-
Calfort - Leche pasteurizada de cabra	8.00-	-
Idiazábal Belai D.O.P - Leche cruda oveja	8.00-	-
Roncari Blue - Leche pasteurizada oveja	8.00-	-
Tabla de surtido de quesos	9.80-	16.00-
<b>PICOTEO</b>		

# CASA RAFOLS

BARCELONA

Nuestra familia Rafols está compuesta por productores de confianza como la bacallaneria Ràfols, nuestro proveedor de anchoas el pescador Pepe, o la familia Solà de Argentona, panaderos desde 1615.

En casa Rafols todas nuestras preparaciones son caseras: los platos con pescados ahumados y marinados, como el salmón, la lubina, las sardinas o los boquerones; pero también todas nuestras salsas o todos nuestros postres, estan elaborados aquí por nuestro chef. Además ofrecemos una gama propia de conservas, aceites y vinos creados con productores locales. Todos nuestros platos están pensados para compartir.

**BUEN PROVECHO**

**C|R**