# MENU

## ENTRADAS

**Locro de zapallo** — Bs. 45
Choclo, zapallo, guisantes y papas

**Sopita de Maní** — Bs. 45
Consomé de maní, verduras, fideo, y clorofila de perejil.

**Asadito camba** — Bs. 45
Tortitas de carne,yuca frita,y ensalada fresca

**Masaco** — Bs. 35
Plátano maduro martajado, queso chaqueño, charque frito y salsa de maní.

**Anticucho** — Bs. 45
Corazón de res flambeado, tubérculos, salsa de maní y salsa de siete tipos de ajíes.

## FUERTES

**Majadito** — Bs. 110
Pato ahumado, arroz batido, chips de plátano y encurtidos.

**Pique** — Bs. 110
Filete de res, chorizo, salchicha ahumada, cebolla, tomate, queso frito, tubérculos y locoto.

**Trucha** — Bs. 110
Trucha frita en tempura de cerveza, pil pil de coliflor, joco, camotes, yuca y brotes frescos de cilantro.

**Plato Paceño** — Bs. 83
Tubérculos, queso frito, choclo, papines, puré de habas y emulsión de ají.
**Opcional:** Chuleta de Res + Bs. 20

**Cola de res** — Bs. 100
Cola de res desmechada en demi-glace, puré de yuca, vegetales salteados y chimichurri ahumado.

**Quesumacha** — Bs. 95
Ají amarillo, chijchipa, choclo, queso de Mizque, papines, huacataya y habas.

**Silpancho** — Bs. 90
Carne de res martajada en batán, arroz, tubérculos, huevo, sarza de cebolla, tomate y locoto.

**Menudito** — Bs. 105
Consomé de cerdo, pollo, res en larga cocción, ají chicotillo, locoto limón, cebollín y cuero de cerdo.

**Mondongo** — Bs 105
Panceta de cerdo, ají colorado, mote pelado, microgreens de remolacha y cuero de cerdo.

**Risotto de Quinua** — Bs. 105
Costilla ahumada de res, risotto de quinua, hongos, brócoli y arvejas.

## ADICIONALES

**Porción de papas / yuca fritas** — Bs. 15
**Arroz con choclito salteado** — Bs. 15
**Ensalada fresca** — Bs. 15
**Porcion de pan** — Bs. 5



# BEBIDAS

## COCTELES

**Chuflay** — Bs. 45
Singani, ginger ale y limón

**Yungueñito** — Bs. 45
Singani, jugo de naranja y fruta de temporada.

**Milk Punch Sucumbé** — Bs. 45
Singani, leche clarificada, especias y arándanos

**Chispas** — Bs. 45
Vodka y Campari con sirope de naranja quemada, ajíes, toronja y espuma de jengibre

**Cocalero Mule** — Bs. 45
Licor de hoja de coca, jengibre, hierba luisa y limón

**Verbena Chiquitana** — Bs. 45
Gin amazónico, triple sec, mandarina, copoazú y valeriana

## CERVEZA

**Bendita Lager** — Bs. 35
Caracter lupulado notas citricas,fresco y facil de disfrutar.

**Bendita Ipa** — Bs. 40
Cerveza de caracter intenso ,herbal y tropical.

**Cervero (Lpz) 330 ml** — Bs. 40
Fresca y ligera, con un amargor suave y un perfil limpio

**Huari (Oruro) 330 ml** — Bs. 35
Clásica lager boliviana, refrescante, de cuerpo ligero y final seco

## BEBIDAS

- **Cascadita 215 ml** — Bs. 9
- **Papaya Salvietti 250 ml** — Bs. 9
- **Agua con / sin gas 330 ml** — Bs. 10
- **Coka Quina (sin azúcar) 750 ml** — Bs. 20
- **Zumo de limón** — Bs. 5

## JUGOS

**Mocochinchi** — Bs. 15
Refresco elaborado con duraznos deshidratados, con notas especiadas y refrescantes

**Temporada** — Bs. 15
Fruta fresca de temporada, natural y revitalizante

**¿Cambiavidas?** — Bs. 20
Déjate sorprender por La Rufina

**kombucha** — Bs. 25
Bebida probiótica hecha en casa 300ml.

LA·RUFINA

@LaRufinaBolivia

# SOBRE MESA

## POSTRES

**Churros** — Bs. 40
Helado de bicervecina ,churros y salsa de chocolate.

**Mini torta de hojarasca** — Bs. 40
Torta de hojarasca, crema pastelera y miel de caña

**Helado de canela** — Bs. 40
Paletas de helado de canela, tumbo y empanada frita de queso.

**Chocoflan** — Bs. 40
Bizcocho de chocolate, flan de haba tonka, merengue seco,

## INFUSIONES

- **Naranja con cedrón** — Bs. 15
- **Manzanilla con Airampu** — Bs. 15
- **Coca y Miel** — Bs. 15

