



RIVIERA

MEDITERRANEAN RESTAURANT

**Herencia Mediterránea.
Nos apasiona la gastronomía.**

Creamos una cocina sin filtros, de raíces Mediterráneas y con la esencia de diferentes rincones del mundo.

Nuestra carta es un tributo a la gastronomía típica de la cuenca del mediterráneo fusionada con sabores, texturas y aromas internacionales. Solo usamos materia prima local, auténtica y tradicional porque nos gusta lo que nuestra tierra nos regala. Hemos decidido cambiar las reglas y llevar los sabores típicos a su máxima potencia.

Cabeza y corazón en cada plato.



UN POCO DE VERDE

Ensalada deluxe

Mix de lechugas, tomatitos cherry, cebolla caramelizada, manzana, queso de cabra y vinagreta de miel y mostaza

15,00€

Tomate de la huerta del poniente

Tomate rosa, tomate kumato, cebolla morada, ventresca de atún, aguacate de la costa tropical y AOVE

14,50€

La César que siempre quise!

Mix de lechugas, bacon, lascas de parmesano, pollo empanado en texturas y nuestra genuina salsa César

15,00€

Ensalada ahumada

Burrata, mix de lechugas, fresas confitadas, rúcula, tomates cherrys, pesto de tomate seco y pesto verde

15,00€

CAPRICHOS PARA EL PALADAR

Jamón de bellota al corte

Con tostaditas de pan y salmorejo

20,00€

Flores de alcachofa

con reducción de Pedro Ximénez y foie

16,00€

Tabla de quesos variados

con mermelada Rufino 1949

22,00€

Croquetón Cremoso de espárrago verde

y jamón ibérico

16,00€
(6 uds)

Anchoas Triple 0

con pan cristal, ralladura de tomate y AOVE

3,00€/ud
(mín. 4 uds)

Rollitos de berenjena

Con espuma de miel

15,00€

Delicias de Artaza

pan brioche casero, jamón ibérico, foie sopleteado y cebolla caramelizada al P.X.

19,50€

Nachos supreme

Totopos caseros, ternera, pollo, pico de gallo, salsa agria, spicy tomato y gratinado con mix de quesos

15,00€

Las auténticas croquetas caseras de toda la vida

Puchero o calamares en su tinta

14,00€

Puerros a la brasa

con nuestra auténtica salsa carbonara

15,00€

Alcachofas en tempura

con reducción de salsa kimchi

16,00€

Taco de costilla de cerdo a baja temperatura

con salsa BBQ, aguacate, cilantro y cebolla encurtida

15,00€

VAMOS AL LÍO

Carpaccio de presa ibérica con aguacate, lascas de parmesano, rúcula y salsa de tomate seco	16,50€	Nuestro tributo a Rufino Revuelto de alcachofas en dos texturas	16,00€
Huevos rotos estilo Riviera con patatas paja, yemas de huevo, foie y virutas de trufa	16,50€	Bacalao à Brás Riviera con huevo y patatas paja	16,00€
Huevos rotos de presa ibérica con chips caseras, huevos fritos y mayonesa de trufa	16,50€	Lagrimitas de pollo empanado en texturas con salsa de mostaza y chips caseras	14,00€

ARROZ, ARROZ Y UN POQUITO DE PASTA...

Risotto con setas de temporada con nata, tartufata y queso parmesano	16,50€	Arroz meloso con presa ibérica y alcachofas Casa Rufino	19,00€
Arroz negro con calamares, pulpo, mayonesa de kimchi y wasabi	19,00€	Arroz de Txuleta con aroma de nuestro campo	22,00€
Arroz caldoso con bogavante	24,00€	Tagliatelle tartufata con huevo cocinado a baja temperatura, queso parmesano y virutas de trufa	16,50€

ALMADRABA LOVERS



Daditos de atún rojo
con mayonesa de kimchi, soja
y algas wakame (180 gr)

22,00€

Tartar de atún rojo trufado
con yema de huevo y AOVE (180 gr)

23,00€

Tartar de atún rojo tradicional
con dados de aguacate de la
costa tropical (180 gr)

22,00€

Huevos rotos de atún rojo con mucho corazón
con dados de patata, yemas de huevo,
mayonesa de alga wakame y ralladura de
corazón de atún

