

MENÚ

ENTRANTES

Anticucho	Bs. 35
Corazón de res flambeado, tubérculos, salsa de maní y salsa de siete tipos de ajies.	
Sopita de Maní	Bs. 38
Consomé de maní, verduras, fideo, crocantes de camote y clorofila de perejil.	
Ispi	Bs. 35
Ispi frito, acompañado de mote pelado, papas reventadas, aliño de hierbas y tradicional jallpa huayka.	
Karapecho	Bs. 35
Pecho de vaca frito, mote pelado, papines bañados en demi-glace de res, huevito de codorniz y la tradicional jallpa huayka.	

RELLENOS

Papa	Bs. 25
Puré de papa con relleno de res cocido a baja temperatura y sofrito.	
Plátano	Bs. 25
Puré de plátano maduro relleno de estofado de cerdo.	
Arroz	Bs. 25
Arroz relleno de estofado de pollo y uvas pasas.	
Lengua	Bs. 30
Puré de papa relleno con estofado de lengua cocida a baja temperatura	

* Todos los rellenos vienen acompañados de encurtidos, salsa de maní y emulsión de cebollín.

FUERTES

Menudito	Bs. 80
Consomé de cerdo, pollo y res en larga cocción, ají chicotillo, locoto, limón, cebollín, cuero suflado.	
Silpancho	Bs. 70
Carne de res martajada en batán, arroz blanco, tubérculos, dos huevos espejo, sarza de cebolla, tomate y locoto.	
Pique	Bs. 85
Filete de res, chorizo chuquisaqueño, salchicha ahumada, cebolla, tomate, queso frito, tubérculos y locoto.	
Pejerrey	Bs. 85
Pastel de tubérculos, pejerrey en tempura, salsa acevichada, emulsión de palta y tomates cherry asados.	

* Opcional arroz graneado y papa frita.

Cola de res

Cola de res desmechada en demi-glace, puré de yuca, vegetales salteados y chimichurri ahumado.

Bs. 75

Lengua Mentirosa

Lengua en ají colorado, falso conejo en ají amarillo, tunta rebozada en maní, mini sonsitos de yuca y ensalada fresca de cebolla y tomate.

Bs. 80

Thimpú

Thimpú de cordero, arroz queta, chips de chuño, papa blanca, acompañado del infaltable caldito.

Bs. 80

Mondongo

Cerdo en larga cocción de ají colorado, mote pelado, microgreens de remolacha, cuero de cerdo.

Bs. 80

Plato Paceño

Tubérculos, queso frito, choclo sellado a la plancha, puré de habas, emulsión de ají y tomates cherry.

Bs. 65

Chajchu Rufina

Potosí y Cochabamba hermanados a través de un plato único. Peceto de res, cuello de cerdo, habas, cebollín verde, chuño, huevo duro y ají rojo de Padilla.

Bs. 85

PARA COCHALAS

(para compartir)

Machu Pique

Lo mismo que el pique, solo que para cuatro valientes.

Bs. 199

Picante Pentamixto

Falso conejo, pincante de pollo, ají de lengua, ají de cola, charque, tortilla, chuño puti y fideo.

Bs. 199

POSTRES

Helado de canela y tumbo con tawas

Masa típica de Potosí con jalea de frutos rojos, helado de tumbo y canela batidos artesanalmente.

Bs. 35

Arroz con Leche

Arroz cremoso, espuma de sucumbé, coulis de frutos rojos, crema inglesa de canela, tulipas de canela.

Bs. 35

Chantilly

Gelatina artesanal de frutas, leche batida, limón y canela.

Bs. 35

Postre del albañil

Helado de plátano, budín y praliné de marraqueta, almíbar de refresco cola.

Bs. 35

LA·RUFINA

Comida Rápida Artesanal

LA·RUFINA

Comida Rápida Artesanal

VINOS

VINOS BLANCOS

Ugni Blanc - Stelar Kohlberg - Tarija	Bs. 160
Viognier - Riesling - Sauvignon Blanc TRIVARIETAL Campos de Solana - Tarija	Bs. 180
Vinos por copa *Consultar disponibilidad	Bs. 35

VINOS TINTOS

Vischoqueña - Don Cristian Tierra Roja - Cinti	Bs. 200
Malbec Block 23 Kohlberg - Tarija	Bs. 180
Sangiovese Magnus - Tarija	Bs. 200
Tannat - Origen Aranjuez - Tarija	Bs. 220
Vinos por copa *Consultar disponibilidad	Bs. 39

OTROS

Orange Turbio Cepas de Oro - Cinti	Bs. 180
---------------------------------------	---------

BEBIDAS

INFUSIONES

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

CERVEZAS

Thaqrexa (Tarija) 500ml Potosina 4000 330 ml Potosina 4000 DUNKEL 330 ml Uyuni (Lpz) 330ml* Cervero (Lpz) 330ml* Potosina Pilsener 330 ml Huari (Oruro) 330 ml	Bs. 45 Bs. 40 Bs. 40 Bs. 30 Bs. 35 Bs. 30 Bs. 30
* Consultar variedades disponibles	

JUGOS

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

EMBOTELLADOS

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

ALCOHOLES

Sultana con Sultana Sultana, clavo de olor, canela y singani.	Bs. 35
Chuflay Singani, ginger ale, limón.	Bs. 35
Yungueñito Singani y jugo de fruta de la estación.	Bs. 39
Milk Punch Sucumbé Singani, leche clarificada, especias, arándanos, marraschino, espuma de canela, humo de naranja.	Bs. 41
Cocalero Mule Cocalero de Altura, jengibre, hierbaluisa.	Bs. 41
Carajillo Andino Licor 43, café destilado, mandarina caramelizada.	Bs. 41
Chispas Vodka, campari, jarabe de naranja quemada, ajíes, pomelo, espuma de jengibre.	Bs. 41

LA·RUFINA

Comida Rápida Artesanal

LA·RUFINA

Comida Rápida Artesanal