




El Refugio

Mar y Montaña



*Mar y
Montaña*

¡Síguenos!



mar y montaña



Entradas

Chicharrón de Rib Eye (350gr)	\$330
Chicharrón de Atún	\$195
Tuetanos (3Pzs) Con Sirloin, Cebolla caramelizada y verduras salteadas	\$275
Champiñones al Ajillo Champiñones salteados con ajo y chile guajillo	\$85
Flautas Tortillas envueltas en adobera acompañados de ensalada fresca, con queso y crema	\$125
Cecina Trozos de carne seca y frita, con tacos dorados y adobera	\$185
Alitas (BBQ, Bufalo, Diabla, Ajo limón) 9pz.	\$145

Tostadas

Tostada de Ceviche de Pescado Pescado macerado en jugo de limón con vegetales	\$65
Tostada de Ceviche de Camarón Camarón macerado en jugo de limón con vegetales	\$85
Tostada de Camarón Cocido	\$75
Tostada de Pulpo Pulpo cocido en jugo de limón con vegetales	\$90
Tiritas de Pescado Curtidas en Limón	\$65
Tostada de Aguachile Verde, Salsa de Cenizas, Salsas Negras y Mango	\$75
Tostada de Atún	\$95
Torre de Mariscos El Inge Torre de Mariscos con base de aguacate ceviche de pescado, camarón curtido, cocido, pulpo bañados en salsa.	\$215

Mesa Fria

La media orden cuesta el 75%

Molcajete de Mariscos Charly ¡Especialidad! Combinación de mariscos, pulpo cocido, camarón cocido, curtido tiritas de pescado curtido sumergidos en una deliciosa salsa picosa.	📌	\$280
Tiritas de Pescado		\$170
Sachimi Tiradito de Atún en Salsas Negras		\$185
Ceviche de Pescado Pescado macerado en jugo de limón, con un mix de vegetales mexicanos		\$185
Ceviche de Camarón 1lt Camarón macerado en jugo de limón, con un mix de vegetales mexicanos		\$210
Ceviche de Pulpo		\$210
Coctel de Camarón Camarones con Mezcla de Vegetales en Preparado de la casa	\$139	\$165
Coctel Mixto Camarones, Pulpo con Mezcla de Vegetales en Preparado de la casa	\$155	\$185
Aguachile de Salsas Negras		\$195
Aguachile Sinaloa (Verde)		\$195
Aguachile Cenizas		\$210
Aguachile de Arrachera Salsa Negra o Cenizas		\$239
Aguachile de Atún Atún Curtido en Salsa Negra o Cenizas		\$210



Tacos

Taco Baja Pescado (1pza)	\$75
Taco Baja Camarón (1pza)	\$85
Empanada de Camarón (1pza)	\$60
Taco Chito (Camarón)	\$85
Camarón, morrón, cebolla, salteado montado en tortilla con costra de queso.	

Ensaladas

Ensalada del Chef Mix de lechuga, frutas de temporada y queso panela	\$95
Ensalada Refugio Mix de lechugas, pechuga a la plancha y queso panela	\$125
Ensalada de Camarón Mix de lechugas y camarón salteado en mantequilla	\$195



Menú Infantil II

Taco Arrachera 1pz.	\$45
Filete Empanizado	\$85
Filete de pescado acompañado de papas a la francesa y arroz.	
Filete a la Plancha	\$85
Filete de pescado acompañado de papas a la francesa y arroz.	
Milanesa de Pollo	\$85
Acompañado de papas a la francesa y arroz.	
Pechuga Asada	\$85
Acompañada con papas a la francesa y arroz.	
Hamburguesa Junior's	\$85
Carne de Res con Queso amarillo y Papas a la francesa	
Quesadillas	\$25
Tortillas de maíz o harina	
Quesadillas de Arrachera	\$60
Sopa de Fideos	\$40