19,00€

DE LA MAR

Lomitos de bacalao en tempura
con tomate confitado y mayonesa
de kimchi

19,00€

Lomos de rodaballo a la brasa
con duxelle de champiñones
y salsa de foie

20,00€

Pata de pulpo a la brasa
con parmentier de pimentón, mousse de
aguacate y cebolla encurtida

23,00€

Salmón a la brasa
con verduras de la huerta salteadas
y reducción de cítricos

19,00€

Zamburiñas Riviera
con mayonesa de kimchi,
gratinadas en mesa
6 unidades

19,00€

DE LA TIERRA

Pechuga fiorentina con salsa de boletus, espinacas cremosas y jamón ibérico	19,00€	Steak tartar tradicional de vaca vieja	23,00€
Lagarto ibérico a la brasa con deconstrucción de patata cremosa	19,00€	Tataki de ternera madurada con rúcula frita y salsa de ostras	23,00€
Dados de presa ibérica a la brasa con risotto de setas de temporada	19,00€	Solomillo de vaca vieja Califato&Poniente con salsa secreta del cheff y tallarines artesanos	26,00€
Costilla de cerdo a baja temperatura con salsa BBQ y patatas chips	19,00€	Hamburguesa casera de wagyu clásica con panceta ibérica, queso cheddar, tomate, cebolla frita y salsa de mostaza o BBQ	15,00€
Codillo al horno a baja temperatura con salsa del cheff	19,00€	Hamburguesa casera de wagyu amore con falsa salsa Big Mac, pepinillos y crujiente de parmesano	15,00€
Entrecot de vaca vieja Madurada a la brasa con pimientos del Padrón y patatas caseras	23,00€	La hamburguesa que siempre quiso ser pija Ternera de wagyu, foie fresco a la plancha, rúcula, cebolla caramelizada y salsa de miel y mostaza	16,00€

UN TOQUE DULCE PARA TERMINAR

Nuestra tarta de queso Semicremosa con salsa de arándanos	6,50€	Auténtico y genuino tiramisú casero	6,50€
Torrija artesanal con tierra de galleta y natillas caseras	6,50€	Tarta Lotus Semicremosa con sirope de caramelo	7,00€
Coulant de chocolate con tierra de galleta y helado de vainilla	6,50€	Carrot Cake Rufino 1949	6,50€
		Triple Placer Rufino 1949	6,50€
		Tarta Dubai Rufino 1949	7,00€



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.



R I V I E R A

MEDITERRANEAN RESTAURANT





RIVIERA

MEDITERRANEAN RESTAURANT

**We are passionate
about gastronomy.**

We create Mediterranean food, with essences
from every part of the world.

Our menu is a tribute to our local Mediterranean
gastronomy, developing a fusion cuisine with
flavours, textures and smells from every country.
We only use local and traditional product, as
we consider it the best above all, and we love it
more than anything. We have decided to
change our rules and bring our typical flavours
to another level.

Love and dedication in every dish.

SALADS

Deluxe salad

Lettuce mix, cherry tomatoes, caramelized onion, green apple, goat cheese and honey & mustard seasoning

15,00€

Tomato salad

With onion, white tuna belly, avocado from the tropical coast and AOVE

14,50€

Caesar salad

Lettuce mix, bacon, parmesan cheese, fried chicken and our homemade Caesar sauce

15,00€

Smoked salad

With burrata, lettuce mix, caramelized strawberries, arugula, cherry tomatoes and red pesto seasoning

15,00€

STARTERS

Iberian “bellota” ham

Served with toasts and “salmorejo”

20,00€

Artichoke flowers

With Pedro Ximénez and foie gras sauce

16,00€

Assorted cheese board

with Rufino 1949 jam

22,00€

Creamy green asparagus croquetas

With Iberian ham

16,00€
(6 uds)

“Triple 0” anchovies

With crispy bread, chopped tomatoes and extra virgin olive oil

3,00€/ud
(min. 4 uds)

Fried aubergine rolls

With cane honey foam

15,00€

Artaza’s delights

Homemade brioche, Iberian “bellota” ham, foie gras, and caramelized onion with Pedro Ximénez

19,50€

Supreme Nachos

Homemade nachos, ground beef and chicken, “pico de gallo”, sour cream, spicy tomato and cheese mix

15,00€

Our original homemade croquetas

“Puchero” (traditional Spanish soup with chicken, legumes and vegetables) or Squids with their ink.
Choose one type or mix them!

