

resort
Cordial Santa Águeda

SELECCIONE LA CARTA A CONSULTAR



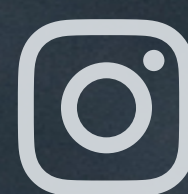
◀ Carta
Bebidas

el Refectorio
de Ágata
Restaurant

Carta
Vinos ▶



◀ Carta
Restaurante





el Refectorio de Perchel

Restaurant



Bebidas Calientes *Hot Drinks*

2,10	Café con leche	Coffee with milk
1,90	Café cortado	
1,90	Café expreso	
2,30	Capuccino	
2,20	Leche y leche	
2,20	Descafeinado	Decaffeinated coffee
2,10	Té / infusiones	
2,60	Carajillo	
5,95	Irish coffee	
2,60	Chocolate caliente	Hot chocolate
1,20	Vaso de leche	Glass of milk

Refrescos *Soft drinks*

2,80	Agua mineral	Mineral Water	50 cl
3,60	Coca Cola		24 cl
3,60	Coca Cola Zero		24 cl
3,60	Fanta	naranja/limón orange/lemon	20 cl
3,60	Sprite		20 cl
3,60	Royal Bliss Soda		20 cl
3,60	Ginger Ale		20 cl
4,20	Appletiser		27,5 cl
4,10	Aquarius		
4,10	Nestea		
3,00	Capri Sun Safari		
3,00	Capri Sun Fruit		
2,65	Zumo	Juice	25 cl
	Naranja/Piña/Mango/Melocotón/Manzana	Orange/Pineapple/Mango/Peach/Apple	

Cerveza *Beer*

3,70	Tropical Presión	50 cl
2,50	Tropical Presión	20 cl
2,75	Botella Tropical	Local Beer 33 cl
4,50	Hefe Weizenbier	50 cl
2,50	Cerveza sin gluten	Gluten free beer 25 cl

Aperitivos *Aperitifs*

5,20	Campari	5 cl
4,60	Aperol	5 cl
7,80	Aperol Spritz	5 cl
6,90	Pimm's	5 cl
5,70	Vermouth Padró & Co. Rojo Clásico	5 cl
5,70	Vermouth Padró & Co. Dorado Amargo	5 cl
5,70	Vermouth Padró & Co. Blanco Reserva	5 cl
4,60	Ricard	5 cl

Sangría

19,85	Sangría	1 L.
4,30	Sangría Cava	1 L

Cognac & Brandy

10,40	Remy Martin	5 cl
10,40	Courvoisier	5 cl
9,30	Hennessy	5 cl
9,30	Carlos I	5 cl
5,70	Magno	5 cl
7,20	Torres 15	5 cl

Tequila

4,70	El Jimador Reposado	5 cl
------	---------------------	------

Whisky *Whiskey*

6,20	Johnnie Walker Red Label	5 cl
8,70	Johnnie Walker Black Label	5 cl
9,30	Johnnie Walker Gold Label	5 cl
5,70	J&B	5 cl
5,20	John Haig	5 cl
5,20	Ballantines	5 cl
6,70	Jack Daniels	5 cl
5,90	Jameson	5 cl
8,70	Chivas Regal	5 cl
8,80	Woodford reserve	5 cl
10,40	Lagavulin 16	5 cl

Vodka

6,00	Absolut	5 cl
5,70	Smirnoff	5 cl

Ron *Rum*

4,60	Arehucas blanco / oro	5 cl
7,40	Arehucas 18	5 cl
6,80	Bacardi	5 cl
6,60	Havana 3	5 cl
7,60	Havana 7	5 cl
7,50	Barceló añejo	5 cl
7,20	Aldea Maestro	5 cl
9,60	Santa Teresa 1796	5 cl
9,90	Zacapa 23 Años	5 cl

