



UN POCO DE VERDE

Ensalada deluxe Mix de lechugas, tomatitos cherry, cebolla caramelizada, manzana, queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza	14,50€	Tomate de la huerta del poniente Cebolla morada, ventresca de atún, aguacate de la costa tropical y AOVE	13,50€
La César que siempre quise! Lascas de parmesano, pollo empanado en texturas y nuestra genuina salsa César	14,00€	Ensalada ahumada Con mozzarella de búfala, fresas confitadas, rúcula, tomates cherrys y pesto de tomate seco	14,50€



CAPRICHOS PARA EL PALADAR

Jamón de bellota al corte Con tostaditas de pan y tomate	19,00€	Rollitos de berenjena Con espuma de miel	14,00€
Las auténticas croquetas caseras de toda la vida Puchero o calamares en su tinta	13,00€	Nachos supreme Totopos caseros, ternera, pollo, pico de gallo salsa agria, spicy tomato y gratinado con mix de quesos	13,50€
Alcachofas en tempura Con reducción de salsa kimchi	14,00€	Taco de presa ibérica a la brasa Con aguacate, tomate, cilantro, cebolla encurtida y chutneys variados	14,00€
Flores de alcachofa Con reducción de Pedro Ximénez y foie	14,00€	Taco de costilla de cerdo a baja temperatura Con salsa BBQ, aguacate, cilantro y cebolla encurtida	14,00€



VAMOS AL LÍO

Carpaccio de presa ibérica Con aguacate, lascas de parmesano, rúcula y salsa de tomate seco	15,00€	Nuestro tributo a Rufino Revuelto de alcachofas en dos texturas	15,00€
Huevos rotos estilo Riviera Con patatas paja, yemas de huevo, foie y virutas de trufa	15,50€	Bacalao à Brás Riviera Con huevo y patatas paja	15,00€
Huevos rotos de presa ibérica Con chips caseras, huevos fritos y mayonesa de trufa	15,50€	Lagrimitas de pollo empanado en texturas Con salsa de mostaza y chips caseras	13,00€

ARROZ, ARROZ Y UN POQUITO DE PASTA...

Risotto con setas de temporada Con nata, tartufata y queso parmesano	15,00€	Arroz meloso Con presa ibérica y alcachofas Casa Rufino	17,00€
Arroz negro Con calamares, pulpo, mayonesa de kimchi y wasabi	17,00€	Arroz verde Con daditos de atún rojo y katsuobushi	18,50€
Arroz caldoso con bogavante	20,00€	Tagliatelle tartufata Con huevo cocinado a baja temperatura, queso parmesano y virutas de trufa	16,50€



DE LA MAR

Lomitos de bacalao en tempura Con tomate confitado y mayonesa de kimchi	17,00€	Daditos de atún rojo Con mayonesa de kimchi, soja y algas wakame	19,00€
Pata de pulpo a la brasa Con parmentier de pimentón, mousse de aguacate y cebolla encurtida	21,00€	Tartar de atún rojo tradicional Con dados de aguacate de la costa tropical	20,00€
Atún rojo a la parrilla Con compota de tomate casero y aceite de jengibre	20,00€	Tartar de atún rojo trufado Con yema de huevo y AOVE	21,00€
Zamburiñas Riviera Con mayonesa de kimchi, gratinadas en mesa 6 unidades	18,00€	Lomos de rodaballo a la brasa Con duxelle de champiñones y salsa de foie	19,00€



DE LA TIERRA

Pechuga fiorentina Con salsa de boletus, espinacas cremosas y jamón ibérico	18,00€	Steak tartar tradicional De vaca vieja	21,00€
Tagliatta de ternera Con lascas de parmesano y rúcula	21,00€	Hamburguesa casera de wagyu clásica Con panceta ibérica, queso cheddar, tomate, cebolla frita y salsa de mostaza o BBQ	13,50€
Dados de presa ibérica a la brasa Con risotto de setas de temporada	18,00€	Hamburguesa casera de wagyu amore Con falsa salsa Big Mac, pepinillos y crujiente de parmesano	13,50€
Costilla de cerdo a baja temperatura Con salsa BBQ y patatas chips	18,00€		
Tataki de ternera madurada Con encurtidos micromexclum y salsa de ostras	21,00€		
Entrecot de vaca vieja Madurada a la brasa con pimientos del Padrón y patatas caseras	21,00€		

**PREGUNTEN POR NUESTROS
DIFERENTES CORTES DE
CARNES A LA BRASA!**





UN TOQUE DULCE PARA TERMINAR

Nuestra tarta de queso
Semicremosa con fresas confitadas

6,00€

Auténtico y genuino
tiramisú casero

6,00€

Torrija artesanal
Con tierra de galleta y natillas caseras

6,00€

Tartas variadas Casa Rufino

6,00€

Coulant de chocolate
Con tierra de galleta y helado de vainilla

6,00€



En cumplimiento de lo indicado en el **REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011,**
SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR,
este establecimiento dispone de un listado de todos los platos en el que se indican los ingredientes,
y sus derivados, que pueden producir alergias o intolerancias incluidas en el
anexo II de dicho Reglamento. Este listado se encuentra a disposición de los clientes.

Consulte al camarero.