



EL REFECTORIO

RESTAURANTE

Bienvenidos/as al Restaurante El Refectorio, un lugar donde la historia de Vejer de la Frontera y la gastronomía de la provincia de Cádiz se encuentran. Nuestro restaurante se ubica en el antiguo Convento de San Francisco, un edificio del siglo XVII situado en pleno centro histórico de Vejer. Sus muros, arcos y antiguos espacios conventuales conservan el ambiente sobrio y acogedor de quienes habitaron este singular enclave durante siglos.

Nuestra cocina parte de la tradición gastronómica vejeriega y se enriquece con los mejores productos de la tierra y del cercano litoral gaditano. Los pescados de nuestras costas, el atún rojo de almadraba, las carnes de vacuno retinto, las verduras de temporada y los vinos de Cádiz protagonizan una propuesta elaborada con respeto, creatividad y sabor. Esperamos que disfrute plenamente de nuestra cocina y de la experiencia de compartir la mesa en uno de los edificios más emblemáticos de Vejer de la Frontera.



Welcome to El Refectorio Restaurant, a place where the history of Vejer de la Frontera meets the gastronomy of the province of Cádiz. Our restaurant is housed in the former Convent of San Francisco, a 17th-century building located in the heart of Vejer's historic centre. Its walls, arches and former monastic spaces preserve the restrained yet welcoming atmosphere created by those who inhabited this unique setting for centuries. Our cuisine is rooted in Vejer's culinary tradition and enriched by the finest produce from the land and the nearby Cádiz coastline. Fish from our shores, almadraba-caught red tuna, Retinta beef, seasonal vegetables and wines from Cádiz take centre stage in a menu created with respect, creativity and flavour. We hope you thoroughly enjoy our cuisine and the experience of sharing a meal in one of Vejer de la Frontera's most emblematic buildings.



"EL SABOR DE LA TRADICIÓN DE VEJER" / THE FLAVOUR OF VEJER'S
TRADITION

- Papelón de lomo en manteca**  **14,50**
The most revered of all of Vejer's traditional dishes. Pork loin cooked and then preserved in pork fat
- Cartucho de chicharrones de la Janda**  **15,95**
Pork roast with crispy crackling
- Croquetas de morcilla Vejeriega con velo ibérico y mermelada de cebolla morada**      **11,45**
Local black pudding croquettes with Iberian veil and red onion marmalade
- Revuelto de espárragos del monte y shiitake**   **15,95**
Scrambled eggs with wild asparagus and shiitake mushrooms
- Tosta de Lomo en manteca con crema de queso con kimuchi**          **10,95**
Pork loin brioche toast prepared in the Spanish style with kimuchi sauce and cream cheese
- Verduras asadas de la huerta de Conil con queso burrata y pesto de pistachos**    **14,95**
Roasted vegetables from the Conil garden
- Huevos camperos "arrieros" de Benalup con gambas de cristal, patatas de Sanlúcar, ali-olí y aceite de pimentón**      **14,95**
Free-range eggs from Benalup with "glass prawns" (small and ,slightly sweet) , potatoes from Sanlúcar, ali-olí (garlic mayonnaise) and paprika oil.
- Chocos con garbanzos y langostinos**     **11,50**
Cuttlefish with chickpeas and prawns
-  **Carrillada de ternera sobre parmentier con reducción de solera trufada**   **23,95**
Beef cheek with truffles and Jerez cream reduction with potato and butter cream



EL REFECTORIO RESTAURANTE

PARA PICAR / STARTERS TO SHARE

- Ensaladilla del mar acompañada con calamares y kimchi**  **15,45**
Seafood salad accompanied with squid and kimchi sauce
- Jamón ibérico y queso de cabra payoya con nueces**  **21,95**
Iberian ham and "payoya" (breed of goat from the Sierra de Cádiz) goat cheese with walnuts
- Croquetas de gambas y chocos con mayonesa de algas**  **14,45**
Prawns and cuttlefish croquettes with seaweed mayonnaise
- Alcachofas, jamón ibérico y gambones**  **15,45**
Artichokes, iberian ham and jumbo shrimps
- Lagrimitas de pollo al curry**  **8,95**
Curry chicken fingers