## CAFÉ

### Café de Especialidad

**Café boliviano de altura**

- **Origami** — Bs. 30
- **Prensa Francesa** — Bs. 30
- **Chemex** — Bs. 30

## DESTILADOS

**Singani Numina** — Botella Bs. 235 / Shot Bs. 30
***Vacaflores Tarija***
Aromático, elegante y de gran persistencia

**Singani Pusitunka** — Botella Bs. 210 / Shot Bs. 30
***Luribay La Paz***
Suave, aromático y equilibrado

**Singani Tributo Rupestre** — Botella Bs. 140 / Shot Bs. 30
***Cañon Escondido Tarija***
Expresivo, con carácter y notas florales intensas

**Licor de Membrillo** — Shot Bs. 28
***Vacaflores - tarija***
Base de membrillo y singani numina reposado en barricas de roble.

**Licor de Coca** — Shot Bs. 28
***Cocalero La Paz***
Licor de coca, andino, fresco y ligeramente dulce

**Vodka** — Shot Bs. 25
***1825 La Paz***
Neutro y cristalino, de textura suave y gran versatilidad

**Whisky Boliviano** — Shot Bs. 30
***Killa - La Paz***
Suave y redondo con perfil limpio y notas sutiles



# VINO

## ROSADO

**Flamant** — Botella Bs. 155 / Copa Bs. 35
***Kohlberg, Tarija***
Delicado, fresco y con notas de frutos rojos sutiles

**Rosé** — Botella Bs. 175 / Copa Bs. 38
***Magnus – Tarija***
Fresco y afrutado, con notas florales y un final ligero.

## BLANCO

**Pedro Gimenez** — Botella Bs. 150 / Copa Bs. 35
***1750, Samaipata, Scz***
Ligero y aromático, con notas frutales y final refrescante.

**Chardonnay** — Botella Bs. 190 / Copa Bs. 40
***1750 – Samaipata, Santa Cruz***
Una armonía de aromas frutales, con matices cítricos y tropicales.

**Orange - Moscatel de Alejandria** — Botella Bs. 150 / Copa Bs. 35
***Cañon Escondido – Tarija***
cofermentacion de moscatel de alejandria y ugni blanc vino joven y refrescante

## SELECCION DE AUTOR

**Memento Mori Tannat** — Botella Bs. 430
***Tellus Wine Tarija***
100% Tannat con crianza de 12 meses en roble francés. Tinto equilibrado ,expresivo, toques especiados y un final suave

**Tannat Reserva** — Botella Bs. 365
***Barbacana, Tarija***
12 meses de crianza en roble americano. Estructurado y denso, con aromas de ciruela, ,arándano, pimienta blanca, humo y cacao;

**Malbec - Abra del Toro Gran Reserva** — Botella Bs. 480
**Landsuá – *Samaipata Scz.***
24 mesas de crianza en barrica de roble frances y americano

**Alaya Tannat Syrah** — Botella Bs. 220 / Copa Bs. 45
***Tellus Wine Tarija***
Intenso , complejo, con notas especiadas y carácter robusto.

**Marselan “Casa de Relatos”** — Botella Bs. 245 / Copa Bs. 50
***Bodega Vacaflores***
Afrutado,sedoso,tanino equilibrado,aromas a frutos negros.

## TINTO

**Cabernet Sauvignon** — Botella Bs. 205 / Copa Bs. 40
***1750, Samaipata Scz***
Elegante, con notas de frutos negros y madera sutil

**Bivarietal** — Botella Bs. 205 / Copa Bs. 40
***Magnus - Tarija***
Merlot Cabernet Sauvignon. Aroma a frutos rojos, maduros ,ahumados, con notas de vainilla y café; taninos presentes pero no agresivos.

***Trivarital*** **La *curiosa -Tarija*** — Botella Bs. 185 / Copa Bs. 38
Tres variedades de uva en un ensamblaje que busca equilibrio, complejidad y expresión.

**Castilla Merlot / Tempranillo** — Botella Bs. 205 / Copa Bs. 40
***Landsua, Samaipata Scz***
Suave, redondo y equilibrado.

LA·RUFINA

@LaRufinaBolivia