



CARTA PRINCIPAL 2025

“Como en el Salón de tu Casa”

EL
REFUGIO
Restaurante — Vinoteca
De la Chef Sonia Sánchez

CHEF SONIA SÁNCHEZ



Sonia Sánchez, Chef y Gerente de El Refugio, ha construido con pasión y dedicación un espacio gastronómico único en el corazón de Guadix. Desde su apertura, este pequeño restaurante ha destacado no solo por su cálida atmósfera, sino también por su exquisita fusión de sabores tradicionales y modernos.

Sonia ha diseñado una carta gourmet llena de "Cocina con mucho SABOR". La filosofía de Sonia se centra en el respeto y la promoción de los productos locales y de km0.

Carnes, quesos, vinos, aceites, frutas y verduras de proximidad forman parte de su propuesta, apoyando a productores locales y llevando lo mejor de la región directamente a la mesa.

ENSALADAS



Tomate con Queso Burrata

14

Tomato with Burrata

Tomate à la Burrata



Tomate, Melva y Aguacate

16

Tomato, Melva and Avocado

Tomate, Melva et Avocat



Tomate y Anchoas Mariposa

17

Tomato and Anchovies Butterfly

Tomate et Anchois Papillon



Ensalada de Queso Azul y Pera

16

Blue Cheese and Pear Salad

Salade de fromage bleu et de poire



Ensalada César con Pollo Crujiente

16

Crispy Chicken Caesar Salad

Salade Cesar au poulet Croustillant



Ensalada con Salmón, Mango y Aguacate

19

Salad with Salmon, Mango and Avocado

Salade avec saumon, mangue et avocat



Ensalada de Rulo de Cabra y Frutos rojos

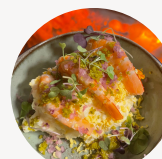
15

Salad of Goat Curl and Red Fruits

Salade de boucles de chèvre et de fruits rouges



DESARROLLO DE FRÍOS



Ensaladilla de Gambas

9 / 16

Prawn Salad

Salade de crevettes



Ensaladilla Rusa con Anguila Ahumada

18

Russian salad with smoked eel

Salade russe à l'anguille fumée



Nuestro Paté (Receta propia)

16

Pate de Pato, Queso de Cabra, Mermelada y Miel

Our Pate

Notre pâté



Tortita de "Inés Rosales" con Anguila Ahumada

15

Crispy Pancake of "Inés Rosales" with Smoked Eel

Crêpe d 'Inés Rosales à l'anguille fumée





Cecina de Angus 90 gr.

Angus jerky
Cécina d'Angus

15



Tartar de Salchichón Ibérico

Iberian Sausage Tartar
Tartare de saucisse ibérique



15



Tabla de Jamón Ibérico de Cebo

Table of Ham
Plateau de Jambon



24 / 14



Tabla de Jamón Ibérico de Cebo y Quesos

Table of Ham and Cheese
Plateau de Jambon et Fromage



24 / 14



Tabla de Quesos - ver carta

Table Cheeses of the World
Tableau Fromages du Monde



5 unid.



Lata de Anchoas sobre Mantequilla 100 gr.

Anchovies on Butter
Anchois sur Beurre



18

DESARROLLO DE CALIENTES



Noodles con Verduras

Noodles with vegetables
Nouilles aux légumes



15



Romanescu (Receta propia)

Cremoso de Patata, Romanescu o Brocoli, Jamón y Ajos fritos
Creamy potato, Romanescu or Broccoli, ham and fried garlic
Pomme de terre crémeuse, Romanescu ou Brocoli, jambon et ail frit



15



Pisto con Huevo y Patatas a lo pobre

Pisto with Eggs and Potatoes to the poor
Pisto aux oeufs et pommes de terre aux pauvres



15



Flores de Alcachofa con Paté, Jamón ibérico y Huevo

Artichoke Flowers with Foie, Ham and Egg
Fleurs artichoke with Foie, Jambon et Oeuf



21



Setas al Cabrales

mushrooms with Cabrales cheese
champignons au cabrales



15

TOSTAS



Tosta de Queso de Cabra con Cebolla caramelizada y Coulis de Frutos Rojos

12

Goat Cheese Toast with caramelized onion and coulis
Toast au fromage de chèvre à l'oignon caramélisé et au coulis



