



R

CARTA SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA

EL
REFUGIO
Restaurante — Vinoteca
De la Chef Sonia Sánchez



SIN LACTOSA Y SIN GLUTEN



Tabla de Quesos Sin Lactosa	Tomate rajado con aceite	Atún rojo picante
Hamburguesa Vegana	Tomate, Melva y Aguacate	Cebiche de Gamba blanca
Tosta de Lomo de Orza	Tomate y Anchoas Mariposa	Ensalada de Queso Azul y Pera
Tosta de Jamón Ibérico y tomate	Tomate con Encurtidos y Aguacate	Ensalada de Rulo de Cabra y Frutos rojos
Tosta de Humus, Rúcula, Aguacate y tomate seco	Ensalada con Salmón, Mango y Aguacate	Tabla de Quesos
Tartar de Salchichón ibérico	Arroz Indio	Tabla de Jamón Ibérico de cebo
Cecina de Angus	Poke Vegano	Romanescu
Steak Tartar de Solomillo Ternera de Guadix	Tabla de Jamón	Ensaladilla de Gambas
Hamburguesa de Ternera	Pisto con Huevos y Patatas a lo pobre	Ensaladilla Rusa con Anguila Ahumada
Noodles con verduras	Flores de Alcachofa con Paté, Jamón ibérico y Huevo	Carpaccio de Calabacín, Nueces y Queso
Callos de Pulpo y Bacalao	Flor de Alcachofa – unidad	
Bacalao con tomate tradicional	Lomo de Orza con patatas a lo pobre	
Tiraditos frescos: Atún Rojo, Salmón, Gamba blanca y Bacalao	Solomillo de Ternera de Guadix con guarnición	
Tataki de Atún rojo sobre crema curry de mejillones		



....

POSTRES



Bol de fruta fresca

Helado de Vainilla

Requesón Artesano de La
Peza con Miel de flores

Mousse de Chocolate

Requesón Artesano de La
Peza con Mango, Nueces,
Pasas y Miel de Caña

Yogurt con Amarenas y
Frutas

Tarta Lágrimas de
Boabdil

*Precios e Idiomas – Remitirse a cartas principales

BEBIDA SIN GLUTEN

Cerveza Sin Gluten “Estrella Galicia” **2,50**

TIPOS DE PAN SIN GLUTEN

Crackers, Picos, Tortitas, Pan de Molde, Bollito **1,80**