

# RUFUS

MEDITERRANEAN CUISINE

## DE CAPRICHOS PARA SOCIALIZAR

Jamón ibérico de bellota D.O.P. Guijuelo, Salamanca .....	19,00
Lomo doblado ibérico D.O.P. ....	13,50
Cecina de León 18 meses de curación .....	9,40
Tabla de quesos internacionales con uvas, nueces y mermeladas .....	18,30
Matrimonio Cantábrico de Anchoa limpiada en casa y boquerón, piparras, olivas y espinaler .....	12,90
Dúo de ostras: la primera al natural con vinagreta de chalota y la segunda con ponzu y huevas de salmón .....	8,50
Tortillitas de camarones (4 u.) .....	7,00
Cañut del Delta a la brasa, ajito, perejil y aceite de ibéricos (6 u.) .....	9,80
Mar y Montaña de tuétano a la brasa y gambas de costa .....	17,30

## DE LA HUERTA Y ALGO +

---

Ensalada de curtidos y salazones con vinagreta de lechuga .....	13,90
Burrata de tomates confitados en albahaca y dos pestos .....	12,90
Ensalada de Ventreska de atún, tomates de temporada, habitas, cebolla tierna .....	9,90
Esqueixada de bacalao y erizo de mar marinado en plancton al estilo del chef.....	9,20
Parrillada de verduras de temporada, trufa fresca y romescu .....	8,90
Crema de alcachofa y puerro en texturas y helado de foie .....	9,50
Corazones de alcachofa fritos, all i oli, suave caldo de setas y panceta ibérica .....	5,90
Surtido de setas de temporada, trufa fresca y yema .....	13,90
Falso canelón de Carpaccio de buey, relleno de rúcula, grana, arándano, frambuesa y vinagreta de modena .....	11,50

## DEL MAR A LA MESA

---

Ceviche mixto de corvina, gambas y mariscos .....	17,90
Tartar de atún “picante”, aguacate, cebolla China, sésamo y en salsa de algas .....	16,90
Tataki de atún rojo, crema de aguacate, edamame, lima, cebolla encurtida, soja y sésamo .....	19,50
Mejillones a las brasas con romero y tomillo .....	9,90
Pulpo a la brasa, tierra de pimentón y patatas al vermouth .....	16,90
Gambas Rojas a la brasa (por unidad o ración de 6 u) .....	17,90
Lubina salvaje (300/400g. entera) con sus verduritas estilo Wok .....	16,50
Pescado de Mercado .....	a consultar

## EL RINCÓN DEL WOK

---

Wok de pollo de corral y verduras con soja y sésamo .....	13,00
Wok de mariscos.....	15,00

## CARNACA DE LA BUENA

---

Solomillo de ternera a las brasas con verduras de temporada .....	21,00
Entrecôte de ternera a las brasas y puré de patata trufado .....	18,90
Chuletón de rubia gallega (800g.), piparras y patata primor .....	48,00
(se recomienda poco hecho o punto menos)	
Magret de pato, mango, pimienta rosa, naranja y espárragos trigueros .....	19,90
Espaldita de cordero a baja temperatura terminada en las brasas con patata primor y su bresa .....	22,00
Steak tartare con tuétano a la brasa, mahonesa de mostaza de estragón y sus tostas .....	19,90
Steak tartare a la brasa, mahonesa de mostaza de estragón y sus tostas .....	16,90

## MENÚ INFANTIL

---

Plato combinado de espagueti napolitana y pechuga de pollo del corral con patatas .....	12,90
--	-------

## CESTAS DE PAN

Pan de coca con tomate .....	2,50
Cesta de panecillos variados .....	2,00
Pan sin glúten .....	3,20

## POSTRES

Coulant de chocolate (sin glúten) con helado de vainilla y nueces de macadamia.....	6,50
Trufas Artesanas .....	5,50
Mató con nueces y miel .....	5,20
La tarta del día de nuestra pastelera Marcela .....	6,00
Fruta de temporada con almíbar de menta y pimienta rosa .....	5,50
Sorbetes de la casa .....	5,30
Para los pekes: dúo de helados de palomitas y chicle .....	5,50

Precios en euros. IVA incluido.