



LA·RUFINA

VINOS

BEBIDAS

VINOS BLANCOS

Ugni Blanc - Stelar Kohlberg - Tarija	Bs. 160
Viognier - Riesling - Sauvignon Blanc TRIVARIETAL Campos de Solana - Tarija	Bs. 180
Vinos por copa *Consultar disponibilidad	Bs. 35

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 * Consultar disponibilidad	Bs. 39

OTROS

Orange Turbio Cepas de Oro - Cinti Chuquisaca	Bs. 180
--	---------

ALCOHOLES

Sultana con Sultana Sultana, clavo de olor, canela y singani.	Bs. 35
Chuflay 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

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, verduras, fideo, crocantes de camote y clorofila de perejil. Bs. 38

Chairo

Consome 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. 85

Silpancho

Carne de res martajada en batán, arroz blanco, tubérculos, huevo espejo, sarza de cebolla, tomate y locoto. Bs. 75

Pique

Filete de res, chorizo chuquisaqueño, salchicha ahumada, cebolla, tomate, queso frito, tubérculos y locoto. Bs. 90

Trucha*

Ají de papa, trucha frita, encurtidos. Bs. 90

*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. 85

Thimpu

Thimpu de cordero, arroz queta, chips de chuño y papa blanca. Bs. 90

Quesumacha

Ají amarillo, chijchipa, choclo, queso de mizque, papines, huacataya y habas. Bs. 80

Mondongo

Cerdo en larga cocción, acompañado de ají colorado, mote pelado, microgreens de remolacha, cuero de cerdo. Bs. 90

Plato Paceño*

Tubérculos, choclo, queso frito, acompañado de puré de habas, emulsión de ají y tomates cherry. Bs. 70

* 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. 170

Maridaje de bebidas

Maridaje de Vinos bolivianos y cocteles de autor. Bs. 100

LA·RUFINA

LA·RUFINA