



# Restaurante Refectorio

*500 Años de Historia*

# **MENÚ DEGUSTACIÓN**

## **SNACKS DE TEMPORADA**

### **ENTRANTES**

Gazpacho amarillo de melocotón y zamburiña

Ceviche vegetal de frutas y verduras de nuestra huerta con gel de cilantro y agua de tomate

Tiradito de atún rojo con maíz y crema de aguacate

Steak tartar de ternera madurada sobre milhoja de patata y polvo de foie de oca

### **PRIMEROS PLATOS**

Corvina al vapor con crema de maíz asado y beurre blanc de pescado de roca y amontillado

Arroz socarrat de anguila ahumada con alioli de erizo y huevas de tobiko

Conejo en escabeche de zanahoria, glaseado en su propio jugo y paté de sus interiores

### **POSTRES**

Mojito de melón

Cremoso de chocolate blanco y Pedro Ximénez

### **PETIT FOUR**

---

**75 €**

(suplemento maridaje) ....35 €



## ENTRANTES

### Carpaccio de presa ibérica 18 €

con tomates semisecos, polvo de aceituna negra y helado de queso Idiazabal



### Porra antequerana 14 €

con polvo de queso Payoyo y mojama de Almadraba



### Ensalada de caballa curada y marinada en kimchi 17 €

con tomates de nuestra huerta en diferentes texturas y esféricos de piparra



### Ensalada de papaya y carabinero 21 €

con huevas de arenque y vinagreta de sésamo y cacahuete



### Jamón 100% bellota Valle de los Pedroches 24 €

acompañado de tostas de mollete, AOVE La Magdalena y polvo de tomate liofilizado



### Surtido de quesos de cabra 19 €

(semiturado al romero, semiturado al pimentón, queso fresco, rulo de cabra curado en ceniza y Payoyo semiturado) acompañados de mermelada de tomate y frutos secos



### Surtido de croquetas de cochinillo 19€

con manzana crocante y de carabinero acompañadas de su propio tartar



### Ceviche vegetal de frutas y verduras de nuestro huerto 17 €

en diferentes texturas con gel de cilantro y ají amarillo



### Ensaldilla rusa de quisquillas 19 €

Gamba cristal, piparra y mayonesa de kimchi



### Milhoja de pollo de corral escabechedado, foie, manzana y queso de cabra 27 €

acompañado de un aire de escabeche y tostas de pan de higos y nueces



## PESCADOS

### Corvina al vapor 25 €

Napada por una Beurre Blanc de pescado de roca y vino amontillado,  
acompañada de crema de maíz asado



### Arroz socarrat de anguila ahumada 24 €

con huevas de tobiko y alioli picante



### Rodaballo guisado al ajo negro 26 €

con ñoquis de polenta



### Tartar de pez mantequilla 19 €

con anacardos, yema de huevo de corral curada y tostas de Inés Rosales



### Tiradito de atún rojo 24 €

con maíz liofilizado y crema de aguacate



## CARNES

### Presa ibérica a baja temperatura 26 €

con mole negro y crujiente de milhojas de patatas



### Lomo bajo de wagyu 45 €

con salsa de trufa y verduritas de temporada

### Conejo guisado en su propio jugo 20 €

su lomo en orza, paté de sus interiores y perlas de vinagre de jerez



### Magret de pato 24 €

con higos y maracuyá



### Steak tartar de ternera madurada 21 €

sobre milhojas de patata y polvo de foie de oca



## POSTRES

Mojito de melón 10 €

con ganache de chocolate blanco y helado de limón y albahaca



Sangría de sandía 9 €

frutas en texturas y yogurts



**Bizcocho de fruta de la pasión** 9 €  
mouse de gianduia, chocolate blanco y palomitas de maíz

A row of five small, colorful, round chocolates or candies in various colors: orange, yellow, purple, brown, and blue.