SOPAS Y CREMAS CALIENTES /HOT SOUP AND CREAMS

- Sopa minestrone con huevo y jamón ibérico**  **8,95**
Minestrone soup garnished with egg and Iberian ham
- Crema de boniatos y calabaza**  **8,95**
Sweet potato and pumpkin cream

ENTRE PANES / SANDWICHES

- Bocata en pan de cristal de calamares fritos y salsa ali-oli**  **14,95**
Fried squid and "ali-oli" sauce crystal bread (Spanish ciabatta) sandwich
- Pan de cristal con ternera retinta deshilachada, mayonesa de sriracha y cebollas rojas.**  **12,45**
Shredded "Retinto" meat (certified meat of origin Cádiz) crystal bread (Spanish ciabatta) sandwich with sriracha mayonnaise and red onions.
- Tosta de steak tartar de ternera Retinta de la Janda en pan brioche con picada y yema de huevo**  **14,45**
Toast of local veal steak tartar on brioche bread with minced meat and egg yolk



EL REFECTORIO RESTAURANTE

ENSALADAS / SALADS

- Ensalada de pollo, bacon, nueces, parmesano y salsa César**  **13,45**
Caesar salad with chicken, bacon, nuts and Caesar sauce
- Ensalada de tomate rosa con queso burrata y pesto de pistachos**  **14,95**
Pink tomato salad with burrata cheese and pistachio pesto
- Ensalada templada de pulpo con cebolla caramelizada, gambones salteados y mayonesa de soja**  **17,95**
Warm octopus salad with caramelised onion, sautéed prawns and soya mayonnaise

ARROCES / RICE

-  **Arroz negro con chocos, calamares, gambones y ali-olí (precio por persona, mín 2 personas)**  **19,95**
Black rice ("paella" with squid ink) with cuttlefish, squid, prawns and ali-oli (mayonnaise with garlic and oil) (price per person, min 2 persons)
-  **Risotto de presa ibérica con shiitake y y espárragos verdes**  **16,95 €**
Mushrooms and green asparagus risotto with iberian pork shoulder

PESCAÍTO FRITO / FRIED FISH

- Chocos fritos**  **13,95**
Fried cuttlefish
- Calamares fritos**  **15,95**
Fried squid
- Daditos de cazón en adobo**  **13,00**
Marinated fish cubes



EL REFECTORIO RESTAURANTE

PESCADO DE NUESTRO LITORAL / FISH FROM CÁDIZ

Brocheta de rape con langostinos y tocino ibérico    **18,95**
Monkfish skewer with prawns and Iberian bacon

 **Lomo de lubina con verduras sobre crema de patatas**       **19,95**
Sea bass loin with seasonal vegetables on potato cream

ASIÁTICOS CON ATÚN ROJO DE ALMADRABA "GADIRA" / ASIAN DISHES WITH "GADIRA" RED TUNA (ORIGIN CÁDIZ)

 **Tataki de atún rojo de Almadraba macerado en ponzu, con ensalada de cebolla morada y topping de pistachos(100 gramos)**       **19,95**
Red tuna tataki (100 grams) marinated in ponzu, with purple onion salad and pistachio topping

 **Tartar de atún rojo de Almadraba picante (150 gramos)**      **20,95**
Red tuna tartar (150 grams) spicy from Almadraba

 **Tosta de atún rojo de Almadraba con mayonesa de sriracha, micro mezclum con semilla de sésamo, rabanitos y guacamole**          **19,95**
Almadraba red tuna toast with sriracha mayonnaise with a mixture of sesame seeds, radishes and guacamole.

