



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.



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, ambon 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

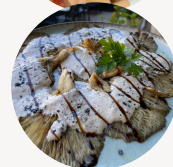


Flores de Alcachofa con Paté, Jamón ibérico y Huevo

Antichoke Flowers with Foie, Ham and Egg
Fleursanti choke with Foie, Jambon et Oeuf



25



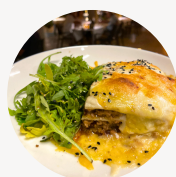
Setas al Cabrales

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



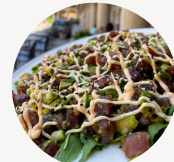
Ceviche de Gamba

White Prawn Cebiche

Crevette blanche Cebiche



23



Atún rojo "picante" (Receta propia)

Spicy bluefin tuna

Thon rouge épicé



27



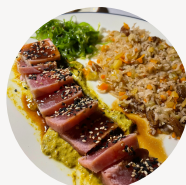
Pulpo Braseado con base de Salmorejo

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 nmussel 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 "Morrueo"**

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

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 Huevo 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