Digestivos *Digestive*

4,50	Fernet Branca	5 cl
4,50	Jägermeister	5 cl
4,30	Licor de hierbas	5 cl
4,30	Ramazzotti	5 cl
4,30	Limoncello	5 cl

Licores *Spirits*

4,90	Amaretto Disaronno	5 cl
4,90	Baileys	5 cl
4,70	Cointreau	5 cl
4,70	Frangélico	5 cl
4,70	Licor 43	5 cl
5,50	Malibú	5 cl
4,70	Tía María	5 cl
4,50	Passoa	5 cl
6,20	Pisco	5 cl
3,90	Pacharán Baines Oro	5 cl

Gin & Tonic

6,50	Beefeater	<i>Seca, equilibrada, piel de limón, naranja</i>
6,80	Bombay Sapphire	<i>Seca equilibrada, piel de limón y enebro</i>
6,80	Tanqueray	<i>Seca, equilibrada, piel de lima y enebro</i>
10,40	Ginebra Tanqueray N° Ten	<i>Cítrica, piel de pomelo</i>
7,20	Nordes	<i>Aromática ,uva</i>
7,20	Master Pink	<i>Aromática frutal, fresa</i>
9,20	Hendrick's	<i>Aromática frutal, pepino, lima</i>
9,20	Fifty Pounds	<i>Seca, limón, enebro</i>
9,30	Martin Miller's	<i>Seca equilibrada, piel de lima, enebro</i>
9,30	N3	<i>Seca equilibrada, piel de pomelo</i>
9,90	Le Tribute	<i>Seca especiada, piel limón</i>
10,40	Monkey 47	<i>Especiada, piel de lima</i>
9,90	Cittadelle	<i>Cítrica, piel de limón, naranja</i>
10,40	Gin Mare	<i>Aromática, romero y limón</i>

el Refectorio de Perchel

Restaurant



Blancos *White*

31,10	Chivite Legardeta <i>D.O. Navarra</i> Chivite <i>Chardonnay</i>	75 cl
150,80	Domaine Leflaive Auxey Duresses <i>D.O. Auxey Duresses</i> Domaine Faiveley <i>Chardonnay</i>	75 cl
41,00	Tamerán Malvasía <i>D.O. Gran Canaria</i> Tamerán <i>Malvasía Volcánica</i>	75 cl
41,00	Tamerán Marmajuelo <i>D.O. Gran Canaria</i> Tamerán <i>Marmajuelo</i>	75 cl
36,90	Yaiza Seco <i>D.O. Lanzarote</i> Vega de Yuco <i>Malvasía Volcánica</i>	75 cl
42,40	Cies Rodrigo Méndez <i>D.O. Rias Baixas</i> Rodrigo Méndez <i>Albariño</i>	75 cl
22,50	Do Ferreira <i>D.O. Rias Baixas</i> Gerardo Méndez <i>Albariño</i>	50 cl

Rosados *Rosé*

21,40	Baluart Rosado <i>D.O. Navarra</i> Gran Feudo <i>Garnacha Tinta</i>	75 cl
25,70	Naranjas Azules <i>D.O. Castilla y León</i> Soto Manrique <i>Garnacha Tinta</i>	75 cl
32,10	Romance Chateau Berne <i>D.O. Côtes De Provence</i> Château de Berne <i>Grenache</i>	75 cl

Magnum

64,20	Paco García Crianza <i>D.O. Ca. Rioja</i> Tempranillo, <i>Garnacha</i>	1,5 L
127,10	Camins del Priorat <i>D.O.Q. Priorat</i> <i>Cariñena, Garnacha,</i> <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	1,5 L
184,90	Pago de Carraovejas <i>D.O. Ribera del Duero</i> <i>Tinta Fina, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	1,5 L
110,20	Emilio Moro Magnum <i>D.O. Ribera Del Duero</i> Emilio Moro <i>Tinta Fina</i>	1,5 L

