

starters

| | |
|---|------|
| bread with alioli | 2.5 |
| marinated gordal olives | 3 |
| anchovy & white anchovy gildas | 3 |
| sun-dried tomato & manchego cheese gildas | 3 |
| crystal bread with tomato | 6 |
| white anchovies in vinegar | 10 |
| acorn-fed Iberian ham 80g with cristal bread | 23.5 |
| baby gem lettuce dressed with anchovy & crispy Iberian ham | 12 |
| hummus with sun-dried tomato, roasted peppers with walnuts and pita bread | 13 |

to share

| | |
|---|------|
| padrón peppers | 9.5 |
| andalusian-style squid with sobrasada & honey mayo | 16 |
| fried eggs with Ibérico ham & foie gras | 19.5 |
| creamy potato omelette with parmesan | 14 |
| Ibérico ham croquettes (6 pcs) | 16 |
| duck & apple croquettes (6 pcs) | 17 |
| mushroom & truffle croquettes (6 pcs) | 15.5 |
| artichokes with pig's trotters & crispy Iberian ham | 21 |

salads

| | |
|---|------|
| smoked burrata with chargrilled tomatoes and pesto | 15.9 |
| roasted pumpkin with rosemary honey, goat cheese cream, rocket & watercress | 14 |
| crispy chicken salad with chargrilled lettuce hearts, avocado and honey-balsamic dressing | 15 |



ES REFUGI
foc, cop-a i taula

683 64 49 35 · @es_refugi

slow cooked

| | |
|---|------|
| Iberian pork cheeks with confit mushrooms & mashed potatoes | 24 |
| oxtail cannelloni | 23 |
| homemade prawn ravioli with saffron bisque | 24.5 |
| baked rice with duck, mushrooms & artichokes* | 38 |
| baked rice with octopus* | 38 |

*ideal for sharing (2 people).

chargrilled from the sea

| | |
|--|------|
| sea bass with sautéed vegetables & baby potatoes | 23.5 |
| Galician-style octopus with rosemary confit potatoes | 26 |

chargrilled meats

with homemade fries

| | |
|---|----|
| premium beef sirloin | 28 |
| Basque txuleton steak 600 g | 38 |
| Basque txuleton steak 1.1 kg | 63 |
| homemade burger (200 g) of premium sirloin, potato bread, caramelised pancetta, provola cheese & peanut sauce | 18 |

sides & sauces

| | |
|--------------------|-----|
| homemade fries | 5 |
| mixed salad | 6.5 |
| sautéed vegetables | 6.5 |
| mashed potatoes | 5.5 |
| peppercorn sauce | 2.5 |
| café de paris | 2.5 |
| chimichurri | 2.5 |

T
O
E
A
T

aperitivos

| | |
|--|------|
| pan alioli | 2.5 |
| olivas gordales aliñadas | 3 |
| gildas de anchoa y boquerón | 3 |
| gildas de tomate seco y queso manchego | 3 |
| pan cristal con tomate | 6 |
| boquerones en vinagre | 10 |
| jamón Ibérico de Bellota 80g y pan cristal | 23.5 |
| cogollos aliñados con anchoa y crujiente de jamón Ibérico | 12 |
| hummus con tomate seco, pimientos asados con nueces y pan pita | 13 |

para compartir

| | |
|--|------|
| pimientos de padrón | 9.5 |
| calamar andaluza con mayonesa de sobrasada y miel | 16 |
| huevos rotos con Iberico y foie | 19.5 |
| tortilla de patatas cremosa con parmesano | 14 |
| croquetas de jamón Ibérico 6 un. | 16 |
| croquetas de pato y manzana 6 un. | 17 |
| croquetas de champiñones y trufa 6 un. | 15.5 |
| alcachofas con manitas de cerdo y crujiente de jamón Ibérico | 21 |

ensaladas

| | |
|--|------|
| burrata affumicata con tomates a la brasa y pesto | 15.9 |
| calabaza asada con miel de romero, cremoso de queso de cabra, rúcula y berros | 14 |
| ensalada de pollo crujiente con cogollos al jospes, aguacate y salsa de balsámico y miel | 15 |



ES REFUGI
for, copra i taula

683 64 49 35 · @es_refugi

a fuego lento

| | |
|--|------|
| carrilleras ibéricas con setas confitadas y puré de patata | 24 |
| canelón de rabo de toro | 23 |
| ravioli casero de gambas con bísquet de azafrán | 24.5 |
| arroz a la llauna de pato, setas y alcachofas* | 38 |
| arroz a la llauna de pulpo* | 38 |

