

el Refectorio de Perchel

Restaurant






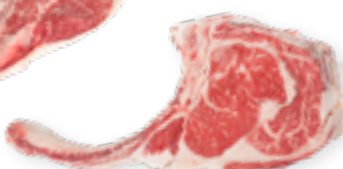
Entrantes *Starters*

- 2,50** **Pan con aperitivo** 1 3*
Pan de masa madre con aceite de Temisas, sal de Bocacangrejo, mantequilla fermentada y el aperitivo del día
Appetizer
Sourdough bread with Temisas oil, Bocacangrejo salt, fermented butter and the snack of the day
- 13,00** **Croquetas de carne de cabra, salmorejo canario, nata ácida y su tartar** 1 2 3 12* 14
Jugosas croquetas de carne de cabra, sabor sutil acompañadas de la salsa salmorejo elaborada a partir de su propio embarrado y un delicioso tartar
Goats' meat croquettes, Canarian salmorejo, sour cream and their tartare
Juicy goats' meat croquettes with a subtle flavor, accompanied by salmorejo made from its own mixture and a delicious tartare
- 17,00** **Aguachile nikkei de lubina aquanaria, gel de cebolla encurtida y cochafisco de cancha** 4 14
Lubina Aquanaria curada, macerada con toques mexicanos y acompañada de nuestra tradicional elaboración con piña de millo, el cochafisco
Aguachile Nikkei-Style sea bass, pickled onion gel and roasted millet
Aquanaria-cured sea bass, marinated with Mexican-inspired touch and accompanied by "cochafisco", our traditional preparation with roasted millet
- 16,00** **Carpaccio de ternera, bearnesa, parmesano y encurtidos** 1 2 3* 14
Plato clásico de Italia, ternera madurada en casa, acompañado de la célebre salsa Francesa elaborada con mantequilla de cabra
Beef carpaccio with Béarnaise sauce, Parmesan cheese and pickled vegetables
An Italian classic, home-aged beef accompanied by the famous French sauce made with goat butter
- 14,00** **Provoleta canaria ahumada** 3 14
Fusión del clásico Argentino con nuestro tradicional queso asado, aportando el toque característico de cada isla
Smoked Provoleta Canarian Style
Fusion of the classic Argentinean dish with our traditional grilled cheese, adding the characteristic touch of each island
- 14,00** **Burrata ahumada a la caprese** 3 13 14
Ahumada en nuestro horno de leña, con un cremoso pesto de aguacate y chutney hindú de tomate seco
Smoked Burrata Caprese Style
Smoked in our wood-fired oven, with a creamy avocado pesto and Indian sundried tomato chutney

- 16,00** **Bikini de carrilleras, mole demichipotle y crema de queso ahumado:** 1 3 5 8 14
 El clásico castizo por excelencia, relleno de una melosa carrillera, acompañada de crema de queso ahumado canario y salsa mexicana hecha con sus jugos
Bikini of cheeks, mole demichipotle and smoked cheese cream
The quintessential classic, filled with tender beef cheek, accompanied by a creamy Canarian smoked cheese and a Mexican sauce made from its own juices
- 13,00** **Alitas a la brasa, mojo de mango asado, papa bonita y crema de yema** 2 14
 Cocinadas a baja temperatura y asadas, acompañadas de papitas negras arrugadas y mojo con mango de Mogán
Grilled wings, roasted mango mojo, sweet potato and egg yolk cream
Cooked at low temperature and grilled, accompanied by wrinkled black potatoes and mojo with mango from Mogán
- 15,00** **Chipirones a la plancha, espuma beurre blanc, pimientos de padrón y crema de papa asada** 1* 3 5 14
 Francia y España fusionadas en un mismo plato, sabor y sutileza asegurados
Grilled baby squids, Beurre Blanc foam, Padron peppers and roasted potato cream
France and Spain merged in one recipe, ensuring flavor and subtlety
- 14,00** **Lasaña crujiente coreana** 1 3 7 8 14
 Sofrito vegetariano coreano picantito, bechamel cítrica y pasta crujiente
Korean crispy Lasagne
Spicy Korean-style vegetarian stir-fry, zesty citrus béchamel and crispy pasta
- 14,00** **Canelón de pollo asado, bechamel beurre noir trufada y mojo verde** 1 2 3 14
 Sabroso pollo de corral asado cocinado a fuego lento con bechamel estilo francesa y la salsa canaria por excelencia
Roast chicken cannelloni, truffled Beurre Noir bechamel and green mojo sauce
Tasty free-range roast chicken slow-cooked with French-style béchamel and the quintessential Canarian sauce
- 17,00** **Albóndigas rellenas de queso flor, su demi, puré anisado y papas rústicas** 1 3 7 11 14
 Elaboradas a partir de nuestras carnes y rellenas de uno de los mejores quesos de canarias: el queso flor de Guía
Meatballs stuffed with cheese and accompanied by its demi-glace, aniseed-infused purée and rustic potatoes
Made from our meats and stuffed with one of the best cheeses of the Canary Islands: Flor de Guía cheese

