

RUFUS

MEDITERRANEAN CUISINE

DE CAPRICHO PARA SOCIALIZAR

	Media Ración	Ración Completa
Jamón ibérico D.O Guijuelo, Salamanca	9,90	19,90
Cecina de Burgos		9,90
Tabla de quesos internacionales con mermelada de mostaza, pera y gelatina de Lambrusco		14,50
Anchoa de Santoña (San Filippo) limpias a mano (unidad)		2,50
Las bravas de RUFUS		5,90
Ensaladilla rusa 2019		7,90
Tortillas de camarones con mahonesa de plancton marino		8,50
Cazuela de gambas a la Santurce (5 uds)		9,90
Dados de salmón marinado en soja y miel		12,90
Berenjena a la brasa con feta y miel		7,90
Corazones de alcachofa fritos con romesco		8,50
Tosta de sardina ahumada, tête de moine y espuma de Bloody Mary		8,50
Mejillones a la brasa, romero y tomillo		9,90
Huevos a baja temperatura, patata confitada al romero, foie, jamón y aceite de trufa negra		12,90
Salpicón de gamba, pulpo y edamame		11,90

CARNACA DE LA BUENA

Solomillo de ternera, foie poêle demi glace y verduras de temporada	23,90
Entrecote de ternera (aprox 300g) DRY AGE en seco 25 días con puré trufado	19,90
Chuletón de frisona (aprox 800g) DRY AGE en seco 40 días con escalibada y piparras	52,00
(se recomienda poco hecho o punto menos)	
Jarrete de cordero lechal D.O. Burgos, a baja temperatura acabado en nuestro horno de brasa, en su salsa	23,00
Steak tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo con tuétano a la brasa de vaca y mahonesa de estragón	22,90
Steak tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo, mahonesa de estragón y sus tostas.....	18,90
Wok de pechuga de pollo de corral y verduras de temporada con soja y sésamo	15,50
Botifarra de pagès amb mongetes de Santa Pau y all i oli de ajo escalibado	14,50

DEL MAR A LA MESA

Ceviche de corvina, gambas, mejillones y mango	17,90
Tataki de atún rojo, sésamo y wasabi mayo, cebolla curtida y tomates confitados con soja	19,90
Tartar de atún picante con ensalada de algas, tomates y edamame.....	18,90
Pulpo a la brasa, patatas confitadas con vermut González Byaas y tierra de pimentón.....	19,90
Lubina de ración a la brasa con verduras de temporada	17,50

DE LA HUERTA Y ALGO +

Esqueixada de bacalao marinado en plancton, erizo de mar y emulsión de pimiento rojo	10,50
Ensalada de ventresca de atún, tomates de temporada, cebolla morada y habitas en aceite	9,90
Burrata con tomatitos cherry confitados con albahaca y dos pestos	14,90
Parrillada de verduras de temporada con aceite de trufa y romesco	9,90

MENÚ INFANTIL

Pasta del día a la napolitana y parmesano	6,90
Pechuga de pollo a la brasa con patatas o verduras	9,90

CESTAS DE PAN

Pan de coca	2,10
Pan de coca con tomate	2,60
Pan sin gluten	3,20

POSTRES

Coulant de chocolate (sin gluten) con helado de vainilla y nueces de macadamia	6,50
Trufas Artesanas con nata aromatizada con lima	6,00
Monica's cheesecake con cabrales o Lemon Pie	6,00
Mató con nueces y miel	5,50
Sopa de piña con helado de leche de coco	6,00
Duo de sorbetes (Mandarina de Sicilia y Limón)	6,00

Precios en euros. IVA incluido.