*ideal para compartir (2 personas)

carnes a la brasa

con fritas caseras

| | |
|---|----|
| solomillo de vaca premium | 28 |
| chuletón del País Vasco 600g | 38 |
| chuletón del País Vasco 1.1kg | 63 |
| burger casera (200 g) de solomillo | 18 |
| premium pan de patata, panceta caramelizada, provola y salsa de cacahuete | |

del mar a la brasa

| | |
|---|------|
| lubina con verduritas salteadas y patató | 23.5 |
| pulpo a la gallega con patatas confitadas al romero | 26 |

guarniciones y salsas

| | |
|----------------------|-----|
| fritas caseras | 5 |
| ensalada mixta | 6.5 |
| verduritas salteadas | 6.5 |
| puré de patata | 5.5 |
| salsa pimienta | 2.5 |
| café de paris | 2.5 |
| chimichurri | 2.5 |

vorspeisen

| | |
|---|------|
| brot mit aioli | 2.5 |
| marinierte gordal-oliven | 3 |
| spießchen mit anchovis und sardellen | 3 |
| spießchen mit getrockneten tomaten und Manchego-käse | 3 |
| kristallbrot mit tomate | 6 |
| sardellen in essigmarinade | 10 |
| jamón Ibérico de bellota (80g) mit kristallbrot | 23,5 |
| salatherzen mit anchovis und knusprigem Iberico-Schinken | 12 |
| hummus von getrockneten tomaten mit gerösteter paprika und walnuss mit pitabrot | 13 |

salate

| | |
|---|------|
| geräucherte burrata mit im holzkohle-ofen gebackenen tomaten und pesto | 15.9 |
| gerösteter kürbis mit rosmarinhonig, ziegenkäsecreme, rucola und brunnenkresse | 14 |
| salat mit knusprigem hähnchen, im holzkohle-ofen gegrillten salatherzen, avocado und balsamico-honig-dressing | 15 |

zum teilen

| | |
|--|------|
| pimientos de padrón | 9.5 |
| tintenfisch nach andalusischer art mit sobrasada-honig-mayonnaise | 16 |
| spiegeleier mit Ibérico-schinken und foie gras | 19.5 |
| cremigies kartoffelomelett mit parmesan | 14 |
| kroketten mit Ibérico-schinken, 6 Stk. | 16 |
| kroketten mit ente und apfel, 6 Stk. | 17 |
| kroketten mit champignons und trüffel, 6 Stk. | 15.5 |
| artischocken mit geschmorten schweinefüßchen und knusprigem Iberico-Schinken | 21 |



ES REFUGI
foc, cop-a i taula

683 64 49 35 · @es_refugi

langsam geschmort

| | |
|---|------|
| Iberische schweinebäckchen mit konfierten pilzen und kartoffelpüree | 24 |
| ochschwanz-cannelloni | 23 |
| hausgemachte garnelen-ravioli mit safranbisque | 24.5 |
| reis aus dem ofen mit ente, pilzen und artischocken* | 38 |
| reis aus dem ofen mit oktopus* | 38 |

*für 2 personen

fleisch vom holzkohle-grill

mit hausgemachten pommes frites

| | |
|--|----|
| premium-rinderfilet | 28 |
| Baskisches txuleton-steak 600 g | 38 |
| Baskisches txuleton-steak 1.1 kg | 63 |
| hausgemachter burger (200 g) aus premium-rinderfilet, kartoffelbrötchen, karamellierter pancetta, provola-käse und erdnussauce | 18 |

aus dem meer vom holzkohle-grill

| | |
|---|------|
| wolfsbarsch mit sautiertem gemüse und baby-kartoffeln | 23.5 |
| oktopus nach galicischer art mit rosmarin konfierten kartoffeln | 26 |

beilagen und saucen

| | |
|---------------------|-----|
| hausgemachte pommes | 5 |
| gemischter salat | 6.5 |
| sautiertes gemüse | 6.5 |
| kartoffelpüree | 5.5 |
| pfeffersauce | 2.5 |
| café-de-paris-sauce | 2.5 |
| chimichurri | 2.5 |

postres · desserts · nachspeisen

tarta de queso a la vasca **8**

Basque cheesecake
Baskischer Käsekuchen

cremoso de fresas con mascarpone y pimienta rosa **9.5**

strawberry cream with mascarpone & pink peppercorn
erdbeercreme mit mascarpone und rosa pfeffer

torrija con crema inglesa, haba tonka y
helado de almendra de can nero **9.5**

brioche torrija with crème anglaise, tonka bean &
almond ice cream from Can Nero
torrija brioche mit crème anglaise, tonkabohne und
mandel-eis von Can Nero

tatin de manzana con helado de vainilla **12.5**

apple tatin with vanilla ice cream
apfel-tatin mit vanilleeis

HELADOS: pistacho, choco, vainilla, fresas, limón,
dulce de leche granizado **3/p.b.**

