

MENU

vat. included

Starters

Iberian Acorn-Fed Ham

28€ (100 g)

Manchego Cheese

18€

Payoyo Cheese

20€

Refectorium's Special

ham, loin, chorizo and cheese

28€

Duck foie

with toast

20€

Tuna

with hot baby onions

16€

Homemade croquettes

12€

Peppers

stuffed with seafood

14€

Santoña Anchovies

3€ (unit)

Asparagus "Cojonudos"

with mayonnaise

18€

Porra Antequerana

9€

Salmon toast marinated with tartar

6€

Anchovies toast

6€

Grilled octopus

20€

Gazpachuelo

9€

Burgos black pudding

12€

Seasonal Vegetables

Sellection of grilled vegetables

16€

Fresh mixed, sauteed vegetables

16€

Green beans

with shavings of Iberian ham

14€

Riojana green beans

14€

Wild mushrooms

with ham

14€

Baby broad beans

with cured iberian ham

15€

Natural artichokes

with cured iberiam ham

14€

R

Salads

Russian Salad

12€

Russian Salad with King Prawn

15€

Refectorium Salad

16€

Tudela lettuce hearts

with anchovies

16€

Mixed Salad

with tuna

12€

Warm langoustine salad

with spinach

16€

Dill Salmon Salad

16€

Lettuce Flower

16€

R

Scrambled egg dishes

Asparagus tips

with scrambled egg, Iberian ham and langoustines

14€

Langoustines

with scrambled egg and Iberian ham

15€

Portuguese style cod

with scrambled egg

15€

Wild mushrooms

with scrambled egg, ham and langoustines

14€

Eggs

with Foie and Truffle

24€

Scrambled Eggs

with Joselito Iberian Ham

14€

Eggs with lobster and truffle

35 €

Lobster with egg and truffle

35 €

Fishes

Seafood

14€ (100 g)

Fresh Málaga anchovies

14€

Baby red mullet from Málaga Bay

18€

Pieces of battered, marinated white fish

14€

Squid

Grilled or fried

24€

Monkfish

Grilled or battered

30€

Skewer of monkfish

with langoustines

30€

Cod loin

with natural tomato sauce

28€

Wild salt fish

70€/kg

Galician clams

24€

R

Meats

Sirloin steak

with chips and fresh vegetables

30€ (+-230 g)

Sirloin steak

with Cabrales cheese

30€

Sirloin steak

with green pepper sauce

30€

Sirloin steak

with Foie and Pedro Ximénez sauce

30€

Pieces of fillet steak

with fresh artichokes

30€

Grilled tenderloin spanish ox steaks

35€ (+-500 g)

Entrecot of beef

with chips and fresh vegetables

26€ (+-500 g)

