

PARA GOMENZAR

Sabores que abren el apetito y preparan el paladar



ALMEJAS REFUGIO	\$12.900
8 unidades de almejas frescas, salsa verde de ulte, leche de tigre y emulsión de ají amarillo.	
DASHI DE ALMEJAS	\$12.900
8 unidades de almejas en su concha, caldo oriental, cebollín y jengibre.	
CONCHAS PARMESANAS	\$16.990
5 ostiones y 5 machas a la parmesana.	
OSTIONES TEMPURA NEGRO	\$11.900
6 Ostiones fritos en tempura negro, montado en su concha con salsa atigrada y chalaquita tropical.	
LOCOS Y ERIZO	\$17.500
Locos laminados, lenguas de erizo, palta, salsa verde y salsa acevichada.	
TRILOGÍA DE OSTRAS	\$17.900
3 ostras a la brasa con mantequilla batayaki, 3 ostras con dashi y katsuoibuchi, 3 ostras con emulsión de ají amarillo y tocino crocante.	
CARPACCIO DE LOCO	\$19.990
Finas láminas de loco, tataki de atún, emulsión de palta, mayonesa, cebolla morada y hojas verdes.	
CARPACCIO DE PULPO	\$17.900
Láminas de pulpo, pasado por brasa con salsa anticuchera, montado con alioli, aceite de oliva, pimentón de la vera y brotes.	



Kushiya



Nigiri de Salmón

REFUGIO NIKKEI



TIRADITO NIKKEI DE PESCADO BLANCO	\$15.900
Delicados cortes de pescado blanco, emulsión acevichada, salsa ponzu, cilantro y cebolla morada.	
TATAKI DE ATÚN	\$16.900
Tataki de atún a la brasa, emulsión de palta, ikura, alioli de miso, furikake y aceite de sésamo.	
CEVICHE MIXTO	\$16.900
Salmón fresco en dados, pulpo y camarones, salsa acevichada de ají ahumado, cebolla morada y cilantro.	
CEVICHE REFUGIO	\$15.900
Pescado blanco en dados, leche de tigre, cebolla morada, palta, cilantro y camote asado.	
NIGIRI TRADICIÓN	\$6.900
Arroz, wasabi, lámina de pescado fresco a elección.	
NIGIRI NIKKEI	\$7.900
Arroz, wasabi, lámina de bonito, salsa de ají ahumado, chalaquita de manzana encurtida y quinoa crocante.	
NIGIRI DE SALMÓN	\$7.900
Arroz, wasabi, salmón sopleteado, salsa acevichada, ikura y cebollín fresco.	
IKURA MAKI	\$14.800
Camarón tempura, atún, pepino y cebollín, cubierto en salmón fresco, emulsión de ají amarillo y ikura.	
TORI MAKI	\$12.500
Camarón tempura, queso crema, palta, envuelto en pollo apanado y salsa teriyaki.	
JAIBA MAKI	\$14.800
Salmón, queso crema, pepino, envuelto en palta y terminado con carne de jaiba, mayo limón y furikake.	
LOCO MAKI	\$15.800
Pescado blanco, atún rojo, ciboulette, cubierto con cubos de locos acevichado, papas hilo y mayo wasabi.	
HANGIRI REFUGIO	\$32.990
Sashimi salmón, sashimi pescado blanco, Ikura Maki, Nigiri tradición, almejas y ostiones en su estado puro y fresco.	



PARA COMPARTIR



Platos diseñados para disfrutar en grupo

TABLA ISE-EBI (LANGOSTA DE TARDE Y MAR PARA 2 PERSONAS)	\$56.990
Una experiencia que celebra la riqueza del océano al atardecer. Cinco piezas de Maki Roll y cinco de Maki Loco Roll abren el recorrido, seguidos de atún rojo y pescado blanco en sashimi, frescos y precisos en corte. Tres ostiones en tempura negra aportan textura y carácter, culminando con media langosta de Juan Fernández, protagonista indiscutida del plato. <i>Un viaje marino intenso, elegante y lleno de fuego.</i>	
TARTAR DE ATÚN	\$13.900
Atún, salsa ponzu, palta, alcázaras, aceite de sésamo, sobre una masa crocante, masago y mayo wasabi (3 un).	
TARTAR RES Y TUÉTANO	\$14.900
Clásico tartar de carne de res picado a cuchillo, sobre un tuétano a la brasa y papas fritas.	
CRISPI TACO DE LOCOS	\$8.900
Tortilla de maíz crocante, rellena con ceviche de locos y mayonesa de sriracha (2 un).	
CRISPI TACO DE SALMÓN	\$7.900
Tortilla de maíz crocante, tartar de salmón, emulsión de palta y ikura (2 un).	
SHRIMPS AND CHICKEN REFUGIO	\$10.900
Camarones y tiritas de pollo apanados acompañado de salsas.	
EMPANADAS REFUGIO	\$9.900
Trilogía de Chupe de jaiba, pino mariscos, camarón queso.	
BAO DE ASADO DE TIRA 36 HRS	\$19.990
Tiernas costillas de res braseada, salsa spicy, quinoa crocante, chalaquita y salsa miso dulce.	
BAO DE CERDO AGRIDULCE	\$6.900
Baos rellenos con lomo vetado de cerdo, salsa agridulce, coleslaw encurtida, cilantro, mayo huacatay (2 un)	
BAO DE VIDRIOLA FRITA	\$6.900
Baos rellenos con cubos de vidriola frita, cebolla morada, tomate cherry, cilantro, salsa tártara, mostaza en grano (2 un)	
KUSHIYAKI	\$10.900
3 brochetas mixtas de vacuno, pulpo y camarones, adobados con salsa anticuchera oriental.	

