



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

*Precios con Iva Incluido