Principales *Main dishes*

En nuestra brasa trabajamos carnes de primera calidad nacionales y europeas, con una maduración mínima de 30 días
On our grill we work with top quality national and European meats, with a minimum maturation of 30 days

34,00	Solomillo de ternera (250 g) <i>Beef Tenderloin (250 g)</i>		1 7
10,00 c/e 100 g	Lomo alto (según peso) <i>Rib eye steak (by weight)</i>		1 7
7,00 c/e 100 g	T-Bone (al peso aprox. 800 g) <i>(800 g approximate weight)</i>		1 7
8,50 c/e 100 g	Tomahawk (al peso aprox. 1,2 Kg) <i>(1,2 kg approximate weight)</i>		1 7

Las mejores carnes premium guarnecidas con pimiento y tomate asado, más papas rústicas aliñadas
The best premium meats garnished with roasted peppers and tomatoes, accompanied by seasoned rustic potatoes

26,00	Lubina de Gran Canaria <i>Sea bass from Gran Canaria</i>	4
23,50	Salmón noruego a la brasa <i>Grilled Norwegian salmon</i>	4 12
S/M	Pescado fresco del día <i>Fresh fish of the day</i>	4

Todos los pescados van acompañadas de papas grill, chips, verduras o ensalada (a elegir)
All fishes are accompanied by grill potatoes, chips, vegetables or salad (to choose from)

Postres *Desserts*

7,00	Tarta de queso <i>Popular clásico de esta casa con 100% sabor a queso</i> <i>Cheesecake A beloved classic from El Refectorio de Ágata, bursting with 100% cheese flavor</i>	1 2 3
7,00	Piña colada <i>Inspirado por el reputado cóctel y la piña de El Hierro fermentada</i> <i>Pina Colada Inspired by the renowned cocktail and fermented pineapple from El Hierro</i>	1* 3 13
7,00	Texturas de chocolates <i>Chocolate ahumado en brasas chocolate tostado con yogurt y chocolate infusionado con pimienta Sichuan y cereza</i> <i>Chocolate textures Smoked chocolate on embers, roasted chocolate with yoghurt and Sichuan pepper with cherry infused chocolate</i>	1 3

ALÉRGENOS *ALLERGENS*

Los alérgenos marcados con * se podrían sustituir o eliminar para clientes afectados por ese alérgeno
*Allergens marked with * may be substituted or removed for customers affected by that allergen*

1  GLUTEN	2  HUEVO EGGS	3  LACTOSA LACTOSE	4  PESCADO FISH	5  MOLUSCOS SHELL FISH	6  CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	7  SÉSAMO SESAME
8  SOJA SOY	9  CACAHUETE PEANUTS	10  ALTRAMUCES LUPINS	11  APIO CELERY	12  MOSTAZA MUSTARD	13  FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	
14  SO ₂ DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	15  COCO COCONUT	16  SETAS MUSHROOMS	17  LEGUMBRES LEGUMES			