14,00€

Grilled leeks

with our homemade carbonara sauce

15,00€

Tempura fried artichokes

With kimchee mayonnaise

16,00€

Pork rib Mexican tacos

With avocado mousse, BBQ sauce, pickled onion and different vegetables

15,00€

DON'T FORGET TO SHARE!

Iberian pork carpaccio

With avocado mousse, Parmesan cheese, arugula and red pesto sauce

16,50€

Our tribute to "Rufino"

Grilled and tempura fried artichokes, scrambled eggs and truffled mayonnaise

16,00€

"Riviera style" eggs

with straw potatoes, egg yolks, foie gras, truffled mayonnaise and black truffle

16,50€

"À brás" style cod

With scrambled eggs, straw potatoes and squid ink mayonnaise

16,00€

Fried eggs with Iberian pork

With straw potatoes and truffled mayonnaise

16,50€

Crispy fried chicken tenders

With mustard sauce and straw potatoes

14,00€

RICE & PASTA

Mushroom risotto

With cream, truffle sauce and Parmesan cheese

16,50€

Mellow rice

With Iberian pork and Rufino's artichokes

19,00€

Black rice

With squid, octopus and kimchi and wasabi mayonnaise

19,00€

Rib eye rice

With green asparagus and a variety of herbal spices

22,00€

Soupy rice with lobster

24,00€

Tagliatelle with truffled sauce

With slow-cooked egg, Parmesan cheese and black truffle

16,50€

ALMADRABA LOVERS



Spicy red tuna tartar

Marinated with kimchee, soy sauce and wakame seaweed (180 gr)

22,00€

Truffled red tuna tartar

With egg yolk and extra virgin olive oil (180 gr)

23,00€

Traditional red tuna tartar

With avocado from the tropical coast (180 gr)

22,00€

Eggs, red tuna & a lot of heart and love

With diced potato, egg yolks, wakame seaweed mayonnaise and grated cured red tuna heart

19,00€

FISH

Tempura fried cod

With sweet tomato and kimchee and squid ink mayonnaise

19,00€

Grilled turbot

With mushroom duxelles and foie sauce

20,00€

Grilled octopus

With paprika and potato parmentier, avocado mousse and pickled onion

23,00€

Grilled salmon

With sautéed vegetables and citric sauce

19,00€

“Riviera” style scallops

Flambéed, with kimchee mayonnaise
6 unidades

19,00€

MEAT

“Fiorentina” chicken breast
With creamy spinach, Iberian ham,
boletus sauce and french fries

19,00€

Traditional dry aged steak tartar 23,00€
With french fries

**Grilled Iberian “lagarto”
(pork trimming)**
With creamy potatoes

19,00€

Dry aged beef tataki 23,00€
With fried arugula and oyster sauce

Grilled Iberian pork
With mushroom risotto

19,00€

**“Califato & Poniente”
dry aged sirloin** 26,00€
With chef’s secret sauce and
homemade tagliatelle

Slow-cooked pork ribs
With BBQ sauce and french fries

19,00€

**Homemade “classic”
wagyu burger** 15,00€
With cheddar cheese, tomato, crispy onion
and mustard or BBQ sauce

Slow-cooked pork knuckle
With almond sauce and french fries

19,00€

**Homemade “amore”
wagyu burger** 15,00€
With our own “Big Mac” sauce, pickles
and crunchy Parmesan cheese

Dry aged beef entrecôte
With french fries and green peppers

23,00€

**The burger that always wanted
to be fashion** 16,00€
Wagyu beef, grilled foie gras, arugula,
caramelized onion and honey & mustard sauce

DESSERTS

Our Cheesecake
With blueberry sauce and ice cream

6,50€

Lotus cheesecake 7,00€
With toffee syrup and ice cream

Homemade French toast
With homemade custard and ice cream

6,50€

“Rufino 1949” Carrot cake 6,50€
With ice cream

Chocolate coulant
With vanilla ice cream

6,50€

“Rufino 1949” Triple pleasure 6,50€
With ice cream

The original tiramisu
With ice cream

6,50€

“Rufino 1949” Dubai cake 7,00€



In compliance with what is indicated in the **REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR**, this restaurant possesses a list of every dish, in which all the ingredients are specified, in case that they can produce allergies or intolerances included in the APPENDIX II of that “REGLAMENTO”.

If needed, ask the waiter for the list.



R I V I E R A
MEDITERRANEAN RESTAURANT

