

# R

## CARTA DE QUESOS

**EL  
REFUGIO**  
Restaurante – Vinoteca  
*De la Chef Sonia Sánchez*

## TABLA DE QUESOS

**5,00 € cada Queso. Elija los Quesos de tu tabla**

---

### QUESOS LA PEZA

Quesos artesanales elaborados en La Peza (Granada), únicamente con leche fresca de Cabras que se alimentan de los pastos de su sierra

#### \*CURADO

Leche Pasteurizada sometida a un largo proceso de maduración, corteza natural

#### \*SEMICURADO

Leche Pasteurizada con un periodo de maduración moderado

#### \*REQUESÓN

Suero de Leche de Cabra, Cuajo y Sal. Pasteurizado

---

### QUESERIA LAS RRR

Quesos artesanales con 30 años de historia familiar y excelencia  
Quesería reconocida con 7 medallas Super-Gold de los World Cheese Award. Raza autóctona Murciano - Granadina. Maracena (Granada)

#### PATA NEGRA

Queso de Cabra con leche cruda Gran Reserva. Dos medallas Súper Oro, corteza embadurnada con manteca ibérica y pimienta de Madagascar

#### CURADO

Leche cruda de Cabra con maduración de 5 meses. Medalla Súper Oro 2012-2013.  
Medalla de Oro 2017-2018. Medalla Súper Oro 2024

#### \*SEMICURADO

Leche Pasteurizada de Cabra con maduración de 2 meses

#### \*BESO DE QUESO

Leche Pasteurizada de Cabra y Cuajada láctica al estilo Camembert

## **EL FENIX**

Lacteos de la Alpujarra de Granada. Queso elaborado en Ugíjar, pequeña montaña de la Alpujarra, de forma minuciosa, artesanal y sostenible, mimados de principio a fin

### **\*FRESCO DE CABRA**

Leche de Pasteurización lenta

### **\*FRESCO AHUMADO**

Leche de Pasteurización lenta, Ahumado suave y natural

### **\*REQUESON DE CABRA FRESCO**

Suero de leche de Cabra, Cuajo y Sal, Pasteurización lenta, Granulado

### **\*YOGUR DE CABRA NATURAL ARTESANO**

Leche de cabra natural de Pasteurización lenta y fermentos lácticos

---

## **QUESERIA FINCA PASCUALETE**

Quesos 100% Naturales, desde 1232, Trujillo (Caceres)

### **RETORTA**

Queso de leche cruda de oveja prensado a mano y elaborado con mimo artesano a la manera tradicional. Trujillo - Cáceres

**Unidad MINI 160 gr. 15 € - Unidad 300 gr. 25 €**

### **PASCUALINO**

Es un queso joven y fresco de pasta dura, corte ciego y color blanquecino. Resultado de un cuajo natural de leche cruda, ofrece un sabor dulce y abizcochado a vainilla, caramelo y toffe, con notas florales a miel, rosa y violeta

### **MONTE TRUJILLO**

Es un queso rústico, diferente al resto de quesos de leche cruda de oveja, cuya degustación es un viaje al hogar, al campo y a la infancia

### **\*CUMBRE DE TRUJILLO**

Una provocación para los sentidos es este queso de oveja elaborado a partir de leche pasteurizada, según la receta heredada por siglos de los más sabios pastores de la zona.

# **QUESERIA QUESOS Y BESOS**

**Quesos artesanos de Cabra Frescos de Sierra Morena,  
Guarromán (Jaén)**

## **\*OLAVIDIA**

Mejor queso del mundo 2022, Pasteurización lenta de Cabra, coagulación láctica  
madurado con mohos y carbón vegetal

## **\*VALLEOSCURO**

Pasteurización lenta de cabra, coagulación con bacterias lácticas y recubrimiento de  
ceniza de hueso de aceituna

## **\*CAMEMBESO**

Sexto mejor queso del mundo 2021-2022, Pasteurización lenta de Cabra,  
Coagulación mixta: bacterias lácticas y cuajo tradicional

## **\*MUZQUIA**

Pasteurización lenta de Cabra, coagulación mixta: bacterias lácticas y cuajo  
tradicional

## **COLONO**

Leche cruda de Cabra, Coagulación enigmática y madurado de 5 a 8 meses,  
semicurado a curado

## **CREMA DE QUESOS MADURO**

Queso fresco de Cabra 100% natural elaborado con cuajo tradicional de 24 horas a  
los que solo se retira una pequeña cantidad de suero

---

# **QUESERIA CALAVERUELA**

Con Certificación de Ganadería de OVEJAS FELICES  
Tercera Generación familiar dedicada a la agricultura y a la  
Ganadería y la segunda que elabora Quesos y Lácteos.  
Quesos con sabor a los pastos de Fuente Ovejuna (Córdoba)

## **\*MANTEQUILLA**

Mantequilla tradicional de oveja, de sabor muy diferente a lo que estamos acostumbrados. Ligeramente salada con flor de sal de Parque Natural bahía de Cádiz.  
Elaborada con leche pasteurizada.

## **ALMA**

Lingote de cuajada láctica afinada, con corteza enmohecida. Delicado y lleno de matices a campo. De textura suave, cremoso y preciosa corteza. Elaborado con leche cruda de nuestras ovejas, con recuerdos a los paisajes de la granja

## **MONTANERA**

Queso curado elaborado con leche cruda de oveja y madurado durante más de 4 meses. De textura firme y sabor equilibrado, con aromas a campo y heno propios del pastoreo

## **TORMENTOSO "AZUL"**

Queso de pasta azul, de leche cruda de Oveja

---

# **QUESOS D.O.P.**

## **"QUESOS CON DENOMINACION DE ORIGEN"**

### **\*GORGONZOLA**

Queso Azul Italiano cremoso y suave. Leche de Vaca Pasteurizada

### **CABRALES**

Leche cruda de Vaca. Queso Azul artesano de 2 a 4 meses de curación en cuevas naturales, intenso, equilibrado y picante

### **\*STILTON**

Leche de Vaca Pasteurizada, método tradicional de añadido del cuajo a la leche y colocado a mano en moldes, cremosos, suave y mantecosos

## **\*\*PARMIGIANO REGGIANO**

Conocido como el Rey de los quesos duros, leche cruda de Vaca, cuajo natural y sal, curación mínima de 18 meses, duro, granulado y quebradizo. SIN LACTOSA

## **MANCHEGO EN MANTECA - LA VEREDA**

Curado de mas de 9 meses, de sabor intenso y profundo, leche cruda de Oveja manchega, cuajo tradicional de cordero y sal, sin conservantes ni aditivos, intenso, firme y algo picante.

## **\*MANCHEGO - EL VALLE**

Leche de Oveja Pasteurizado, maduración mínima de 105 días, intenso y definido, en su elaboración se utiliza la lisozima de huevo como antibacteriano natural. No apto para alérgicos al huevo.

## **TRUFADO - LEYENDAS DEL BAZTÁN**

Producto gourmet dela región de Navarra, leche cruda de Oveja laxta, con trufa negra que aporta notas terrestres, firme y compacto, profundo y sofisticado, durante su curación se emplea lisozima de clara de huevo como conservante antibacteriano natural. No apto para alérgicos al huevo.



---

**\*\*SIN LACTOSA** (Cualquier Queso de más de 18 meses)

**\*PASTEURIZADOS** (Especialmente pensados para embarazadas)

### **NOTAS:**

Algunos Quesos son de temporada, serán sustituidos por otros similares  
Incluye decoración con Frutas diversas, Frutos Secos y Picos