

# MENÚ

## ENTRANTES

### Anticucho

Corazón de res flambeado, tubérculos, salsa de maní y salsa de siete tipos de ajíes.

**Bs. 30**

### Sopita de Maní

Consomé de maní, costilla de res, verduras, crocantes de camote y clorofila de perejil.

**Bs. 30**

### Masaco con Charque

Plátano maduro en tacú, charque con tierra de quesos, salsa de maní, emulsión de urucu y cebollas encurtidas.

**Bs. 30**

### Asadito Camba

Sandwichito de sonso de yuca con asadito y queso gratinado.

**Bs. 25**

## RELLENOS

### Papa

Puré de papa con relleno de res cocido a baja temperatura y sofrito.

**Bs. 20**

### Plátano

Puré de plátano maduro relleno de estofado de cerdo.

**Bs. 20**

### Vegetariano

Puré de yuca con hongos callampa con cebolla caramelizada.

**Bs. 20**

### Lengua

Puré de papa, estofado de lengua cocida a baja temperatura

**Bs. 25**

\* Todos los rellenos vienen acompañados de encurtidos, salsa de maní y emulsión de cebollin

## FUERTES

### Menudito

Consomé de cerdo, pollo y res en larga cocción, ají chicotillo, locoto, limón, cebollín, cuero suflado.

**Bs. 75**

### Silpancho

Carne de res martajada en batán, arroz blanco, tubérculos, dos huevos espejo, sarza de cebolla, tomate y locoto.

**Bs. 65**

### Pique

Filete de res, chorizo chuquisaqueño, salchicha ahumada, cebolla, tomate, queso frito, tubérculos y locoto.

**Bs. 80**

### Trucha



Trucha ahumada y sellada en mantequilla de romero, papa horneada y salsa bechamel, pico de gallo y rulos de camote.

**Bs. 75**

\* Opcional arroz graneado y papa frita.

# LA RUFINA

Comida Rápida Artesanal

<b>Conejo Mentiroso</b> 	<b>Bs. 70</b>
Carne de res martajada, chuño puti, arveja blanqueada, sarza, chips de zanahoria y pure de papas.	
<b>Ají de Lengua</b> 	<b>Bs. 75</b>
Lengua en ají colorado, tunta rebozada en maní, mini sonsitos de yuca, zanahoria encurtida en remolacha.	
<b>Majadito de Pato Ahumado</b>	<b>Bs. 75</b>
Pato confitado y ahumado por 12 horas, arroz con urucú, chips de plátano verde, charque y huevo frito.	
<b>Mondongo</b>	<b>Bs. 75</b>
Cerdo en larga cocción, acompañado de ají colorado, mote pelado, microgreens de remolacha, cuero de cerdo.	
<b>Plato Paceño</b> 	<b>Bs. 60</b>
Tubérculos, queso frito, choclo sellado a la plancha acompañado de puré de habas, emulsión de ají y tomates cherry.	
<b>Chajchu Rufina</b>	<b>Bs. 85</b>
Potosí y Cochabamba hermanos a través de un plato único. Peceto de res, cuello de cerdo, habas, cebollin verde, chuño, huevo duro, ají rojo de Padilla.	

---

**PARA COCHALAS (para compartir)**

---

<b>Machu Pique</b>	<b>Bs. 199</b>
Lo mismo que el pique, solo que para cuatro valientes.	
<b>Picante Pentamixto</b>	<b>Bs. 199</b>
Falso conejo, pincante de pollo, ají de lengua, ají de cola, charque, tortilla, chuño puti y fideo.	

---

**POSTRES**

---

<b>Helado de canela y maracuya con tawas</b>	<b>Bs. 30</b>
Masa típica de Potosí con jalea de frutos rojos y helado de maracuya y canela batidos artesanalmente.	
<b>Arroz con Leche</b>	<b>Bs. 30</b>
Arroz cremoso, espuma de sucumbé, coulis de frutos rojos, crema inglesa de canela, tulipas de canela.	
<b>Chantilly</b>	<b>Bs. 30</b>
Gelatina artesanal de frutas, leche batina, limón y canela.	
<b>El Sur de Bolivia</b>	<b>Bs. 35</b>
Gelatina de vino, flores comestibles, biscocho humedecido en tres leches, tocinillo, praliné de maní.	

**LA·RUFINA**

Comida Rápida Artesanal

# VINOS

---

## VINOS BLANCOS

---

Ugni Blanc - Stelar  
Kohlberg - Tarija

**Bs. 150**

Blanc de Noir - Vischoqueña  
Cepas de Oro - Cinti

**Bs. 180**

Vinos por copa

Consultar disponibilidad

**Bs. 30**

---

## VINOS TINTOS

---

Vischoqueña - Don Cristian  
Tierra Roja - Cinti

**Bs. 180**

Malbec Block 23

Kohlberg - Tarija

**Bs. 180**

Sangiovese

Magnus - Tarija

**Bs. 180**

Tannat - Origen

Aranjuez - Tarija

**Bs. 200**

Vinos por copa

Consultar disponibilidad

**Bs. 35**

---

## OTROS

---

Orange Turbio  
Cepas de Oro - Cinti

**Bs. 180**

**LA·RUFINA**

Comida Rápida Artesanal

# BEBIDAS

## INFUSIONES

Cedrón con naranja	Bs. 15
Manzanilla con airampu	Bs. 15
Coca y Miel	Bs. 15
Café Destilado	Bs. 15
Sultana Caliente	Bs. 15

## CERVEZAS

Thaqrexa (Tarija) 500ml	Bs. 40
Potosina 4000 330 ml	Bs. 40
Uyuni (Lpz) 330ml*	Bs. 30
Cervero (Lpz) 330ml*	Bs. 30
Potosina Lager 330 ml	Bs. 30

\* Consultar variedades disponibles

## JUGOS

Mocochinchi	Bs. 15
Jugo de Temporada	Bs. 15
Jugo Cambiavidas	Bs. 20

## EMBOTELLADOS

Cascadita 215 ml	Bs. 9
Papaya Salvietti 250 ml	Bs. 9
Agua con/sin gas 330 ml	Bs. 10

## ALCOHOLES

Sultana con Sultana Sultana, clavo de olor, canela y singani.	Bs. 35
Chufly Singani, ginger ale, limón.	Bs. 35
Yungueño Singani y jugo de fruta de la estación.	Bs. 35
Milk Punch Sucumbé Singani, leche clarificada, especias, arándanos, marraschino, espuma de canela, humo de naranja.	Bs. 39
Cocalero Mule Cocalero de Altura, jengibre, hierbaluisa.	Bs. 39
Carajillo Andino Licor 43, café destilado, mandarina caramelizada.	Bs. 39
Chispas Vodka, campari, jarabe de naranja quemada, ajíes, pomelo, espuma de jengibre.	Bs. 39

# LA RUFINA

Comida Rápida Artesanal