



Restaurante el Refugi  
Calle Rogent, 18 08026 – Barcelona  
Tel: 932 45 00 62 / Tel 24h: 679 81 81 54  
reservas@restaurantelrefugibcn.com

## MENU COMIDA LABORALES (martes - viernes) (25,90 € pp + 10% IVA)

Ejemplo de menú semanal

- TARTAR DE SALMON AHUMADO, AGUACATE, MELON Y WASSABY
  - VERDURAS Y HORTALIZAS FRIAS ,QUESO FRESCO Y VELO DE TOMATE
- 

- LUBINA DE CORTE EN SALSA VERDE CON POTXAS Y MEJILLONES
  - CONFIT DE PATO, PERAS Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA
- 

- CLAFUTIS DE MELOCOTON MELBA CON HELADO
  - SORBETE DE LIMON
- 

2 COPAS VINO BLANCO O TINTO montsant FLOR DEL MONTSANT  
O UNA BEBIDA

---

CAFÉ, O CORTADO O INFUSION

## *A la carta*

- Múrgulas rellenas de foie con salsa de trufa negra 21,60
  - Tomatitos cereza de payes, mozzarella de bufala y virutas de cecina 13,85
    - Sopa fría de tomate, albahaca, langostino y queso fresco 13,70
  - Jamon ibérico de bellota, virutas de manchego y pan de coca 22,80 1/2 13,80
  - Arcoíris de verduras cocidas y crudas, hierbas y vinagreta de limón 13,99
  - Caballa marinada en vino blanco, limón confitado, tocino y brotes 14,30
    - Croquetas de gambas y su salsa 14,90
    - Carpaccio de gambas , aguacate y tapenade 18,40
    - Arroz de pescados y mariscos perelada 17,90
  - Vieiras crujientes, salsa de manzana y migas de almendra 16,90
    - Anchoas del cantabrico con pan de coca 18
- 

- Lenguado de playa, verduritas al vapor y veloute de cítricos 26
  - Rape, espárragos trigueros, nueces y salsa de queso y cebolla 22
  - Cocochas de bacalao , su pil-pil, gambitas y habitas baby 21,99
  - Calamarcitos, butifarra esparracada, panceta y mermelada de cebolla 18,90
  - Rodaballo salvaje, royal de guisantes, gel de algas y salsa bernesa 23,30
    - Merluza de pincho al vapor, cebollitas tiernas y setas 19
- 

- Solomillo de ternera, manzana, setas y salsa de foie 25
- Entrecot de ternera a la plancha con patatas 21,20
- Steak tartar de solomillo y su guarnicion 25,50
- Espalda de cabrito al horno en baja cocción 26
  - Rabo de buey guisado al vino tinto 19,90
- Hígado de oca polee, frutos rojos y col kale crujiente 21,80
- Confit de pato con salsa de miel y mostaza 17,99

### POSTRES PARA HOY:

CANELON DE MANZANA CON CREMA DE NARANJA Y HELADO DE VAINILLA 6,75

BAVAROISE DE MASCARPONE , Y PISTACHOS 6,75

CAFÉ, CHOCOLATE Y AMARETO 6,75

SORBETES DE (mandarina , manzana , frambuesa) 6,75

SORBETE DE MARC DE CH AMPAGNE 7,50

HELADOS DE (vainilla , turrón , , te verde , pistacho choc ,..... ) 6,75

TOCINILLO DE CIELO CON CRESTA DE CHOCOLATE NEGRO 6,75

DELICIA VALENCIANA AL COINTREAU ( zumo de naranja , helado de vainilla y toque de cointreau ) 6,75

RAVIOLI DE PIÑA , MOUSSE DE CHOCOLATE Y CREMA DE MANGO 6,75

TRUFAS DE CHOCOLATE CON PETA-ZETAS 6,75

LOS QUESOS DE LA PASTORA, PIPAS Y TOSTADITAS 7,50

CREPS SUZETTE CON HELADO 9,95

PLATANO CRUJIENTE RELLENO DE CHOCOLATE 6,75v