ICECREAM: pistachio, chocolate, vanilla, strawberry, lemon,
dulce de leche ripple

EISSORTEN: pistazie, schokolade, vanille, erdbeere, zitrone,
dulce de leche granité



ES REFUGI
for, cupa i taula

refrescos/ soft drinks

| | |
|-----------------|-----|
| Agua | 3 |
| Agua con gas | 3.5 |
| Fanta | 2.5 |
| Coca-cola | 2.5 |
| Sprite | 2.5 |
| Nestea/Aquarius | 3 |
| Tónica premium | 3.5 |
| Appletiser | 3 |
| Ginger ale | 3 |
| Ginger beer | 3.5 |
| Bitter kas | 3 |

verresas/ beer

| | |
|------------------|-----|
| Caña | 3 |
| Jarra | 4.5 |
| Tostada 0,0 | 3 |
| Shandy caña | 3 |
| Shandy jarra | 4.5 |
| Alhambra | 3.5 |
| Estrella Galicia | 3 |
| Estrella Damm | 3 |

aperitivos & cocktails

| | |
|------------------|------|
| Jarra Sangría | 27 |
| Sangria de cava | 9 |
| Sangria de tinto | 8 |
| Aperol | 9.5 |
| Hugo | 9.5 |
| Negroni | 11 |
| Margarita | 12.5 |
| Mojito | 12 |
| Espresso Martini | 12 |
| Moscow Mule | 12 |
| Gin Basil Smash | 12 |
| Pornstar Martini | 12 |
| Whisky Sour | 13 |
| Dark 'n' Stormy | 13 |
| Paloma | 12 |

vermut

| | |
|--------------------|-----|
| Muntaner | 5.5 |
| Martini | 5 |
| Yzaguirre | 5 |
| El Mallorquín Suau | 9.5 |



ES REFUGI
for, copra i taula

*cafés y bebidas
calientes /
coffee & hot drinks*

| | |
|------------------|-----|
| Espresso | 2 |
| Cortado | 2.2 |
| Café leche | 2.5 |
| Americano | 2.7 |
| Doble espresso | 3.5 |
| Capuccino | 3.5 |
| Carajillo | 5 |
| Tés e infusiones | 2.8 |
| Irish coffee | 8.5 |
| Affogato | 5.5 |

whisky

| | |
|------------------|------|
| Jameson | 9.5 |
| Maker's Mark | 10 |
| JW Black Label | 12.9 |
| J&B | 9 |
| Ballantine's | 9 |
| Caol Ila 12 años | 14.5 |
| Yamazaki Reserva | 24.5 |

vodka

| | |
|---------|------|
| Absolut | 9 |
| Ciroc | 12.9 |



ES REFUGI
for. copa i taula

brandy & cognac

| | |
|--------------|-----|
| Suau | 8.5 |
| Hennessy X.O | 35 |

digestivos

| | |
|----------------------|-----|
| Hierbas mallorquinas | 5 |
| Amaro Averna | 5.5 |
| Ramazotti | 6 |
| Grappa | 5.5 |
| Pacharán Baines | 7.5 |
| Frangelico | 6 |
| Suau Orange | 8.5 |
| Disaronno | 6.5 |
| Palo | 5 |
| Bénédictine | 8 |
| Baileys | 5.5 |
| Giulioncello | 5.5 |
| Limoncello | 4.5 |

ginebras

| | |
|------------|------|
| Beefeater | 9 |
| Seagram's | 9.5 |
| Nordés | 13.5 |
| Tanqueray | 9.5 |
| Hendrick's | 13 |
| Brockmans | 12 |
| Maior | 10 |

ron

| | |
|----------------------|-----|
| Barceló | 9 |
| Bacardi Carta Blanca | 8.5 |
| Brugal | 9 |
| Barceló Imperial | 14 |
| Kraken Black | 14 |