BRASA REFUGIO

Mar, fuego y producto local



ENTRAÑA AMERICANA A LA BRASA	\$18.900
Entraña americana a la brasa con salsa bernesa.	
MALAYA DE CERDO A LA BRASA	\$15.900
Malaya de cerdo a la brasa con gastrique de ají verde.	
CORTE DE VACUNO A LA BRASA	\$15.900
Lomo vetado o Filete de vacuno a la brasa.	
PULPO A LA BRASA	\$15.900
Pulpo de Juan Fernández a la brasa con salsa romesco.	
PESCADO A LA BRASA	\$12.900
Salmón a la brasa con emulsión de ají panka y miso.	
REINETA A LA BRASA	\$11.900
Filete de reineta con salsa beurre blanc.	
PATO A LA BRASA	\$28.900
Magret de pato con salsa gastrique de mango, reducción de vino blanco, mantequilla y hierbas.	
JABALI A LA BRASA	\$24.900
Lomo de jabalí a la brasa con salsa de reducción de oporto y arándanos.	
BABY RIBS BBQ	\$16.900
Costillas de cerdo ahumadas y cocinadas a baja temperatura con salsa bbq.	



Hamburguesa Refugio

HAMBURGUESAS



REFUGIO	\$13.900
Pan de papa, carne angus, cheddar, tocino, salsa bbq, cebolla caramelizada, pepinillos.	
BLUE CHEESE	\$13.900
Pan de papa, carne angus, cebolla caramelizada, champiñones salteados, queso azul y rúcula.	
VIDRIOLA	\$12.900
Pan de papa, palta, alioli de ajo asado, mix de hojas, cebolla encurtida, hojas de cilantro.	



PRINCIPALES REFUGIO

Recetas con historia, sabor y técnica

MERLUZA AUSTRAL FRITA Y CHOCLO	\$16.900
Trozos de merluza frita en furikake con puré de choclo dulce chilena cherries.	
CREMA DE ZAPALLO ASADO	\$8.900
Zapallo camote a la brasa, miso y jengibre.	
RISOTTO DE ASADO DE TIRA	\$17.900
Costilla de res cocinada a baja temperatura por 36 hrs.	
DASHI REFUGIO	\$18.900
Caldillo japones de congrio con papas fritas.	
RISOTTO DE MARISCOS	\$16.900
Arroz arboreo, camarón, ostión, pulpo, almejas, caldo de pescado, parmigiano, vino blanco, mantequilla.	
LINGUINI FUNGHI	\$16.900
Pasta linguini con salsa blanca, selección de setas y aceite de trufa.	
FETUCCINI SALTADO	\$17.900
Pasta con salsa huancaína y lomo saltado.	

ACOMPAÑAMIENTOS & ENSALADAS

Para sumar sabores, texturas y colores



VERDURAS A LA BRASA	\$5.900
Mix de verduras a la brasa y salsa romescu.	
CAMOTE A LA BRASA	\$5.900
Papa camote a la brasa, salsa ácida, ciboulette, pico de gallo y tocino crocante.	
PAPAS FRITAS REFUGIO	\$6.500
Papas fritas, con salsa parmeggiano y provenzal "perejil, ajo y aceite".	
PURÉ DE COLIFLOR	\$5.900
Suave puré de coliflor asado a la brasa.	
ARROZ REFUGIO	\$5.900
Arroz blanco con furikake.	



