



# MENÚ

## ENTRANTES


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

## RELLENOS

<b>Papa</b> Puré de papa con relleno de res cocido a baja temperatura y sofrito.	Bs. 25
<b>Plátano</b> Puré de plátano maduro relleno de estofado de cerdo.	Bs. 25
<b>Lengua</b>  Puré de papa relleno con estofado de lengua cocida a baja temperatura	Bs. 30


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

## FUERTES

<b>Menudito</b>  Consomé de cerdo, pollo y res en larga cocción, ají chicotillo, locoto, limón, cebollín, cuero suflado.	Bs. 80
<b>Silpancho</b> Carne de res martajada en batán, arroz blanco, tubérculos, dos huevos espejo, sarza de cebolla, tomate y locoto.	Bs. 70
<b>Pique</b> Filete de res, chorizo chuquisaqueño, salchicha ahumada, cebolla, tomate, queso frito, tubérculos y locoto.	Bs. 85
<b>Pejerrey</b> Pastel de tubérculos, pejerrey en tempura, salsa acevichada, emulsión de palta y tomates cherry asados.	Bs. 90


\* Opcional arroz graneado y papa frita.


<b>Cola de res</b> Cola de res desmechada en demi-glace, puré de yuca, vegetales salteados y chimichurri ahumado.	Bs. 75
--	--------

<b>Lengua Mentirosa</b>  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. 90
---	--------

<b>Thimpu</b> Thimpu de cordero, arroz queta, chips de chuño, papa blanca, acompañado del infaltable caldito.	Bs. 90
--	--------

<b>Mondongo</b> Cerdo en larga cocción de ají colorado, mote pelado, microgreens de remolacha, cuero de cerdo.	Bs. 80
---	--------

<b>Plato Paceño</b>  Tubérculos, queso frito, choclo sellado a la plancha, puré de habas, emulsión de ají y tomates cherry.	Bs. 65
---	--------

<b>Chajchu Rufina</b>  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)

<b>Machu Pique</b> Lo mismo que el pique, solo que para cuatro valientes.	Bs. 199
--	---------

<b>Picante Pentamixto</b> Falso conejo, pincante de pollo, ají de lengua, ají de cola, charque, tortilla, chuño puti y fideo.	Bs. 199
--	---------

## POSTRES

<b>Helado de canela y tumbo con tawas</b> Masa típica de Potosí con jalea de frutos rojos, helado de tumbo y canela batidos artesanalmente.	Bs. 35
--	--------

<b>Alfajor de chocolate y almendra</b> Galleta de almendra, relleno de ganache de chocolate, helado de limon y tierra de café.	Bs. 35
---	--------

<b>Chantilly</b> Gelatina artesanal de frutas, leche batina, limón y canela.	Bs. 35
---	--------

<b>Postre del albañil</b> 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 Bs. 35

\*Consultar disponibilidad

## 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 Bs. 39

\*Consultar disponibilidad

## 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. 45

Potosina 4000 330 ml Bs. 40

Potosina 4000 DUNKEL 330 ml Bs. 40

Uyuni (Lpz) 330ml\* Bs. 30

Cervero (Lpz) 330ml\* Bs. 35

Potosina Pilsener 330 ml Bs. 30

Huari (Oruro) 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. 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