Dulces *Sweets*

10,80	Agala Dulcelena (copa) <i>D.O. Gran Canaria</i> Bentayga <i>Moscatel de Alejandría</i>	8 cl
3,50	Manzanilla Deliciosa (copa) <i>D.O. Jerez y Manzanilla de San Lucar</i> Valdespino <i>Palomino fino</i>	8 cl
4,50	Pedro Ximenez Alvear <i>D.O. Málaga</i> Alvear <i>Pedro Ximénez</i>	8 cl
18,80	Oremus Tokaji Aszu 3 Puttonyos <i>D.O. Tokai</i> Oremus <i>Furmint, Hárslevelü, Sargamuskotaly, Zéta</i>	8 cl

Cavas

39,60	Torelló Brut Reserva <i>Corpinnat</i> <i>Macabeo, Xarel-lo, Parellada</i>	75 cl
48,70	Torelló Rosé Pálido Brut Reserva <i>Corpinnat</i> <i>Macabeo, Pinot Noir</i>	75 cl

Champagnes

104,40	Laherte Frères Rosé de Meunier <i>D.O. Champagne</i> Laherte Frères <i>Pinot Meunier</i>	75 cl
95,00	Taittinger Champagne Brut Reserva <i>A.O.C. Champagne</i> Taittinger <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier</i>	75 cl
85,00	Moët & Chandon Brut Impérial <i>A.O.C. Champagne</i> Moët & Chandon <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	75 cl
90,00	Extra Brut Les Rocheforts Calsac <i>D.O. Champagne</i> Etienne Calsac	75 cl
75,00	Mumm Cordon Rouge <i>D.O. Champagne</i> G.H. Mumm <i>Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir</i>	75 cl

IGIC INCLUIDO • TAXES INCLUDED

Tintos

Reds

46,30	Dehesa de Valquejigoso D.O. La Mancha Valquejigoso Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah	75 cl	70,90	Pago de Carraovejas Crianza D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlo	75 cl
46,00	El Grifo Ariana D.O. Lanzarote Listán Negro, Syrah	75 cl	117,10	Pago de los Capellanes El Nogal D.O. Ribera del Duero Pago de Los Capellanes Tempranillo	75 cl
29,70	Paco García Crianza D.O. Ca. Rioja Tempranillo, Garnacha	75 cl	42,90	Valenciso Reserva D.O. Rioja Valenciso Tempranillo	75 cl
43,90	Pétalos D.O. Bierzo Descendientes de J. Palacios Mencía	75 cl	39,60	Penfolds Koonunga Hill Tinto Australia Shiraz, Cabernet Sauvignon	75 cl
32,10	Sierra Cantabria Crianza D.O. Ca. Rioja Tempranillo	75 cl	33,90	La Solana D.O. Valle de la Orotava Listán Negro	75 cl
162,60	Calvario D.O. CA. Rioja Finca Allende Tempranillo, Garnacha, Graciano	75 cl	201,30	Finca Dofi D.O. Q. Priorat Álvaro Palacios Garnacha Tinta	75 cl
89,80	Roda I D.O. CA. Rioja Roda Tempranillo y Graciano	75 cl	70,80	4 Kilos II.G.P. Mallorca 4 Kilos Vinícola Callet	75 cl
71,70	Mauro D.O. Castilla y León Mauro Tempranillo y Syrah	75 cl	38,30	Zuccardi Brazos de los Andes Argentina Malbec	75 cl
82,40	Crozes Hermitage Syrah D.O. Crozes-Hermitage Domaine Alain Graillot Syrah	75 cl	130,00	Alión 2017 D.O. Ribera Del Duero Alión Tinta Fina	75 cl
37,20	Agala 1175 Barrica D.O. Gran Canaria Bodegas Bentayga Baboso negro, Vijariego negro, Tintilla	75 cl	59,00	Agala Tinto Crianza 2016 D.O. Gran Canaria Bentayga Tintilla, Vijariego	75 cl
28,20	Viña Montealto D.O. Gran Canaria Viña Montealto	75 cl	34,00	Gallo 2020 D.O.P. Islas Canarias Alejandro Gallo Vijariaga Negro, Tintilla	75 cl
64,10	Bosque de Matasnos D.O. Ribera del Duero Tinta Fina, Merlot, Malbec	75 cl	32,00	Caldera 2018 D.O.P. Islas Canarias Hoyos De Bandama Listán Negro, Castellana, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah	75 cl
28,80	Castillo Monjardin El Cerezo D.O. Navarra Pinot Noir	75 cl	36,00	Viñátigo 2020 D.O.P. Islas Canarias Viñátigo Tintilla	75 cl
52,50	Chivite Colección 125 Reserva D.O. Navarra Chivite Tempranillo	75 cl	41,00	Tamerán D.O. Gran Canaria Tamerán Listán Negro	75 cl
50,00	Camins Del Priorat D.O. Priorato Alvaro Palacios Garnacha, Cabernet sauvignon, Cariñena, Syrah, Merlot	75 cl	71,10	Abadía Retuerta D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot y Petit verdot	75 cl
28,80	Castillo Monjardin Deyo D.O. Navarra Merlot	75 cl	25,70	Launa Selección Familia Crianza D.O. Ca. Rioja Bodega Launa Tempranillo	75 cl
31,30	Románico D.O. Toro Tinta de Toro	75 cl	30,70	Rincón del Guiniguada D.O. Gran Canaria Rincón del Guiniguada Listán negro, negramoll, vijariego negro, Tintilla	75 cl

