

Nº74 | 1911

CASA RAFOLS

COMIDAS Y BEBIDAS

MENÚ AÑO NUEVO · NYE MENU

ENTRADAS · STARTERS

Carpaccio de gambones con jugo de sus corales,
emulsión de ají y maíz tostado
*Shrimp carpaccio with their coral juice,
chili emulsion, and toasted corn*

Alcachofas confitadas con jamón ibérico y espuma de parmeiggiano
Confit artichokes with Iberian ham and Parmesan foam

Navajas gratinadas con kimchi y kale crujiente
Gratinated razor clams with kimchi and crispy kale

Sorbete de limón, granizado de menta y cava
Lemon sorbet, mint granita, and cava (sparkling wine)

PRINCIPAL · MAIN DISH

Tataki de atún rojo Balfegó, ajoblanco de miso y chips de puerro
Balfegó red tuna tataki, miso ajoblanco, and leek chips

Meloso de vaca, parmentier de boniato y trufa
negra en nido de kataifi
*Tender beef, sweet potato parmentier, and black
truffle in a kataifi nest*

POSTRES · DESSERTS

Crujiente de pasta filo con confitura de rosas, pistachos y helado de vainilla
Crispy phyllo pastry with rose jam, pistachios, and vanilla ice cream

Sorbete de frambuesa, vodka y pimienta verde
Raspberry sorbet, vodka, and green pepper

Turroneos artesanos
Artisanal turroneos

BODEGA · CELLAR

Vino Blanco · *White Wine* - R. Bilbao Rueda Verdejo

Vino Tinto · *Red Wine* - R. Bilbao Edición Limitada Garnacha

Cava - Perelada Brut Reserva

Upgrade +10€

Vino Blanco · *White Wine* - Rebeldes Blanco.

Montsant · Garnacha Blanca · Macabeo

Vino Tinto · *Red Wine* - Piedra Natural. Toro · Tinta de Toro

Champagne - Pommery Brut Apanage

€130^{pp}

Por último, uvas de la suerte, cotillón y entrada a Club 61
Finally, lucky greaps, party favors and entry to Club 61