



VINOS

BLANCOS

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Circo Chardonay	1'80 €	7'40 €
Rueda Verdejo	1'80 €	9'80 €
Barbadillo VI	1'80 €	12'00 €
Habla de Ti	-	18'00 €

ROSADOS

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Habla Rita	-	24'00 €

TINTOS

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Viña Bujanda Joven (Rioja)	1'80 €	8'00 €
Marques de Arienzo Crianza (Rioja)	1'80 €	11'00 €
Cantos de Valpiedra Crianza (Rioja)	2'50 €	14'00 €
López Cristobal (Ribera del Duero)	2'50 €	14'00 €
Roble (Ribera del Duero)	1'80 €	8'00 €
Flor de Nieve Joven (Somontano)	1'80 €	9'80 €
Nydia (Jumilla)	2'50 €	13'00 €
Finca Antigua (de la Mancha)	2'50 €	17'00 €
Habla la Tierra (Extremadura)	2'50 €	15'80 €





POLLO CRUJIENTE
(Con patatas y salchichas)

8'00 €

MINI HAMBURGUESAS
(3 Uds. Con patatas)

5'50 €

BOCAPIZZA
(Con patatas)

4'80 €

MACARRONES CON TOMATE

4'80 €



ENTRANTES FRIOS


RACIÓN DE QUESO MANCHEGO	11'00 €
SELECCIÓN DE QUESOS (quesos de cabra ecológicos, de Adamuz. "Comocabras")	10'50 €
SELECCIÓN DE IBÉRICOS (jamón, caña de lomo, chorizo y salchichón)	16'00 €
SALPICÓN DE MARISCO	7'50 €
COGOLLOS ESTILO REFUGIO (con ventresca y pimientos de piquillo)	7'80 €
ENSALADA CÉSAR (lechuga, pollo, tostones, nueces, pasas, parmesano y salsa césar)	7'80 €
ENSALADA REFUGIO (rúcula, canónigos, manzana, queso de cabra, frutos secos, orejones, pasas y mermelada de frambuesa)	10'00 €
CAPRICHO (tomate, mozzarella, aceitunas negras y orégano)	6'50 €
TARTAR DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE	6'50 €

UNA TAPITA RICA
y
BUENA COMPAÑÍA,
TE ALEGRARÁN
EL DÍA

ENTRANTES CALIENTES

REVUELTO DE MORCILLA (con huevos de corral, pasas y piñones)	7'80 €
QUESO DE CABRA A LA PLANCHA (con láminas de parfait de foie)	10'50 €
BERENJENAS CALIFALES (con miel de caña)	8'00 €
REVUELTO DE BACALAO	9'80 €
CROQUETAS DE CARABINETROS (con salsa cocktail)	8'50 €

sonríe.
.....
A LA VIDA
.....Y LA VIDA.....
TE DEVOLVERÁ
esa sonrisa



CARNES

RABO DE TORO	10'50 €
CARRILLERA IBÉRICA (en su salsa o salsa de chocolate)	11'00 €
MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO (con salsa de Pedro Ximénez)	13'00 €
PRESA IBÉRICA	10'00 €
ENTRECOT A LA PIMIENTA VERDE	16'00 €
CHULETILLAS DE CORDERO	14'00 €
LECHÓN IBÉRICO	11'80 €
PIERNA DE CORDERO AL HORNO (por encargo)	18'00 €
PIERNA DE CHOTO AL HORNO (por encargo)	19'00 €
BROCHETA DE SOLOMILLO IBÉRICO (Estilo Refugio)	8'00 €
COCHINILLO AL HORNO (Por encargo)	S.P.M.
TABLA REFUGIO (alas barbacoa, papas gajo, pollo crujiente, serranitos y dos salsas)	12'80 €
TABLA CHEF (pinchitos, zapatillas variadas de solomillo y presa ibérica, papas gajo y dos salsas)	13'50 €
FLAMENQUÍN CORDOBÉS (con patatas)	6'50 €



PESCADOS

LOMO DE BACALAO (con gratinado de alioli)	9'50 €
PEZ ESPADA A LA PLANCHA	12'00 €
BROCHETA DE LANGOSTINOS, SETAS Y CHIPIRÓN	4'00 €
GAMBONES CONS SALSA DE OSTRAS	9'50 €
JAPUTA EN ADOBO	9'00 €
PULPO A LA PARRILLA (con mayonesa de anchoas)	14'00 €
CHIPIRONES RELLENOS (en su salsa con huevos frito)	10'00 €
CALAMARES A LA ROMANA	7'50 €



POSTRES

FLAN DE HIGO AL PEDRO XIMÉNEZ 3'50 €

DELICIA DE CHOCOLAE BOMBÓN AL RON 3'50 €

TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE 4'00 €

PIÑA NATURAL 4'00 €

FRUTA DEL TIEMPO €

POSTRES CASEROS 3'20 €

(consulten disponibilidad del día, arroz con leche, flan de huevo, pudding, flan de queso, coulan de chocolate, crema catalana, tarta de tres chocolates....)