ENSALADA REFUGIO	\$15.900
Lechuga costina a la brasa, roast beef, manzana verde asada, cebolla encurtida, parmeggiano, quinoa crocante, alioli de ajo asado, salsa reducción balsámico de pera.	
ENSALADA DE ATÚN	\$14.900
Selección de hojas verdes, atún sellado en furikake a la inglesa, mango en cubitos, palta, vinagreta de aceite de sésamo y miel, frutos secos y zanahoria encurtida.	
ENSALADA TIBIA DE SALMÓN	\$14.900
Kale, rúcula, espinaca baby, salmón a la brasa, tomates confitados, burrata y dressing de yogurt.	

Risotto de Asado de Tira



PEQUEÑOS / NIÑOS



CARNE A LA BRASA	\$7.900
Filete a la brasa con papas fritas y verduras asadas.	
CHEESE BURGER BACON	\$7.900
Pan de papa, carne angus, queso cheddar, tocino, ketchup acompañado de papas fritas.	
REINETA A LA PLANCHA	\$7.900
Filete de reineta a la plancha con papas fritas y verduras asadas.	
POSTRES	
VOLCÁN DE NUTELLA	\$8.000
Volcán de Nutella con helado.	
CRÈME BRÛLÉE	\$7.500
Clásico crême brûlée.	
TARTA DE CHOCOLATE SALADA	\$8.900
Base de galleta con cristales de sal, fondue de chocolate, caramelo salado y cacao.	
TORTA ALGARROBINA REFUGIO	\$8.900
Base de barquillo en forma de taco, mousse de mascarpone, helado de palmera.	
REFUGIO DE NIEVE Y FUEGO	\$9.900
Galleta gigante con trozos de chocolate horneada hasta que los bordes quedan dorados y crujientes, el centro queda suave y ligeramente fundido, con una bola de helado de vainilla que empieza a derretirse con el calor de la galleta, aportando contraste de temperatura y textura.	

CÓCTELES REFUGIO



BRASA NIKKEI Whisky japonés, vermut seco, reducción de tamarindo y humo de madera de algarrobo.	\$10.900	ISLA BRAVA Ron añejo, jugo de piña a la brasa, reducción de ciruela china y toque de miso dulce.	\$7.900
OLA DEL PACÍFICO Gin london dry, St Germain, jugo de pepino, miel, zumo de limón y espumante.	\$8.900	REFUGIO SPRITZ Aperol, espumante, licor de sake, soda de pomelo.	\$7.900
PUERTO LOCO Pisco, puré de mango asado, jugo de limón, jengibre y bitter de maracuyá.	\$7.900	NEGRONI AHUMADO Gin La República Andina, vermut rosso, Campari y humo.	\$7.400

SPRITZ

APEROL SPRITZ Aperol, espumante brut, soda, rodaja naranja	\$7.000
CAMPARI CITRUS SPRITZ Campari, espumante, tónica de pomelo, pomelo y romero	\$7.900
LIMONCELLO BASIL SPRITZ Limoncello, espumante brut, soda, hojas de albahaca y limón	\$7.900
RAMAZOTTI SPRITZ Ramazotti, espumante brut, soda, rodaja naranja	\$7.000
ST GERMAINS SPRITZ St Germain, espumante brut, soda, limón deshidratado	\$7.900
CYNAR GRAPEFRUIT SPRITZ Cynar, jugo fresco de pomelo, espumante, soda.	\$7.900

MOCKTAILS (Sin Alcohol)

SUNSET NIKKEI Puré de maracuyá, té verde frío, lima y Ginger Ale.	\$7.000
SANGRÍA ALGARROBINA Clásica sangría sin alcohol.	\$8.000
MANGO MATCHA COOLER Puré de mango, matcha, menta y soda.	\$7.000
TAMARINDO LIMÓN Pulpa de tamarindo, canela, limón y soda.	\$7.000
BERRY SMOKE Mix de frutos rojos, romero ahumado, limón y agua tónica.	\$7.000
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$4.500
LIMONADA REFUGIO Limonada menta jengibre, puré de frutilla y frambuesa.	\$4.900

CLÁSICOS

PALOMA	\$7.200	CAIPIRINHA	\$7.200
BOULIVARDIER	\$7.900	CAIPIROSKA	\$6.800
OLD FASHIONED	\$7.900	MANHATTAN	\$7.200
CLAVO OXIDADO	\$9.000	PIÑA COLADA	\$8.000
MARTINI DRY	\$7.500	NEGRONI	\$8.000
ESPRESSO MARTINI	\$7.500	CAMPARI TÓNICA	\$7.000
COSMOPOLITAN	\$6.900	CHILCANO	\$6.500
TEQUILA MARGARITA	\$7.200	DRAGÓN GIN	\$8.000
TOM COLLINS	\$6.500	VERMUT TÓNICA	\$7.200
LONG ISLAND	\$7.500		

