

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, costilla de res, verduras, 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 hiebas 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

Trucha

Ají de papa, trucha frita, encurtidos.

Bs. 85

* Opcional arroz graneado y papa frita.

Cola de res

Cola de res desmechada en demi glacé, 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 de mizque, papines, huacataya y 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, choclo, queso frito, 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 maracuya con tawas

Masa típica de Potosí con jalea de frutos rojos y helado de maracuya 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

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

BEBIDAS

VINOS BLANCOS

Ugni Blanc - Stelar
Kohlberg - Tarija Bs. 160

Blanc de Noir - Vischoqueña
Cepas de Oro - Cinti Bs. 180

Vinos por copa
Bs. 35

*Consultar disponibilidad

VINOS TINTOS

Blends
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
Bs. 39

* Consultar disponibilidad

OTROS

Orange Turbio
Cepas de Oro - Cinti Chuquisaca Bs. 180

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, achachairú, valeriana. Bs. 41

Chispas
Vodka, campari, jarabe de naranja quemada, ajíes, pomelo, espuma de jengibre. Bs. 41

CERVEZAS

Thaqrexa (Tarija) 500ml Bs. 45

Potosina 4000 (Potosi)330 ml Bs. 40

Potosina Pilsener (Potosina)330 ml Bs. 30

Uyuni (La Paz) 330ml* Bs. 30

Cervero (La Paz) 330ml* Bs. 35

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

INFUSIONES

Hierba Luisa con piña Bs. 35

Manzanilla con airampu Bs. 35

Coca y Miel Bs. 35

Café Destilado Bs. 35

Sultana Caliente Bs. 35

LA RUFINA

Comida Rápida Artesanal

LA RUFINA

Comida Rápida Artesanal