

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

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

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

POSTRES

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

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