Esp-Fran

JR

JUSTA RUFINA

taste & sky

La Cocina de **Justa Rufina** es una cocina honesta y de calidad, en la que buscamos guardar la identidad de la materia prima, sin que falte nuestro toque de creatividad. Una carta basada en la brasa, aportando el sello del humo en cada plato, buscando el equilibrio para conseguir dar una experiencia completa a nuestros invitados.

La cuisine de Justa Rufina est une cuisine honnête et de qualité, dans laquelle on cherche a garder l'identité de la matière première, en ajoutant notre touche de créativité. Un menu basé sur la braise, qui apporte desnotes fumées à nos plats, en cherchant l'équilibre pour réussir à donner une expérience complète à nos invités.

Manu Berganza

COCTELERÍA • COCKTAILS

APERITIVO • APÉRITIF

Boulevardier •••
Whiskey Bourbon Bulleit • Vermú Carpano Antica Formula • Campari Bitter
10

Negroni •••
Ginebra Tanqueray NºTEN • Vermú Carpano Antica Formula • Bitter Martini 1872
10

Galán ••
Ginebra Tanqueray Flor de Sevilla • Vino Croft Twist • Sirope de flor de saúco • Zumo de limón Perfume de agua de azahar • Romero • Soda
9

Woody Americano •
Vermú Belsazar Rosé • Aperol Bitter • Kombucha Miwi Wild Berries • Bitters de ruibarbo
9

Berganzoni •••
Mezcal Joven • Vermú Carpano Antica Formula • Cynar Amaro
10

Justa Rufina Martini •••
Ginebra Tanqueray London Dry • Vino generoso Oloroso Alfonso • Licor de hierbas italiano • Bitters de pepino
10

Piscolabis •••
Pisco peruano • Vermú Carpano Antica Formula • Licor curaçao orange • Amer Picón • Bitters de naranja
10

Sexy Paloma •
Seedlip Spice 94 • Mezcal joven • Sirope de especias • Refresco de pomelo • Bitters de pomelo • Sal Tajín
10

Azahar Vibes ••
Ginebra Tanqueray London Dry • Vino generoso amontillado • Sirope de vainilla • Perfume de agua de azahar • Tónica • Bitters de naranja
10

Graduación: **Baja** • **Media** •• **Alta** •••

ENTRADAS • ENTRÉES

Snacks • Collations

Gilda de bacalao ahumado, tomate seco y encurtidos *Gilda de morue fumée, tomates séchées et pickles de légumes*	3,5/ud
Brioche de rabo de toro y mahonesa de trufa *Brioche à la queue de taureau et mayonnaise à la truffe*	5/ud
Zamburiña a la brasa con emulsión de cebollino (2 piezas) *Coquilles Saint-Jacques grillées avec émulsion de ciboulette*	8
Torreznos crujientes al horno de carbón con mojo picón *Croustillants de porc au four à charbon avec "mojo picón"*	10

Picoteo para empezar • Amuse-gueules pour commencer

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate *Jambon ibérique de bellota avec pain à la tomate*	24
Selección de quesos y guarniciones *Sélection de fromages et garnitures*	18
Anchoas del Cantábrico, brioche tostado y mantequilla de miso *Anchois de Cantabrie avec brioche grillée et beurre miso*	17
Láminas de atún de Almadraba y aliño trufado sobre torta de Inés Rosales *Tranches de thon de Almadraba, vinaigrette truffée sur gâteau Inés Rosales*	12
Croquetas de puchero con hierbabuena *Croquettes de ragoût avec menthe*	10

Ensaladas y Crudos • Salades et crudités

Aguacate asado con salpicón trufado *Avocat grillé avec salade truffée en dés*	15
Ensalada de tomate con burrata, Kalamata y albahaca *Salade de tomate avec burrata, Kalamata et basilic*	12
Nuestra ensaladilla Justa Rufina con encurtidos *Notre salade russe Justa Rufina avec pickles de légumes*	12
Nuestro steak tartar de lomo marinado en hueso de tuétano *Notre steak tartare de filet mariné dans de la moelle*	20

X

JR

ARROZADA ESPECIAL MEDIODÍA

PLAT DE RIZ SPÉCIAL DÉJEUNER

Al centro de la mesa (a compartir)

Au centre de la table (à partager)

Ensaladilla rusa con encurtidos
Salade russe avec pickles de légumes

Croquetas de puchero con hierbabuena
Croquettes de ragoût avec menthe

Fritos de merluza, mojo de hierbas y cítricos
Merlu frit aux herbes et au mojo d'agrumes

Principal

Plat principal

Arroz cremoso de marisco
Riz crémeux aux fruits de mer

Postre

Dessert

Tarta de queso con frambuesas al balsámico
Gâteau au fromage balsamique aux framboises