Torcal de chocolate y cítricos 12 €

con helado de queso fresco y membrillo



Servicio de Pan y Aceite 2€ - Precios en Euros - IVA INCLUIDO





# Restaurante Refectorio

*500 Años de Historia*

# **TASTING MENU**

## **SEASONAL SNACKS**

### **STARTERS**

Yellow peach and scallop gazpacho

Ceviche with fruits and vegetables from our vegetable garden,  
coriander jelly and tomato essence

Bluefish tuna tiradito (*thinly sliced tuna with a citrus tiger's milk marinade*)  
with corn and avocado cream

Dry-aged beef steak tartare on potato millefeuille and goose foie  
gras powder

### **MAIN COURSES**

Steamed sea bass with roast corn cream and a rock fish and  
amontillado sherry beurre blanc sauce

Socarrat toasted rice with smoked eel, sea urchin aioli and tobiko  
roe

Marinated rabbit with carrot, glazed in its own juice, and pâté  
from its insides

### **DESSERTS**

Melon mojito  
White chocolate and Pedro Ximénez cream

### **PETIT FOUR**

---

**€75**

(supplement pairing) ....35 €



## STARTERS

Iberian pork shoulder carpaccio 18 €  
with semi-dried tomatoes, black olive powder and Idiazabal cheese ice cream



Porra antequerana (gazpacho-like soup) 14 €  
with Payoyo cheese powder and Almadraba-caught cured tuna



Cured kimchi-marinated mackerel salad 17 €  
with tomatoes from our vegetable garden in different textures and Piparra chilli balls



Papaya and jumbo red prawn salad 21 €  
with herring roe and sesame and peanut vinaigrette



100% acorn-fed Iberian ham from Valle de los Pedroches 24 €  
served with toasted mollete bread, La Magdalena extra virgin olive oil  
and freeze-dried tomato powder



Selection of goat's cheeses 19 €  
(semi-cured with rosemary, semi-cured with paprika, fresh cheese, ash cured goat's cheese log  
and semi-cured Payoyo) served with tomato jam and nuts



Selection of suckling pig 19€  
with crunchy apple and jumbo red prawn croquettes served with their own tartare



Ceviche with fruits and vegetables from our vegetable garden 17 €  
in different textures with coriander jelly and yellow aji chilli pepper



Russian salad with prawns 19 €  
Glass prawns, Piparra chilli and kimchi mayonnaise



Marinated free-range chicken, foie gras, apple 27 €  
and goat's cheese millefeuille  
served with escabeche foam and toasted fig and walnut bread



## FISH

**Steamed sea bass 25 €**

Covered with a rock fish and amontillado sherry beurre blanc sauce  
and served with roast corn cream



**Socarrat toasted rice with smoked eel 24 €**

with tobiko roe and spicy aioli



**Stewed turbot with black garlic 26 €**

with polenta gnocchi



**Butterfish tartare 19 €**

with cashew nuts, cured free-range egg yolk and Inés Rosales olive oil tortas



**Bluefish tuna tiradito 24 €**

(thinly sliced tuna with a citrus tiger's milk marinade)

with freeze-dried corn and avocado cream



## MEAT

**Iberian pork shoulder cooked at a low temperature 26 €**

with black Mole chilli sauce and crispy potato millefeuille



**Wagyu beef tenderloin 45 €**

with truffle sauce and seasonal vegetables

**Rabbit stewed in its own juice 20 €**

Marinated loin, pâté from its insides and sherry vinegar pearls



**Duck magret 24 €**

with figs and passion fruit



**Dry-aged beef steak tartare 21 €**

on potato millefeuille and goose foie gras powder



## DESSERTS

Melon mojito 10 €

with white chocolate ganache and lemon and basil ice cream



Watermelon sangria 9 €

textured fruit and yoghurt



Passion fruit sponge cake 9 €

gianduia mouse, white chocolate and popcorn



Chocolate and citrus torcal 12 €

(chocolate in different textures with pistachio sponge and meringue)  
with fresh cheese ice cream and quince jelly



Bread and oil service 2€ - Prices are in euros - Include the VAT