



R

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  
eco** turista.com

# ENSALADAS



## Tomate con Queso Burrata

Tomato with Burrata  
Tomate à la Burrata



14



## Tomate, Melva y Aguacate

Tomato, Melva and Avocado  
Tomate, Melva et Avocat



16



## Ensalada de Queso Azul y Pera

Blue Cheese and Pear Salad  
Salade de fromage bleu et de poire



16



## Ensalada con Salmón, Mango y Aguacate

Salad with Salmon, Mango and Avocado  
Salade avec saumon, mangue et avocat



19



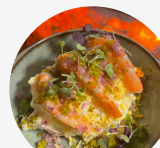
## Ensalada de Rulo de Cabra y Frutos rojos

Salad of Goat Curl and Red Fruits  
Salade de boucles de chèvre et de fruits rouges



15

# DESARROLLO DE FRÍOS



## Ensaladilla de Gambas

Prawn Salad  
Salade de crevettes



9 / 16



## Nuestro Paté (Receta propia)

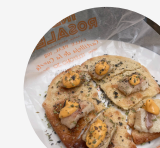
Pate de Pato, Queso de Cabra, Mermelada y Miel



Our Pate: Duck Pâté, Goat Cheese, Jam, and Cane Honey

Notre pâté: Pâté de Canard, Fromage de Chèvre, Confiture et Miel de Canne

17



## Tortita de "Inés Rosales" con Anguila Ahumada

Crispy Pancake of "Inés Rosales" with Smoked Eel  
Crêpe d 'Inés Rosales à l'anguille fumée



15



## Cecina de Angus 90 gr.

Angus jerky  
Cécina d'Angus

21



## Tabla de Jamón Ibérico de Cebo y/o Quesos

Table of Ham  
Plateau de Jambon



26 / 15

## 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



17



### 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

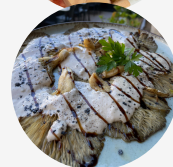


### Flores de Alcachofa con Paté, Jamón ibérico y Huevo

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



25



### Setas al Cabrales

mushrooms with Cabrales cheese  
champignons au cabrales



18

## DESARROLLO DE CARNES



### Lasaña de "I.G.P. Cordero Segureño"

Lamb lasagna  
Lasagne d'agneau



18



### Pollo al curry

Curry chicken  
Poulet au curry



16



### Solomillo de "Ternera de Guadix" con guarnición

Beef tenderloin with garnish  
Bac tendre de boeuf avec garniture

26



### Lomo en Orza de Cerdo

#### Tradicional de Guadix con guarnición

Traditional Guadix-Style Pork Lomo en Orza with Garnish  
Lomo en Orza de porc, recette traditionnelle de Guadix, avec garniture

15



### Hamburguesa de "Ternera de Guadix" con guarnición

Beef Burger  
Burger de boeuf



16



### Steak Tartar de Solomillo "Ternera de Guadix"

Steak Tartare  
Steak Tartare



24

# DESARROLLO DE PESCADOS



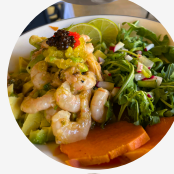
## Lobster roll - Bogavante

Lobster Roll

Roll de homard



15



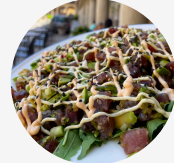
## Ceviche de Gamba

White Prawn Cebiche

Crevette blanche Cebiche



23



## Atún rojo "picante" (Receta propia)

Spicy bluefin tuna

Thon rouge épicé



27



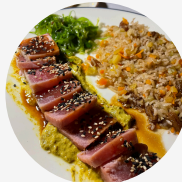
## Pulpo Braseado con base de Salmorejo

Braised octopus with Salmorejo base

Poulpe braisé à base de Salmorejo



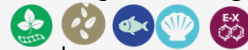
22



## Tataki de Atún rojo sobre crema curry de mejillones

Bluefin tuna tataki on mussel curry cream

Tataki de thon rouge sur crème de curry de moules



25



## Bacalao con tomate tradicional y guarnición

Cod with Tomato

Morue à la tomate



21



## Marisco fresco del día

Seafood

Fruits de mer



[Consultar](#)

\*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.



**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

**Ventresca de Bonito del Norte, confitada en Mantequilla 25**

**"Airas Moniz" 120 gr. **

Tuna belly gently confit in Airas Moniz butter  
Ventresca de thon confite au beurre Airas Moniz

**Zamburiñas a la Gallega seleccionadas, preparación tradicional 25**  
**120 gr.**

Selected queen scallops, traditionally prepared  
Pétoncles sélectionnés, préparation traditionnelle



**Anchoas del Cantábrico Mantequilla 115 gr. selección 20**

**"Casa Lotamar" **

Cantabrian anchovies in butter, Casa Lotamar selection  
Anchois de la mer Cantabrique au beurre, sélection Casa Lotamar



**Mojama de Atún y Hueva de Maruca 21**

**"Casa Santoña"**

Tuna Mojama and Maruca Roe "Casa Santoña"  
Mojama de Thon et Œufs de Maruca "Casa Santoña"



## Reglamento (UE) N° 1169/2011



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



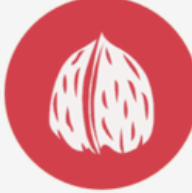
CACAHUETE



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