Bodega

Domaine viticole

Vinos blancos
Vins blancs

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)
D.O Rías Baixas GOTAS DE MAR (Albariño)

Vinos tintos
Vins rouges

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)
D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

~ 37€ ~

Por persona / Par personne
(IVA incluido / TVA comprise)

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)
**2 boissons incluses pendant le service (vin, bière, boisson non alcoolisée)*

*Menú válido de lunes a viernes a mediodía, excepto festivos
**Menu valable du lundi au vendredi à midi, sauf jours fériés.*

*Mínimo 2 personas
**Minimum 2 personnes*

*Se requiere contratación a mesa completa
**Recrutement à plein temps requis*

AL HORNO DE CARBÓN • AU FOUR DE CHARBON

Entrantes calientes • Entrées chaudes

Fritos de merluza con mojo de hierbas — 15
Croustillants de merlu avec mojo d'herbes

Alcachofas asadas, crema de ibéricos y papada — 15
Artichauts rôtis, crème d'ibérique et bajoues de porc

Mollejas de ternera con puré de apionabo y vainilla — 16
Ris de veau avec purée de panais et vanille

Pulpo crujiente sobre ensalada de tomates y pepino — 27
Poulpe croustillant sur une salade de tomates et concombres

Pescados • Poissons

Lomo de corvina asada sobre cama de tirabeques y citronete — 24
Filet de corvina rôti sur un lit de pois mange-tout avec citronette

Merluza a la brasa con berros y zanahoria moruna — 26
Merlu grillée avec cresson et carotte marocaine

Arroz meloso de carabineros — 28
Riz moelleux aux gambons écarlates

Bacalao a la brasa con pimiento de piquillo cristal y su pilpil — 24
Morue grillée aux poivrons du Piquillo et son pilpil

Rape con patatas panaderas y bimis (2 pax) — 39
Lotte avec pommes de terre au four et bimi (pour 2 personnes)

Carnes • Steaks

Pollo picantón adobado y a la brasa con yogur y menta — 22
Coquelet mariné et grillé avec yaourt et menthe

Pluma ibérica lacada con ajo negro — 27
Épaule de porc ibérique laqué à l'ail noir

Costillar de ternera lacada — 25
Côtes de boeuf laquées

Chuleta de lomo bajo madurado asada al carbón — 27
Steak de faux-filet de boeuf maturé grillé au charbon de bois

Chuletón de lomo alto madurado asado al carbón — 60/Kg
Steak de côte de boeuf maturé grillé au charbon de bois

Todas las carnes se sirven con patatas asadas o pimiento de piquillo lacado
Toutes les viandes sont servies avec du pommes de terre rôties ou des poivre piquillo laqués

POSTRES · DESSERT

Baba al oloroso y helado de vainilla 7
Baba au rhum imbibée à l'oloroso et glace à la vanille

Tarta de queso payoyo y miso 8
Cheesecake au Payoyo et miso

Piña asada con espuma de cítricos y crumble de galleta 7
Ananas rôti avec mousse d'agrumes et crumble de biscuit

Torrija caramelizada, helado de mandarina y leche de azahar 7
Pain perdu caramélisé avec glace à la mandarine et lait à la fleur d'oranger

Brownie de chocolate con chutney de mango y helado de coco 8
Brownie au chocolat avec chutney de mangue et glace à la noix de coco

COCTELERÍA · COCKTAILS

DIGESTIVO · DIGESTIVE

Cavour ••• 10
Vermú Carpano Antica Formula • Campari Bitter • Licor de cacao • Café espresso

Sorrento Royale • 11
Licor limoncello di Sorrento • Vino espumoso italiano • Soda

Revolver ••• 9
Whiskey Bourbon Bulleit • Licor de café • Bitters de naranja

Mojito Choco Coffee •• 10
Ron Cacique Añejo • Licor de café • Sirope de chocolate blanco • Zumo de lima • Café espresso • Hierbabuena • Soda y bitters Angostura

Chantico Cocktail •• 12
Mezcal Joven • Licor de mais tierno, vainilla y caramelo • Sirope de agave ecológico • Zumo de lima • Fruta de la pasión • Mango • Bitter Azteca de cacao y especias • Perfume de vainilla

Uzume ••• 11
Ginebra Jinzu • Licor Umechu Choya Extra Shiso • Licor exótico de lychee • Cordial botánico Rue Berry • Bitters Peychaud's (cereza y especias) • Perfume de rosas frescas

Aromas & Tonic (Sin alcohol) 10
Seedlip Garden 108 • Sirope de flor de sauco • Solución cítrica • Tónica de yuzu • Bolsita de manzanilla

Graduación: **Baja** • **Media** •• **Alta** •••