



PIÑA COLADA EN PIÑA
\$13.500



SANGRIA TRADICIONAL
Vino tinto, naranja, pisco, frutas
Copa Jarra
\$7.000 \$17.900

Cervezas

Heineken \$5.000
Kross Golden \$5.800
Michelado \$1000

Botellines \$4.300



RON COCTELS

Mojito Ron Blanco, menta Sour Mix	\$5.500
Mojito Sabores Ron Blanco, menta Sour Mix, pulpa de fruta	\$6.900
Mojito Kraken NUEVO!!! Ron Kraken, menta, albaca, Sour Mix	\$7.900
Mojito Beer Ron Blanco, menta, sour mix, cerveza	\$8.800
Mojito Ramazzotti NUEVO!!! Ron Blanco, ramazzotti, naranja, menta, sour mix	\$8.900
Piña colada copa Ron blanco, crema de coco, jugo de piña coco rayado	\$7.900

TEQUILA COCTELS

Shot de Tequila	\$4.500
Tequila Margarita Tequila, limón triple sec, enlantado en sal	\$6.900
Breaking Bad Tequila, limón triple sec, curazao, azucar	\$7.900

Sprits

APEROL SPRITS Aperol, espumante, soda y naranja	\$8.500
RAMAZZOTTI Ramazzotti, espumante, soda, limon, arandanos	\$8.500
SAINT GERMAIN NUEVO!!! Licor de flor de Sauco, espumante, soda y zeste de Limon	\$7.900
LE GRAN FIZZ NUEVO!!! Vodka, St Germain, limon y soda	\$6.500
Tropical Gin NUEVO!!! Redbull Yellow + Gin	\$8.500

WHISKY COCTELS

Clavo Oxidado Whisky, Drambui, Clavo de olor.	\$7.200
---------------------------------------------------------	---------

GIN COCTELS NUEVO!!!

Tom Collins Gin, Sour Mix, Tonica y Marroscuino	\$5.500
Negroni Gin, Campari, Martini Rosso, Piel de Naranja	\$7.800
Negroni Sbagliato NUEVO!!! Campari, Martini Rosso y Espumante	\$7.800
Hanky Punky NUEVO!!! Gin, Martini Rosso, Branca	\$7.800
Refugio 45 NUEVO!!! Gin, Jager, Energetica	\$7.200
Hilbin Fizz NUEVO!!! Gin, sour mix, pomelo y Romero	\$7.600
French 75 NUEVO!!! Gin, sour mix, espumante	\$7.800

JAGERMEISTER

Amor Refugiano NUEVO!!! Jager, limon, sprite, frutillas	\$9.500
Jagerinha Jager, pomelo macerado y goma	\$7.900

Coctel Sour

Pisco/ Amareto Sour Pisco o Amareto, limon, goma, azucar	\$4.800
--------------------------------------------------------------------	---------

VODKA COCTELS

Ruso Blanco Licor de cafe y vodka, crema.	\$6.400
Ruso Negro Licor de cafe y vodka.	\$6.400
Moscow Mule Vodka, limon, ginger beer y menta	\$7.800

LIMONADA TRADICIONAL	\$3.500
LIMONADA MENTA	\$3.900
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$4.500
LIMONADA SABORES	\$4.900
LIMONADA GRAN REFUGIO	\$5.900
LIMON, JENGIBRE, PEPINO, TONICA, SPRITE	

Alto del Carmen 35°	\$5.500
Horcon 35°	\$6.900
Gobernador 40°	\$6.900
Lapostolle 40°	\$7.400

Gin

Bombay	\$6.900
Bulldog	\$7.900
Mare	\$7.900
Hendriks	\$7.700
Illusione (Gin Magico)	\$7.700

WHISKY

Jhonny walker	\$6.100
Jhonny walker negro	\$9.000
Jack daniels	\$7.500
Jack daniels fire	\$7.700
Jack daniels Apple	\$7.700
Jack daniels honey	\$7.500

VODKA

Absolute/Sabores	\$5.200
Grey Goose	\$7.100

RON

Havana Añejo especial	\$5.500
Kraken	\$5.900
Matusalem 15a	\$7.500

FERNET

Fernet Branca	\$5.200
---------------	---------

TEQUILA

Jose Cuervo	\$4.800
-------------	---------

VINDOS

<small>(Carmenre, Cabernet, Merlot, Chardonay)</small>	
Copa de vino	\$6.000
Botella vino o espumante	\$19.500