IGIC INCLUIDO • TAXES INCLUDED

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, martinated 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

IGIC INCLUIDO | TAXES INCLUDED




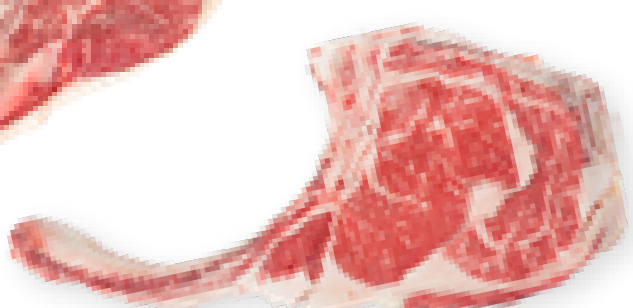
- 16,00** **Bikini de carrilleras, mole demichipotle y crema de queso ahumado:** 1 3 5 8 14
 El clásico castizo por excelencia, relleno de una melosa carrillera, acompañada de crema de queso ahumado canario y salsa mexicana hecha con sus jugos
Bikini of cheeks, mole demichipotle and smoked cheese cream
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

IGIC INCLUIDO | TAXES INCLUDED

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</i> (250 g)		1 7
10,00 c/e 100 g	Lomo alto (según peso) <i>Rib eye steak</i> (by weight)		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 Sea bass from Gran Canaria	4
23,50	Salmón noruego a la brasa Grilled Norwegian salmon	4 12
S/M	Pescado fresco del día Fresh fish of the day	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 Popular clásico de esta casa con 100% sabor a queso <i>Cheesecake</i> A beloved classic from El Refectorio de Ágata, bursting with 100% cheese flavor	1 2 3
7,00	Piña colada Inspirado por el reputado cóctel y la piña de El Hierro fermentada <i>Pina Colada</i> Inspired by the renowned cocktail and fermented pineapple from El Hierro	1* 3 13
7,00	Texturas de chocolates Chocolate ahumado en brasas chocolate tostado con yogurt y chocolate infusionado con pimienta Sichuan y cereza <i>Chocolate textures</i> Smoked chocolate on embers, roasted chocolate with yoghurt and Sichuan pepper with cherry infused chocolate	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			

IGIC INCLUIDO | TAXES INCLUDED