

# MENÚ

## ENTRANTES

### Anticucho

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

Bs. 35

### Sopita de Maní

Consomé de maní, verduras, fideo, crocantes de camote y clorofila de perejil.

Bs. 38

### Chairo

Consomé concentrado de chalona, costilla de res, chuño, mote, trigo, vegetales, hierbabuena y cuero suflado.

Bs. 38

### Ispi

Ispi frito acompañado de mote pelado, papa reventada, aliño de hierbas y tradicional jallpa huayka.

Bs. 35

## RELLENOS

### Papa

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

Bs. 25

### Plátano

Puré de plátano maduro relleno de estofado de cerdo.

Bs. 25

### Vegetariano

Arroz relleno de estofado de hongos callampa, con cebollas caramelizadas.

Bs. 25

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

## FUERTES

### Menudito

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

Bs. 80

### Silpancho

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

Bs. 70

### Pique

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

Bs. 85

### Pejerrey

Pastel de tubérculos, pejerrey frito en tempura, salsa acevichada, emulsión de palta y tomates cherris asados.

Bs. 90

\* 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. 80

### Thimpu

Thimpu de cordero, arroz queta, chips de chuño y papa blanca.

Bs. 90

### Qesumacha

Ají amarillo, chijchipa, choclo, queso, papines, huacataya, habas.

Bs. 70

### Mondongo

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

Bs. 80

### Plato Paceño

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

Bs. 65

\* Opcional con chuleta de res (+ 15 Bs.)

## POSTRES

### Helado de canela y tumbo con tawas

Masa típica de Potosí con jalea de frutos rojos y 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 batina, limón y canela.

Bs. 35

### Helado de albañil

Helado de plátano, almibar de refresco cola y praliné de marraqueta.

Bs. 35

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### Menú degustación de 5 tiempos.

Sabores que cuentan historias. Cada tiempo ha sido cuidadosamente seleccionado para brindar una experiencia única a través de los sabores tradicionales de nuestro país.

Bs. 160

### Maridaje de bebidas

Maridaje de Vinos bolivianos y cocteles de autor.

Bs. 90

**LA RUFINA**

Comida Rápida Artesanal

**LA RUFINA**

Comida Rápida Artesanal

# VINOS

## VINOS BLANCOS

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

## VINOS TINTOS

Vischoqueña - Don Cristian Tierra Roja - Cinti Chuquisaca	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 Chuquisaca	Bs. 180
--	---------

# BEBIDAS

## INFUSIONES

Hierba Luisa con piña	Bs. 15
Manzanilla con airampu	Bs. 15
Coca y Miel	Bs. 15
Café Destilado	Bs. 15
Sultana Caliente	Bs. 15

## CERVEZAS

Thaqrexa (Tarija) 500 ml	Bs. 45
Potosina (Potosi) 4000 330 ml*	Bs. 40
Uyuni (La Paz) 330 ml*	Bs. 30
Cervero (La Paz) 330 ml*	Bs. 35
Potosina Pilsener (Potosina) 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
Verbena Chiquitana Gin amazónico, triple sec, mandarina, copoazú, valeriana.	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