CARTA PRINCIPAL 2026

"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.

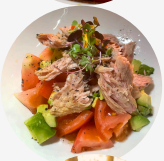
Carnes, quesos, vinos, aceites, frutas y verduras de proximidad forman parte de su propuesta, apoyando a productores locales y llevando lo mejor de la región directamente a la mesa.

SABOR GRANADA

soy ecoturista.com

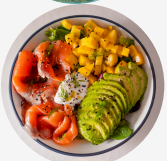
ENSALADAS

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

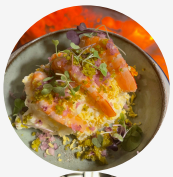
Ensalada de Queso Azul y Pera 16
Blue Cheese and Pear Salad
Salade de fromage bleu et de poire



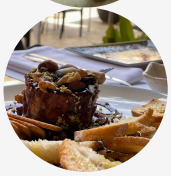
Ensalada con Salmón, Mango y Aguacate 19
Salad wich Salmon, Mango and Avocado
Salade avec saumon, mangue et avocat

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



Nuestro Paté (Receta propia) 17
Pate de Pato, Queso de Cabra, Mermelada y Miel
Our Pate: Duck Pâté, Goat Cheese, Jam, and Cane Honey
Notre pâté: Pâté de Canard, Fromage de Chèvre, Confiture et Miel de Canne

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. 19
Angus jerky
Cécina d'Angus

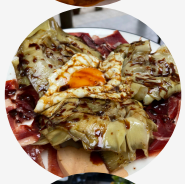
Tabla de Jamón Ibérico de Cebo y/o Quesos 25 / 15
Table of Ham
Platean de Jambon

DESARROLLO DE CALIENTES

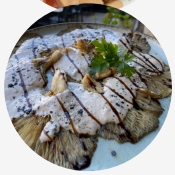
Noodles con Verduras — 15
Noodles with vegetables
Nouilles aux légumes

Romanescu (Receta propia)
Cremoso de Patata, Romanescu o Brocoli, Jamón y Ajos fritos — 17
Creamy potato, Romanescu or Broccoli, ham and fried garlic
Pomme de terre crémeuse, Romanescu ou Brocoli, ambon et ail frit

Pisto con Huevo y Patatas a lo pobre — 15
Pisto with Eggs and Potatoes to the poor
Pisto aux oeufs et pommes de terre aux pauvres



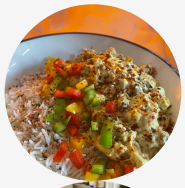
Flores de Alcachofa con Paté, Jamón ibérico y Huevo — 24
Antichoke Flowers winth Foie, Ham and Egg
Fleursanti choke winth Foie, Jambon et Oeuf



Setas al Cabrales — 17
mushrooms with Cabrales cheese
champignons au cabrales

DESARROLLO DE CARNES

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

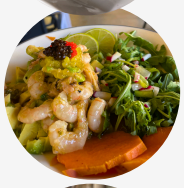
Lomo en Orza de Cerdo Tradicional de Guadix" con guarnición — 15
Traditional Guadix-Style Pork Lomo en Orza with Garnish
Lomo en Orza de porc, recette traditionnelle de Guadix, avec garniture

Hamburguesa de "Ternera de Guadix" con guarnición — 14
Beef Burger
Burger de boeuf

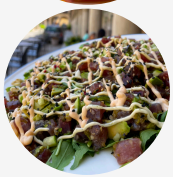
Steak Tartar de Solomillo "Ternera de Guadix" — 24
Steak Tartare
Steak Tartare

DESARROLLO DE PESCADOS

Lobster roll - Bogavante 15
Lobster Roll
Roll de homard

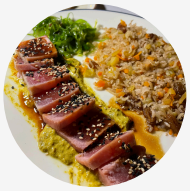


Ceviche de Gamba 23
White Prawn Cebiche
Crevette blanche Cebiche



Atún rojo "picante" (Receta propia) 27
Spicy bluefin tuna
Thon rouge épicé

Pulpo Braseado con base de Salmorejo 21
Braised octopus with Salmorejo base
Poulpe braisé à base de Salmorejo



Tataki de Atún rojo sobre crema curry de mejillones 25
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

*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.

CONSERVAS ARTESANAS GALLEGAS

Berberechos picantes seleccionados y salteados al ajillo 120 gr. 29
Selected cockles gently sautéed in garlic
Coques sélectionnées délicatement sautées à l'ail

Mejillones en Escabeche suave, receta tradicional 12-14 piezas 21
Mussels in a delicate traditional escabeche marinade
Moules marinées dans un escabèche doux, recette traditionnelle

Percebes frescos de las Rías Gallegas, coción tradicional 120 gr. 29
Fresh coastal goose barnacles, traditionally prepared
Pouces-pieds frais de la côte, préparation traditionnelle

Vieiras al estilo Gallego, con aceite de pimentón y cebolla confitada 120 gr. 34
Galician-style scallops with paprika oil and confit onion
Coquilles Saint-Jacques à la galicienne, huile de paprika et oignon confit

Ventresca de Bonito del Norte, confitada en Mantequilla "Airas Moniz" 120 gr. 25
Tuna belly gently confit in Airas Moniz butter
Ventresca de thon confite au beurre Airas Moniz

Zamburiñas a la Gallega seleccionadas, preparación tradicional 120 gr. 25
Selected queen scallops, traditionally prepared
Pétoncles sélectionnés, préparation traditionnelle

Anchoas del Cantábrico Mantequilla 115 gr. selección "Casa Lotamar" 19
Cantabrian anchovies in butter, Casa Lotamar selection
Anchois de la mer Cantabrique au beurre, sélection Casa Lotamar

Mojama de Atún y Hueva de Maruca "Casa Santoña" 19
Tuna Mojama and Maruca Roe "Casa Santoña"
Mojama de Thon et Œufs de Maruca "Casa Santoña"

Reglamento (UE) Nº 1169/2011

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

Solicite información a nuestro personal.
MUCHAS GRACIAS