Aves

Pechuga de Pollo a la Plancha	\$175
Pechuga asada, acompañada con arroz, ensalada y papas.	
Fajitas de Pollo al Refugio	\$175
Tiras de pechuga con ensalada y arroz.	
Fajitas de Pollo la Mexicana	\$175
Tiras de pollo acompañadas con Jitomate, Cebolla, Chile jalapeño fresco, ensalada y Arroz.	
Milanesa de Pollo	\$175
Pechuga de pollo empanizada, acompañadas con Arroz y Ensalada.	
Guarniciones Extras	
Ensalada, Frijoles o Arroz	\$45
Aguacate y Guacamole	\$65
Puré de Papa	\$50
Pan	\$50
Cebolla Frita	\$45

Coctelería Infantil II

Bebidas Sin Alcohol

Mojito	\$55
Tradicional, Zarzamora, Arándano, Higo	
Conga	\$55
Piñada	\$55
Pantera Rosa	\$55
Clericot	\$85



Camarones

Todos son acompañados con ensalada, Arroz Mantequilla y Papas a la Francesa

	Media orden	Orden
Camarones el Refugio (Suizos) Camarones Rellenos de Queso Envueltos en Tocino con Base de Piña al Grill y Ensalada. _____		\$245
A la Hawaiana Camarones Salteados con Piña, Jamón y Tocino _____	\$155	\$195
Zarandeados  Bañados en Salsa Talla _____		\$220
A La Diabla (o Media Diabla) Bañados en Salsa Pícosa _____	\$155	\$210
Al Mojo, Ajillo o Mantequilla _____	\$155	\$195
Empanizados _____	\$155	\$210
Philadelphia Empanizados, rellenos de Queso Philadelphia con Aderezo de la Casa _____		\$210
Camarones al Cilantro Camarones en Salsa de Cilantro _____	\$155	\$210
Camarones al Chipotle _____	\$155	\$195
Camarones en Crema En Crema de la casa, tocino y cebolla. _____	\$155	\$210
Camarones en Crema de Espinacas o Champiñones _____	\$155	\$210
Combinados Combina a tu Gusto, Diabla, Mantequilla, Cilantro, Ajillo, Ajo y Hawaianos _____		\$225
Fajitas de Camarón Camarones Salteadas con Vegetales Mixtos. _____		\$225
Molcajete de Camarón Acompañadas con nopal, Queso a la Plancha Bañada con Salsa Martajada, Aguacate y Cebolla Cambray. _____		\$260
Molcajete de Camarón y Pulpo Acompañadas con nopal, Queso a la Plancha Bañada con Salsa Martajada, Aguacate y Cebolla Cambray. _____		\$310



Cortes Finos

Acomopañados de Pan Artesanal, Puré de Papa y Vegetales Salteados.

T-Bone 400 g _____	\$285
RibEye Arreo Premium 350 g _____	\$310
New York 350 g _____	\$310
Arrachera Acomopañada de Frijoles Refritos y Ensalada _____	\$245
Fajitas de Arrachera Acomopañadas de Arroz Mantequilla y Ensalada _____	\$265
Tampiqueña Filete de Res acompañada de Enchiladas, Frijoles Refritos y Ensalada _____	\$195
Molcajete Arrechera _____	\$285
Molcajete Mar y Tierra Acomopañadas con Nopal, Queso a la plancha bañada con Salsa Martajada, Aguacate y Cebolla Cambray _____	\$310
Hamburguesa Sirloin de Res, Queso Amarillo, Salchicha, Panela, Tocino, Piña y Ensalada Fresca _____	\$120

Del Mar

Caldos y Pastas

Caldo de Camarón Fondo de Camarón, verdura cocida y Camarón	\$185
Sopa de Mariscos ☒ Caldo de Camaron con un Mix de Mariscos	\$210
Caldo de Pescado ☒ Caldo de Camaron con Pescado	\$175
Pasta Marinera Pulpo y Camaron con pan de la casa	\$210
Pasta Alfredo	\$175
Pasta de Camarón	\$195
Pasta Vegetariana	\$135



Pescados

Huachinango ☒ Pescado Dorado al Mojo, Diabla, Ajo y Ajillo	(SEGÚN TAMAÑO)
Mojarra ☒ Pescado Frito, Ensalada, Arroz Mantequilla y Papas a la Francesa	(SEGÚN TAMAÑO)
Salmón a la Plancha Al Gusto, al Ajillo, Ajo, a la Crema, al Vino tinto, Finas Hierbas, a la Piña, acompañado de verduras salteadas puré de papa, ensalada y pan de la casa.	\$265
Filete de Pescado a la Plancha, Ajillo o a La Diabla Filete de Pescado acompañado de ensalada, Arroz Mantequilla y Papas a la Francesa	\$165
Filete de Pescado Empanizado Mariscada	\$165 \$650 y \$750
Camarones empanizados, diabla, mantequilla, ajo, filete empanizado, ceviche mixto, papas a la francesa y ensalada.	