JUGOS

Jugos de pulpa natural

C.883 FRUTILLA

C.988 FRAMBUESA

C.881 MANGO

C.982 PIÑA

\$4.500

BEBIDAS \$2.500

Cerveza Schop, Pisco Alto, Mojito 2 x \$9000 Aperol, Ramazzotti 16:00 a 19:30 y 0:00 a 1:30 am

EMPANADAS

Empanadas con Pebre y alioli

- Empanadas con queso de campo - \$6.500 -
- Empanadas mechada queso - \$6.500 -
- Empanadas camaron queso - \$6.500 -

' NACHOS QUESO '

Nachos tostados bañados en salsa cheddar, guacamole de la casa, sour cream y jalapeños para un toque de fuego

Toasted nachos in cheddar sauce, house guacamole, sour cream and jalapenos

- \$6.500 -

' NACHOS QUESO BACON '

Nachos tostados bañados en salsa cheddar, lluvia de tocino crocante, cebolla caramelizada cilantro acompañados de sour cream y guacamole de la casa

Toasted nachos in cheddar sauce, crispy bacon, caramelized onion sour cream and guacamole

- \$8.900 -

NACHOS

' NACHOS RELOAD '

Nachos tostados bañados en salsa de cheddar, trocitos carne salteada, cuadritos de tomate fresco, jalapeños, cebollin, sour cream, guacamole

Toasted nachos with cheddar sauce, meat pieces, fresh tomato, jalapenos, chives, sour cream, guacamole

- \$12.900 -

- PICOTEOS -

INTERNACIONALES

' HUMUS '

Humus especial Gran Refugio con pan pita y vegetales asados

Gran Refugio special humus with pita bread and roasted vegetables

- \$7.500 -

' WINGS '

Alitas de pollo apandadas con sour cream
Alitas en BBQ o Chili Sauce

Breaded chicken wings with sour cream
Wings in BBQ or Chili Sauce

- \$8.900 -

' CAMARONES FRITOS '

Camarones mariposa en salsa de maracuya y teriyaki

Butterfly shrimp in sauce passion fruit and teriyaki

- \$8.500 -



' ARANCINIS '

(5UN) Bolitas crocantes de Risotto rellenas con tomate confitado, queso albaca y pomodoro al merken

(5UN) Crispy Risotto Balls stuffed with confit tomato, cheese albaca and merken pomodoro

- \$8.900 -

QUESDILLAS

QUESADILLAS THE CHICKEN

Tortillas con pollo salteado, pimentón, champiñones, queso y cebolla morada.

4 X \$7.900 - 8 X \$9.900

QUESADILLA DE VACUNO

Tortilla rellena de carne de vacuno, cebolla, pimentón, queso.

4 X \$7.900 - 8 X \$9.900

QUESADILLA VEGETAL

Cebolla, champiñon, pimentón, alcachofa, choclo, cilantro y queso

4 X \$6.900 - 8 X \$8.900



Comienza con algo de esto

' CRUDO '

200gr Carne magra molida, cebolla morada, aji oro, pepinillo dill, mostaza dijon, mayonesa, cilantro, jugo de limon pan de la casa

200g lean ground beef, red onion, golden chili, dill pickle, Dijon mustard, mayonnaise, cilantro, lemon juice house bread

- \$12.500 -

' TAR TAR DE ATUN '

Cubos de Atun, palta, jengibre mostaza dijon, soja, alcaparras, aceite de sesamo, manzana verde encurtida panera de la casa.

Tuna cubes, avocado, ginger Dijon mustard, soy, capers, sesame oil, pickled green apple bread basket of the house.

- \$11.500 -



ENTRADAS

' CEVICHE DE SALMON '

Cubos de salmon jengibre, jugo de limon, cilantro, leche de tigre, cebolla morada, aji amarillo choclo peruano panera de la casa

Ginger salmon cubes, lemon juice, cilantro, leche de tigre, red onion, Peruvian corn yellow chili house bread basket

- \$13.500 -

' CEVICHE DE CAMARON '

Camarones marinados en jengibre y naranja, jugo de limon, cebolla morada, cilantro, gotas de tabasco, sal de apio, salsa inglesa ,con Chips de platano verde pan de la casa

Shrimp marinated in ginger and orange, lemon juice, red onion, cilantro, Tabasco drops, celery salt, Worcestershire sauce ,with green banana chips house bread

- \$13.500 -

ENSALADAS

' CESAR POLLO '