Tosta de Lomo de Orza con Brie y Mermelada de Tomate

13

Orza Loin Toast
Orza Loin Toas



Tosta de Bacalao con bechamel y Cebolla Caramelizada

16

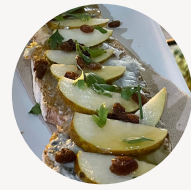
Cod Toast With Béchamel and Caramelized Onion
Toast à la morue avec béchamel et oignon caramélisé



Tosta de Morcilla con Pistacho y Cebolla Caramelizada

12

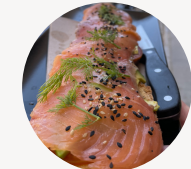
Black Pudding Toast, Pistachio and Caramelized Onion
Toast de boudin noir, pistache et oignon caramélisé



Tosta de Gorgonzola y Pera con Nueces y Miel

12

Gorgonzola and Pear Toast with wal nuts and honey
Gorgonzola et pain grillé aux poires avec noix et miel



Tosta de Salmón, Aguacate y Tomate

18

Salmón and Avocado Toast with Tomato
Salmón et Avocado Toast à la tomate



Tosta de Atún Rojo Marinado

19

Marinated Red Tuna Toast
Toast au thon rouge mariné



Base de la TOSTAS: Pan Casero "Horno de La Tahona"



DESARROLLO DE CARNES



Carrillera ibérica en salsa de Oloroso

18

Iberian cheek in Oloroso sauce
Joue ibérique à la sauce Oloroso



Lasaña de "I.G.P. Cordero Segureño"

18

Lamb lasagna
Lasagne d'agneau



Pollo al curry

16

Curry chicken
Poulet au curry



Solomillo de "Ternera de Guadix" con guarnición

25

Beef tender bin with garnish
Bac tendre de boeuf avec garniture



Lomo de Orza "Tradicional de Guadix" con guarnición

15

Loinof orza
Longed' orza



Hamburguesa de "Ternera de Guadix" con guarnición

14

Beef Burger
Burger de boeuf



Steak Tartar de Solomillo "Ternera de Guadix"

24

Steak Tartare
Steak Tartare



DESARROLLO DE PESCADOS



Lobster roll - Bogavante

13

Lobster Roll
Roll de homard



Ceviche de Gamba

22

White Prawn Cebiche
Crevette blanche Cebiche



Atún rojo "picante" (Receta propia)

26

Spicy bluefin tuna
Thon rouge épicé



Tiraditos frescos: Atún Rojo, Salmón, Gamba, Bacalao,...

27

Fresh tiraditos: Bluefin Tuna, Salmon, White Shrimp and Cod
Tiraditos frais: Thon rouge, Saumon, Crevettes blanches et Moure





Pulpo Braseado con base de Salmorejo

20

Braised octopus with Salmorejo base
Poulpe braisé à base de Salmorejo



Tataki de Atún rojo sobre crema curry de mejillones

24

Bluefin tuna tataki on nmussel curry cream
Tataki de thon rouge sur crème de curry de moules



Bacalao con tomate tradicional y guarnición

20

Cod with Tomato
Morue à la tomate



Marisco fresco del día

[Consultar](#)

Seafood
Fruits de mer



PARA LOS MÁS PEQUEÑOS



Quesadilla York y Queso

6

York and Cheese Quesadilla
York et Cheese Quesadilla



Pincho de Tortilla de patatas

6

Potato Omelette Skewer
Oeufs et pommes de terre



Lomo de Orza con guarnición

10

Center Board Loin
Pagne centrale



Hamburguesa de Pollo crujiente

10

Crispy Chicken Burger
Burger Chiken croustillant



Hamburguesa de Ternera - Infantil

10

Beef Burger infanti
Burger de boeuf infanti



*Precios con Iva Incluido

Se añade 1,80€/persona - **Pan Casero "Morruo"**

Aceite Ecológico y Servicio de Mantelería.

Alergias e intolerancias vea a continuación los 14 alérgenos.



Reglamento (UE) N° 1169/2011



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETE



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE
SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



VEGETALES

**Este establecimiento dispone de
información en materia de alergias e
intolerancias alimentarias.**

Solicite información a nuestro personal.
MUCHAS GRACIAS