 **Lomo de atún rojo de Almadraba a la plancha con verduras asadas (200 gramos)**  **29,45**
Grilled red tuna loin from Almadraba with home-made ratatouille



Crustáceos Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Mostaza Pescados Sésamo Sulfitos Soja



EL REFECTORIO RESTAURANTE

CERDO IBÉRICO / IBERIAN PORK

-  **Presa ibérica con verduras y jamón ibérico**   26,95
Iberian "presa" (pork shoulder) with vegetables and iberian ham
-  **Pluma ibérica con queso de cabra payoya y miel de caña**   26,95
Iberian pork "pluma" (boneless flank) with "payoya" (breed of goat from the Sierra de Cádiz) cheese and cane honey
- Carrillada de cerdo ibérico con parmentier de boniatos** 18,95
Iberian pork cheeks with sweet potato parmentier
- Costillar de cerdo barbacoa a baja temperatura**    22,95
Slow-cooked barbecue pork ribs
- Raviolis de secreto ibérico con reducción de solera, queso parmesano y rúcula**           15,70
Iberian pork "secreto" (low shoulder cut) raviolis with Sherry wine reduction, parmesan cheese and rocket.

TERNERA RETINTA / "RETINTA" VEAL (certified meat of origin Cádiz)

-  **Entrecot de ternera retinta (D.O.)**  27,95
Retinta (native breed of veal) beef entrecôte
-  **Solomillo de ternera retinta (certificada)**  29,95
Retinta (native breed of veal) beef sirloin
- Carpaccio de ternera Retinta de la Janda con queso parmesano, rúcula y pistachos (100gr.)**    17,95
Carpaccio of Retinta de la Janda (native breed of veal) with parmesan cheese, rocket and pistachios (100gr.)
- Hamburguesa de ternera Retinta de la Janda con queso, bacon, salsa de la casa, cebolla frita y pulled pork**         14,95
Local beef burger with cheese, bacon jam, house sauce (mayonnaise, honey, brown sugar and Perrins sauce) pulled pork and fried onions "



EL REFECTORIO RESTAURANTE

POSTRES CASEROS / HOMEMADE DESSERTS

Tarta de zanahoria con sopa de chocolate blanco     	6,90
Carrot cake with white chocolate sauce	
Tarta de queso   	6,90
Cheesecake	
Coulant de chocolate con helado de vainilla      	7,90
Chocolate coulant with vanilla ice cream	
Delicias de leche frita con semifrío de torrijas     	7,45
Fried milk delights with tempered "torrijas" (bread soaked in milk and fried)	

Disfrute de su postre acompañándolo con una copa de nuestra selección de vinos dulces de la DOP Jerez-Xérès-Sherry / Enjoy your dessert with a glass of our selection of sweet wines from the DOP Jerez-Xérès-Sherry

Moscatel Micaela 	3,50
Moscatel de Alejandría. Bodegas Barón	
Pedro Ximénez néctar 	3,00
Pedro Ximénez. Bodegas González Byass. DOP Jerez-Xérès-Sherry	

PARA LOS MÁS PEQUES / FOR THE LITTLE ONES

Nuggets de pollo con patatas fritas 	8,90
Chicken nuggets with fries	
Pollo a la plancha o empanado con patatas fritas de Conil  	9,50
Grilled or breaded chicken with fries	
Macarrones con tomate frito y parmesano   	8,45
Macaroni with fried tomato and parmesan cheese	

SERVICIO / SERVICE

Servicio en mesa (pan y picos) / persona 	1,50
Bread and breadsticks	



Suplemento de 6€ para clientes del hotel en régimen de media pensión y pensión completa.

Suplement of 6€ for the guest on half-board and full-board.



Suplemento de 10€ para clientes de hotel en media pensión y pensión completa.

Suplement of 10€ for the guest on half-board and full-board.



Frutos cáscara Gluten Huevos Lácteos Sulfitos Soja