Skewered beef tenderloin

with sautéed potatoes

30€

Skewered pork tenderloin

with sautéed potatoes

20€

House style tenderloin of pork

18€

Preso Ibérica pork

26€

Breaded Milanese escalope

with chips

18€

WINE LIST
vat, included

White

D.O. Rías Baixas

Campillo

Albariño
25€

Finca Monteveiga

Albariño
60€

Mar de Frades

Albariño
26€

Nora da Neve

Albariño
40€

Pazo Señorans Colección

Albariño
35€

Pazo Señorans Selección de Añada 2013

Albariño
90€

Santiago Ruiz

Albariño
30€

Terras Gaudas

Albariño
30€

Vega Sicilia Blancos

Albariño
35€

Sierras de Málaga

Botani

Moscatel Seco
25€

D.O. Rueda

Belondrade y Lurton

Verdejo
70€

Jose Pariente

Verdejo
24€

Nisia Fincas Las Suertes

Verdejo
35€

Marqués de Riscal

Verdejo
24€

Palomo Cojo

Verdejo
24€

D.O. Rioja

Qué Bonito Cacareaba

Verdejo
90€

Timesless

Verdejo
90€

D.O. Valdeorras

As Sortes

Godello
90€

Avancia Godello

Godello
40€

Louro

Godello
28€

O luar do Sil

Godello
30€

D.O. Castilla-León

Mauro Godello

Verdejo
60€

Ossian

Verdejo
60€

Tomás Postigo

Verdejo
35€

D.O. Ribeira Sacra

Algueira Finca Cortezada

Albariño, Godello, Treixadura
45€

D.O. Ribeiro

El Paraguas Atlántico

Albariño, Godello, Treixadura
35€

D.O. Borgoña

Chablis

Chardonnay
60€

D.O.P. Adabía Retuerta

Abadía Retuerta

Sauvignon Blanc, Verdejo
50€

Rosé

Flor de Muga

D.O. Rioja

35€

Muga

D.O. Rioja

25€

Pétale de Rosé

A.O.C. Côtes de Provence

50€

R

Ribera del Duero

Aalto

55€

Aalto PS

105€

Abadía Retuerta

45€

Antídoto

40€

Alión

95€

Arzuaga

35€

Arzuaga Reserva

50€

Bosque de Matasnos

50€

Carmelo Rodero Crianza

35€

Carmelo Rodero Roble

25€

Domino Fournier

95€

Flor de Pingus

205€

Francisco Barona

40€

Francisco Barona Finca las Dueñas

98€

Hacienda Monasterio

60€

Inés Vizcarra

95€

Las cercas

40€

La Planta de Arzuaga

25€

López Cristobal, Bagús

65€

López Cristobal, Crianza

35€

López Cristobal, Parcela Uno

55€

López Cristobal, Roble

25€

Macán

105€

Matarromera

35€

Malleolus

50€

Malleolus de Sanchomartín

160€

Malleolus de Valderramiro

110€

Matallana

50€

Mauro

50€

Mauro Garmón

55€

Mauro Terreus

180€

Mauro VS

98€

Milsetentayseis, Pago de Carrovejas

140€

Pago de los Capellanes Crianza

35€

Pago de los Capellanes Robles

30€

Pago de los Capellanes, Un Sueño en las Alturas

120€

Pago de Santa Cruz

90€

Pingus

1700€

Portia

25€

Protos 47

40€

PSI (Pingus)

65€

Rosa Zarza

95€

Tomás Postigo 3 años

45€

Tomás Postigo 5 años

65€

Torrvalho

65€

Valbuena 5 años

195€

Valduero 6 años

98€

Vega Sicilia Único

520€

Viña Sastre

35€

Magnum

Aalto

150€

Aalto PS

420€

Pago de los Capellanes, El Nogal

420€

Pago de Carrovejas

140€

Rioja

Crianza

Altún

24€

Artadi

50€

Azpilicueta

25€

Campillo

25€

El Puntido

65€

Luis Cañas

25€

Martínez Lacuesta

25€

Muga

30€

Viña Alberdi

30€

Viña Gardel

30€

Reserva

200 Monjes

60€

Gaminde

60€

Imperial

40€

Marqués de Riscal

35€

Marqués de Murrieta

35€

Remelluri

40€

San Vicente

Colección privada

60€

Sierra Cantabria Familia

50€

Viña Ardanza

40€

Viña el Pisón

500€

Gran Reserva

904

190€

Castillo Ygay

520€

Prado Enea (Muga)

90€

Other Designations

Cartago

D.O. Toro
150€

Habla del Silencio

VT Extremadura
40€

Juan Gil

D.O. Jumilla
35€

Les Terrasses

D.O. Priorat
58€

Mercure

D.O. Sierras de Málaga
90€

Numanthia

D.O. Toro
90€

Pago el Espino

D.O. Sierras de Málaga
40€

Pintia

D.O. Toro
85€

San Román Garnacha

D.O. Toro
90€

Tadeo

D.O. Sierras de Málaga
55€

Teso la Monja

D.O. Toro
1700€

Vatán

D.O. Toro
50€

Vatán arena

D.O. Toro
450€

Victorino

D.O. Toro
60€

Cava and Champagne

Dom Perignon

Épernay, France

490€

Dom Perignon Rosé

Épernay, France

970€

Christian Gosset

A.O.C. Champagne

90€

Jacques Lassaigne

Montgueux, France

80€

Juvé & Camps

D.O. Cava

40€

Juvé & Camps Rosé

D.O. Cava

50€

Krug

A.O.C. Champagne

390€

Louis Roederer

A.O.C. Champagne

70€

Louis Roederer Cristal

A.O.C. Champagne

520€

Louis Roederer Cristal Rosé

A.O.C. Champagne

900€

Louis Roederer Rosé

A.O.C. Champagne

98€

Moët & Chandon

Épernay, France

70€

Moët & Chandon Rosé

Épernay, France

90€

Perrier-Jouët Blanc de Blancs

Épernay, France

105€

Pierre Gobillard Blanc de Blanc

A.O.C. Champagne

55€

Pol Roger Brut Réserve

Épernay, France

60€

Ruinart Blanc de Blancs

Épernay, France

130€

Veuve Clicquot

Épernay, France

75€

Veuve Clicquot Rosé

Épernay, France

90€

R