Pulpos ☒

Acompañados con arroz y ensalada

A las Brasas Pulpo marinado con especias	Orden	Entero
		\$275
A la Diabla, Mojo de Ajo y Ajillo Pulpo al gusto acompañado de arroz y ensalada.	\$245	\$275
A la Talla A las Brasas y Adobado en Aderezo Talla		\$275





Bebidas

Refresco de Lata	\$28
Naranjada	\$35 \$55
Limonada	\$35 \$55
Horchata	\$55
Jarra	\$110
Caribe	\$45
Boost	\$65
Strongbow	\$45



Vinos y Licores

Brandy

	Copa	Botella
Torres 5	\$65	\$580
Torres 10	\$75	\$590

Cognac

Martel V.S.O.P.	\$175	\$1540
Hennessy V.S.O.P.	\$180	\$2200

Tequila

Don Julio 70	\$180	\$1800
Herradura Reposado	\$155	\$1150
Herradura Añejo	\$145	\$1250
Herradura Ultra	\$150	\$1450
Centenario Plata	\$85	\$660
Centenario Reposado	\$110	\$675
Centenario Añejo	\$115	\$1050
1800 Reposado	\$100	\$990
1800 Añejo	\$130	\$1200
1800 Cristalino	\$160	\$1500
Cuervo Tradicional Cristalino	\$145	\$1600
Maestro Tequilero Diamante	\$175	\$1850

Whisky

Macallan Double Cask	\$285	\$2600
Buchanan's 12	\$145	\$1500
Buchanan's Master	\$185	\$1850
Black Label	\$155	\$1400
Double Black	\$160	\$1550

Vodka

Absolut Azul	\$440
--------------	-------

Ron

Bacardi Blanco	\$55	\$400
----------------	------	-------



Cocteleria

Mojito	\$75
Tradicional, Zarcamora y Arándano	
Conga	\$75
Alfonso XIII	\$75
Mezcal tropical	\$85
Jamaica, Tamarindo, Zarcamora y Piña	
Clericot	\$75
Piña Colada	\$80
Piñada	\$70
Sangría Preparada	\$70
Daiquirí	\$75
Frutos Rojos, Jamaica y Tamarindo	



Cerveza

Micheladas el Refugio	\$95
Corona 1/2 (CLARA, OBSCURA)	\$38
Corona 1/4	\$25
Corona Light	\$35
Victoria	\$35
Modelo Especial	\$45
Ultra Michelob	\$45
Cubeta (CORONA 1/4) 10 Cervezas	\$230
Tecate Light 1/4	\$24
Tecate Ámbar / Original 1/2	\$28
Indio, XX, Ámbar	\$30
Heineken	\$40
Heineken Cero	\$35



Tintos

Santo Tomas Merlot	\$580
Concha y Toro Merlot	\$370
Cuatro Soles	\$350
Casillero del Diablo	\$450

Blancos

Concha y Toro (Reservado)	\$350
Casillero del Diablo	\$450

Mezcal

Mezcal de Casa	\$80	\$600
----------------	------	-------



Digestivos

Licor 43	\$110
Anís	\$70
Carajillo	\$135
Baileys	\$85





Postres



Chongos _____	\$45
Flan _____	\$45
Duraznos _____	\$45
Duraznos con Baileys _____	\$65
Helado _____	\$45
Flan Napolitano _____	\$65
PostreHelado _____	\$75
Postre del Día	

Cafe



Café de Olla _____	\$30
Capuchino _____	\$55
Café Americano _____	\$50
Té de Manzanilla _____	\$30
Frapuchino _____	\$65
Descafeinado _____	\$50
Intenso _____	\$50
Tizana	\$65
<small>Infusión caliente de frutos</small>	



Siguenos



refugio_restaurante



el refugio restaurante

