MENÚ

- ENTRANTES

Macaco

MENÚ PARA NIÑOS

Plátano maduro martajado, queso chaqueño, charque frito y salsa de maní.	Bs. 30
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
Ispi Ispi frito, mote pelado, papas reventadas, aliño de hierbas y jallpa huayka	Bs. 35
Relleno de papa Puré de papa, relleno de res cocido a baja temperatura	Bs. 25

salsa de maní y salsa de siete tipos de ajíes	30
Sopita de Maní 💿 Consomé de maní, verduras, fideo, crocantes de camote y clorofila de perejil	Bs. 38
spi spi frito, mote pelado, papas reventadas, aliño de hierbas y jallpa huayka	Bs. 35
Relleno de papa Puré de papa, relleno de res cocido a baja temperatura	Bs. 25
—— FUERTES ——	

Tubérculos, queso frito, choclo sellado a la plancha, puré de habas, emulsión de ají y tomates cherry OPCIONAL: Chuleta de Res + Bs. 15	Bs. 70
Silpancho Carne de res martajada en batán, arroz, tubérculos, huevo, sarza de cebolla, tomate y locoto	Bs. 75
Cola de res Cola de res desmechada en demi-glace, puré de yuca, vegetales salteados y chimichurri ahumado	Bs. 85
Pique Filete de res, chorizo chuquisaqueño, salchicha ahumada, cebolla, tomate, queso frito, tubérculos y locoto	Bs. 90
Chicharron de trucha Trucha frita en tempura de cerveza, emulsión de jallpa huayka, ensalada de tubérculos horneados y rábanos encurtidos	Bs. 90
Menudito Consomé de cerdo, pollo y res en larga cocción, ají chicotillo, locoto, limón, cebollín, cuero suflado	Bs. 85
Mondongo Panceta de cerdo, ají colorado, mote pelado, microgreens de remolacha, cuero de cerdo	Bs. 85
Ají de Lengua Lengua cocida a baja temperatura en ají	Bs. 90

Sopita de Maní Consomé de maní, verduras, fideo, crocantes de camote y clorofila de perejil	Bs. 38
Ispi Ispi frito, mote pelado, papas reventadas, aliño de hierbas y jallpa huayka	Bs. 35
Relleno de papa Puré de papa, relleno de res cocido a baja temperatura	Bs. 25
—— FUERTES ——	
Majadito Pato ahumado, arroz batido, chips de plátano y encurtidos.	Bs. 90
Plato Paceño Tubérculos, queso frito, choclo sellado a la plancha, puré de habas, emulsión de ají y tomates cherry OPCIONAL: Chuleta de Res + Bs. 15	Bs. 70
Silpancho Carne de res martajada en batán, arroz, tubérculos, huevo, sarza de cebolla, tomate y locoto	Bs. 75
Cola de res Cola de res desmechada en demi-glace, puré de yuca, vegetales salteados y chimichurri ahumado	Bs. 85
Pique Filete de res, chorizo chuquisaqueño, salchicha ahumada, cebolla, tomate, queso frito, tubérculos y locoto	Bs. 90
Chicharron de trucha Trucha frita en tempura de cerveza, emulsión de jallpa huayka, ensalada de tubérculos horneados y rábanos encurtidos	Bs. 90
Menudito Consomé de cerdo, pollo y res en larga cocción, ají chicotillo, locoto, limón, cebollín, cuero suflado	Bs. 85

Donde mi abuela	Bs. 35
Bocaditos de pollo o trucha fritos, arroz y papa	
Pique bebe Carne,chorizo y papas	Bs. 35

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
Jichaska	
Masa de choclo cocida en disco de arado, queso criollo, miel de Samaipata y helado de la estación.	Bs. 35

Chantilly	
Frutas de temporada a la brasa, leche batida	Bs. 35

Postre del albañil Bs. 35 Helado de plátano, budín y praliné de marraqueta, almíbar de refresco cola

LA-RUFINA







@LaRufinaBolivia

Lengua cocida a baja temperatura en ají colorado, chuño rebozado en maní, mini tortillas y ensalada fresca de cebolla y tomate Bs. 90

Planchita

Bife madurado por 17 días, sonso de yuca, chorizo criollo, huevo poché y chorrellana (cebolla, tomate cherry y locoto)

Bs. 117

BEBIDAS

COCTELES

Frutas 1825 Vodka, jugo de piña, mandarina, frutilla y limón	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	Bs. 41
Chispas Vodka, campari, jarabe de naranja quemada, ajíes, pomelo, espuma de jengibre	Bs. 41
CERVEZAS	
Thaqrexa (Tarija) 500ml Cervero (Lpz) 330ml Huari (Oruro) 330 ml	Bs. 45 Bs. 35 Bs. 30
EMBOTELLADOS Cascadita 215 ml Papaya Salvietti 250 ml Agua con/sin gas 330 ml Coka Quina (sin azúcar) 750 ml	Bs. 9 Bs. 9 Bs. 10 Bs. 20
JUGOS Mocochinchi Jugo de temporada Jugo Cambiavidas	Bs. 15 Bs. 15 Bs. 20
INFUSIONES	
Cedrón con naranja Manzanilla con airampu Coca y miel Café de las Aves. Apolo 'Cuerpo cremoso con notas a chocolate con leche, caramelo, chancaca y citricade naranja	Bs. 15 Bs. 15 Bs. 15 Bs. 27

LA·RUFINA



SINGANI Y MÁS

SINGANI	Shot	Botella
Familia Magnus Magnus	Bs. 35	Bs. 360
Númina Vacaflores	Bs. 30	Bs. 290
Rupestre Cañón escondido	Bs. 25	
San Pedro tradicional Viña San Pedro	Bs. 25	

FESTIVOS

Orange Cañón escondido, Tarija	Bs. 25	Bs. 100
Sidra de manzana Juan Diablo, Tarija	Bs. 25	Bs. 100
Licor de membrillo Destilería Vacaflores	Bs. 25	

LA-RUFINA



@LaRufinaBolivia

VINOS

BLANCOS	Botella	Copa
Cultura líquida Casa Solum, Tarija	Bs. 175	Bs. 40
Moscato Colección Marquez de la Viña, Valle de Luribay	Bs. 150	Bs. 33
Pedro Giménez 1750, Samaipata	Bs. 130	Bs. 28
Stelar Kohlberg, Tarija	Bs. 125	Bs. 27
ROSADOS		
Vischoqueña San Francisco de la Horca, Valle de Cinti	Bs. 320	

Bs. 180 Bs. 40

Bs. 110 Bs. 25

TINTOS

Medias tintas

Bastardo Wine, Cochabamba

Flamant Kohlberg, Tarija

Tannat Barbacana, Tarija	Bs. 350	
Sangiovese Magnus, Tarija	Bs. 200	Bs. 45
Castilla Merlot Tempranillo Landsua, Samaipata	Bs. 200	Bs. 45
Carmenere Casa Solum, Tarija	Bs. 180	Bs. 40
Syrah 1750, Samaipata	Bs. 160	Bs. 35

TINTOS JÓVENES

Cofradia (Trivarietal) Barbacana, Tarija	Bs. 130	Bs. 28
Corte de Finca Cañón escondido, Tarija	Bs. 100	Bs. 25