Base de mix verdes pollo grillado crutones con lluvia de queso y salsa de la casa

- \$8.900 -

' CESAR CAMARON '

Base de mix verdes camarones crutones con lluvia de queso y salsa de la casa

- \$9.900 -

' ATUN SELLADO '

Atun sellado en base de mix verdes

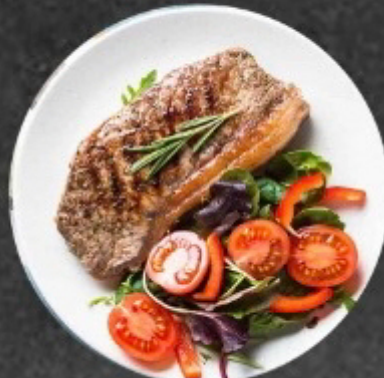
- \$11.500 -



- DE LA PARRILLA -



LOMO LISO
- 12.500 -



LOMO VETADO
- 13.500 -



FILETE
- 14.500 -



FLAT IRON
- 15.500 -



PECHUGA A LA PLANCHA
- 9.800 -



SALMON A LA PLANCHA
- 11.500 -



' COSTILLAS R.I.P '
Costillas Ribs en BBQ que te haran sentir que no quieres vivir mas al momento de probarlas. Tan buenas no que ya alcanzaste la felicidad
- \$13.900 -



' MUUULANESA '
Milanesa de vacuno con pomodoro de la casa queso mantecoso y oregano. Muuuu wena!
- \$12.900 -



' MILANESA MCFLY '
Milanesa de pollo estilo cordon Blue con jamon y queso mantecoso
- \$12.900 -

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS FRITAS - \$3.400 -

A LO POBRE - \$3.900 -

MIX VERDE CON PALTA - \$3.800 -

VERDURAS ASADAS - \$3.500 -

GRAN REFUGIO



- TABLAS -



' TABLA GRAN REFUGIO '

Base de papas fritas con carne lomo a la parrilla pollo frito, chorizo especial, cebolla caramelizada bañado en salsa de champiñones

French fries with grilled meat fried chicken, special chorizo, caramelized onion in mushroom sauce

- \$23.900 -

' REAL PORTEÑA '

Base de papas fritas , lomo a la parrilla, chorizo especial, cebolla caramelizada, huevo frito

French fries, grilled meat, special chorizo, caramelized onion, fried egg

- \$18.900 -

' NOT CARNE (VEGANA) '

Papas fritas, cubs de tomate, cebolla caramelizada, palta en cubos, mayonesa vegana

French fries, tomato cubes, caramelized onion, cubed avocado, vegan mayonnaise

- \$16.500 -

' BROCHETAS '

' VACUNO '

Brochetas de carne de vacuno (3un) con chimichurri y alioli

Meat skewers beef (3un) with chimichurri and aioli

- \$14.500 -

' POLLUELO '

Brochetas de pollo envueltos en tocino (3un) con salsa picante y BBQ

Chicken skewers wrapped in bacon (3un) with spicy and BBQ sauce

- \$12.500 -

' QUEBABS '

Kebabs (3 un) Salsa de Yogurt y menta

Kebabs (3 units) Yogurt and mint sauce

- \$13.500 -

' VEGETALES '

Brochea de vegetales asados (3un) con Humus y vinagreta

Vegetable skewers roasts (3un) with Hummus and vinaigrette

- \$11.500 -



' GRAN CHURRASCO '

' GRAN CHURRASCO ITALIANO '

250gr de Carne, tomate, palta, mayo

250g of meat, tomato, avocado, mayo

- \$9.200 -



' GRAN CHACARERO '

Gran chacarero con 250gr de carne, tomate, porotos verdes y aji

Great chacarero with 250g of meat, tomato, green beans and chili

- \$9.500 -



' GRA BARROS LUCO '

Mucha carne 250gr y queso fundido...eso...

Lots of meat 250gr and cheese melted...thats it...

- \$7.950 -



LA OPEN MIC

Si quieres probar, esta es tu burger! salsa de queso cheddar, champiñon salteado doble jamón, queso gauda

SIMPLE \$8.900 DOBLE \$9.900



LA DIVINA

Del infierno al cielo en una mordida!
Cebolla caramelizada, tocino, salsa de queso pepinillos, jalapeño, tomate, queso cheddar

SIMPLE \$8.900 DOBLE \$9.900



como esta el ingles ahi?_ perfect!