CERVEZAS & SCHOP

HINANO	\$5.900
HEINEKEN	\$4.000
CORONA	\$4.000
ROYAL	\$4.000
AUSTRAL	\$4.200
KUNSTMANN	\$4.200
LOA	\$5.900
SIN ALCOHOL	\$4.000
	330 cc 500cc.
SCHOP MAHOU	\$3.500 / \$5.500
SCHOP KROSS	\$3.500 / \$5.500
SCHOP LOA	\$4.000 / \$5.900
CHELADO / MICHELADO	\$800

SHOTS

OLMECA	\$5.500
DON JULIO	\$8.900
JÄGGERMEISTER	\$7.200
FIREBALL	\$6.500

SOUR

JW BLACK SOUR	\$6.200
PISCO SOUR PERUANO	\$6.500
PISCO SOUR CHILENO	\$4.900
CATEDRAL PERUANO	\$9.000
CATEDRAL NACIONAL	\$7.500

MULE

MOSCOW MULE	\$9.000
LONDON MULE	\$7.900
TENNESSE MULE	\$8.900

BEBESTIBLES

GASEOSAS LATA	\$3.000
JUGOS PULPA	\$4.200
MR PERKINS SABORES	\$3.500
RED BULL	\$3.500
AGUA CON GAS	\$3.500
AGUA SIN GAS	\$3.500
CAFÉ LAVAZZA VARIEDADES	\$3.600
CAFÉ LAVAZZA EXPRESSO	\$2.800



GABERNET SAUVIGNON

CASAS PATRONALES RESERVA	\$14.800
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$19.900
PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA	\$22.900

CARMENERE

CASAS PATRONALES RESERVA	\$14.800
APALTAGUA RESERVA	\$14.800
UNDURRAGA SIBARIS	\$16.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$19.900

CHARDONNAY

APALTAGUA RESERVA	\$18.000
UNDURRAGA SIBARIS	\$16.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$19.900
MATETIC CORRALILLO	\$29.900

SAUVIGNON BLANC

CASAS PATRONALES RESERVA	\$14.900
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$19.900
MATETIC CORRALILLO	\$24.900
CASA MARÍN CARTAGENA	\$22.900

ESpumantes

UNDURRAGA BRUT	\$15.900
MORANDÉ EXTRA BRUT	\$15.900

OTRAS CEPAS

CASAS DEL BOSQUE PINOT NOIR RESERVA	\$19.900
CASAS PATRONALES CABERNET/ CARMENERE RESERVA	\$14.800
GARCÉS SILVA SYRAH BOYA	\$26.900
CASAS PATRONALES MERLOT RESERVA	\$14.800
CASAS DEL BOSQUE ROSE BOTANIC SERIES	\$19.900

CAVA EL REFUGIO

PÉREZ CRUZ CARMENERE LIMITED EDITION	\$32.900
VIK A CARMENERE	\$34.900

VINO POR COPA

RESERVA TINTO	\$4.800
RESERVA BLANCO	\$4.800



JAPÓN

SAKE JUNMAI GINJO	\$8.990
HANA KIZAKURA	
WHISKY JAPONESI	\$10.990
AKASH	

WHISKY

JOHNNIE WALKER	\$7.500
ETIQUETA ROJA	
JOHNNIE WALKER	\$9.000
ETIQUETA NEGRA	
CHVAS REGAL 12 AÑOS	\$10.500

BOURBON

JACK DANIEL'S	\$9.000
BULLET	\$8.990

PISCO

SAGRADO CORAZÓN 35°	\$6.900
SAGRADO CORAZÓN 40°	\$7.600
ALTO DEL CARMEN 40°	\$6.900
MISTRAL 35°	\$7.500
ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE 40°	\$7.500
MISTRAL 40°	\$7.500
MISTRAL NOBEL	\$7.500
PISCO WAQAR 40°	\$9.990

GIN

REPÚBLICA ANDINA	\$7.990
LORD KILTROW	\$7.990
TANQUERAY	\$7.990
HENDRICK	\$8.990
BEEFEATER LONDON	\$7.990
BEEFEATER PINK	\$7.990

RON

BACARDI AÑEJO	\$6.990
HAVANA ESPECIAL	\$7.990
HAVANA 7 AÑOS	\$9.990

VODKA

STOLICHNAYA	\$7.200
ABSOLUT	\$7.990
GREY GOOSE	\$8.990
HENDRICK	\$10.000

TEQUILA

OLMECA BLANCO	\$6.990
DON JULIO BLANCO	\$9.990