

incremento 10% terraza



menú

16,50 €

Disponible de lunes a viernes no festivos
en horario de 13.30 a 16.00 horas

Primeros

Buñuelos de calabacín

Nuestros buñuelos, sobre base de guacamole

Ensalada de remolacha y queso de cabra

al pimentón D.O.P., con manzana, nueces y vinagreta de mostaza

Alubias con almejas

Guiso de alubias de riñón, con almejas y azafrán

Segundos

Lasaña de la huerta

Con quesos mozzarella, ricotta y parmesano

Hamburguesa de ternera y torreznos de Soria

En pan brioche, con salsa tártara y acompañado de patatas refraneras

Huevos rotos con pulpo y langostinos al ajillo

Huevos camperos. Pulpo con salsa de mojo picón y langostinos al ajillo

postres

Yogurt con arándanos

Casero, hecho por nosotros

Buñuelos de viento rellenos de nata

Dos de nuestros buñuelos, elaborados a diario

café

*A escoger un primero, un segundo y un postre

Incluye una bebida: agua; o una copa Victoria; o una copa de vino La Camioneta.

Tapeo

Buñuelos de queso El Castúo 3 uds sobre base de mermelada de fresa	5,5 €
Buñuelos de pisto extremeño 3 uds sobre base de guacamole	5,5 €
Buñuelos de langostinos 3 uds sobre base de alioli	5,5 €
Patatas bravas estilo la refranería nuestras típicas patatas, con toque de ajo y acompañadas de salsa picante	5,5 €
Croquetas de gambas al ajillo 4 uds sobre base de alioli	6,5 €
Croquetas de jamón ibérico 4 uds sobre base de tomate natural rallado	6,5 €
Chocos fritos cono de chocos a la andaluza	6,9 €
Bao de carrilleras ibéricas pan bao, con carrillera y salsa de miel y mostaza	5,9 €
Bao de torreznos de Soria pan bao, con torreznos de Soria y salsa de mojo picón	5,9 €
Par de cojonudos rebanadas de pan tostado con chistorra y huevos de codorniz	4,9 €
Zorongollo extremeño ensalada de pimientos y tomates asados, con huevo campero cocido	5,5 €
Ensaladilla de pulpo ensaladilla con pulpo a la plancha al mojo picón	6,9 €
Tapa de quesos extremeños oveja, cabra al pimentón, semicurado y torta	13 €



cada olla tiene su tapa

eventos y grupos

Consulta nuestros MENÚS para
EVENTOS y GRUPOS en
www.larefraneria.com

Nuestra
especialidad

buñuelos

	tapa 3	ración 6
Buñuelos de pisto extremeño	5,5 €	10,5 €
Buñuelos de queso El Castúo	5,5 €	10,5 €
Buñuelos de langostinos	5,5 €	10,5 €
Surtido de buñuelos	-	10,5 €



... y a la
panza
los
buñuelos

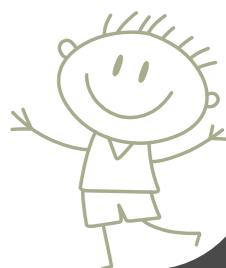
11,5 €

menú infantil

Hamburguesa de pollo campero +
croquetas de jamón+ guarnición

Postre: a elegir entre
yogurt casero o dos buñuelos rellenos
incluye pan y agua

Disponible todos los días en horario de
13.30 a 16.00 horas y de 20.00 a 22.00 horas



Postres

Tarta de queso	5,5 €	buñuelos	
Tarta de manzana	5,5 €	De viento	3 €
Tarta de zanahoria	5,5 €	Rellenos	4 €
Tarta de almendra	5,5 €		
Tarta de chocolate	5,5 €		

incremento 10% terraza

Para comer

Otros entrantes

ideal para
compartir

Patatas bravas estilo la refranería nuestras típicas patatas, con un toque de ajo y acompañadas de salsa picante	9,5 €
3 huevos rotos con jamón ibérico huevos camperos, con patatas panaderas y pimentón de La Vera	16,9 €
Tempura mixta con langostino, choco, merluza y vegetales de la huerta, y salsa de miso	13,5 €
8 croquetas de gambas al ajillo sobre base de alioli	12,5 €
8 croquetas de jamón ibérico sobre base de tomate natural rallado	12,5 €
Surtido de croquetas degustación de 8 croquetas de gambas al ajillo y de jamón ibérico	12,5 €
Ensaladilla de pulpo ensaladilla, con pulpo a la plancha al mojo picón	12,5 €
Surtido de quesos extremeños oveja, cabra al pimentón, semicurado y torta	24,5 €

De la huerta

Ensalada de pollo campero crujiente y queso de cabra al pimentón D.O.P. , con arándanos, rabanitos, quicos y mix de lechugas	12,5 €
Lasaña de la huerta con mozzarella, ricotta y parmesano.	13,9 €
Zorongollo ensalada de pimientos y tomates asados, con huevo campero cocido	9,5 €

Carnes y pescados

Hamburguesa de carrillera ibérica en su propio jugo, con pan de brioche, con mix de lechugas	13,5 €
Hamburguesa de pollo campero con pan brioche, salsa tártara y patatas al estilo la refranería	11,5 €
Cachopo de ternera extremeña -450 gr.- con queso brie y jamón ibérico, acompañado de patatas y pimientos	28,5 €
Lagarto ibérico a la plancha con salsa de mojo picón	17,5 €
Panceta a baja temperatura sobre alga nori y nido de vegetales	16,5 €
Bacalao en tempura con salsa tártara	15,5 €
Brochetas de sepia con perlas de boniato y guacamole	19,5 €
Tartar de atún acompañado de huevo frito campero con aguacate y tempura de alga nori	16,5 €

incremento 10% terraza

Cervezas, licores y cócteles

Vinos

cervezas

Barril

	1/3	pinta
Victoria	2,8 €	3,8 €
Victoria limón	3 €	4 €
Turia tostada	3 €	4 €
Voll-Damm	3,2 €	4,2 €

Botella 1/3

Victoria	3 €
Free Damm tostada *	3,1 €
Free Damm limón	3,1 €
Victoria sin	3,1 €
Daura *	3,6 €

*sin gluten

licores

Ginebra

Seagram's	6 €
Beefeater	6 €
Puerto de Indias Strawberry	6 €
Tanqueray	6 €
Bombay Sapphire	6,5 €
Nordés	8,5 €
Hendrick's	9,5 €

Ron

Barceló añejo	6 €
Brugal	6 €
Bacardí blanco	6 €
Havana Club añejo 7	7 €

Vodka

Absolut	6 €
Belvedere	10,5 €

Vermut y otros

Martini blanco	3,5 €
Martini rojo	3,5 €
Petroni blanco	3,8 €
Petroni rojo	3,8 €
Baileys	3,5 €
Limoncello Villa Massa	3,5 €
Crema de orujo	3,5 €
Licor de hierbas	3,5 €
Amaretto Dissaronno	3,5 €
Jägermeister	3,5 €
Tinto de verano	2,9 €
Licor de manzana SIN	3 €

Whisky

J&B	6 €
Ballantines	6 €
Jameson's	6 €
J.W. red label	6 €
Cardhu single malt 12	8,5 €

Cócteles

Mojito	6,5 €
Mojito fresa	7,5 €
Piña colada	7,5 €
Mojito SIN	5,5 €
Mojito fresa SIN	6,5 €
Piña colada SIN	6,5 €

De la tierra

	copa	botella
Viña Puebla Crianza	3 €	17 €
Palacio Quemado	3 €	17 €
Syrah de BRT Crianza	3 €	17 €
Madre del Agua	-	34 €

Rivera del Duero

Carmelo Rodero 9 meses	3,9 €	22 €
Carramimbre	3 €	17 €
Finca Resalso	3,5 €	20 €
Emilio Moro	-	34 €
Matarromera	-	34 €

Rioja

Ramón Bilbao	3,5 €	20 €
Arnegui Crianza	3 €	17 €
Marqués de Murrieta	-	32 €

Blancos

Verdejo BRT	2,9 €	16 €
La Camioneta	2,9 €	16 €
Martín Codax albariño	3,9 €	22 €
Mara Godello	3,4 €	19 €
Árabe Sauvignon Blanc	3 €	17 €
Dulce Eva	2,9 €	16 €
José Pariente	-	20 €

Blend

Mucho +	2,9 €	16 €
---------	-------	------



El vino abre el camino.