

Esp-Eng



NOCHES EN EL ROOFTOP BY
JUSTA RUFINA
taste & sky



ROOFTOP

Entrantes Starters

Jamón ibérico de bellota con pan cristal y tomate | 27
Acorn-fed Iberian ham with tomato bread

Gildas de toda la vida con huevo de codorniz | 3,5
"Gilda" with quail egg

Zamburiña con emulsión de cebollino gratinada | 4ud./10
Zamburiñas (queen scallops) with gratin chives emulsion

Tartar de atún rojo con mojo de jengibre y yema curada | 26
Red tuna tartare with ginger "mojo" and cured egg yolk

Nuestra ensaladilla Justa Rufina con encurtidos | 12
Our own version of Russian salad with pickles

Ensalada de tomate con burrata, kalamata y albahaca | 15
Tomato salad with burrata, Kalamata, and basil

Croquetas de jamón | 10
Ham roquettes

Fritos de merluza con charmula | 15
Hake fritters with charmula

Alcachofa con crema ibérica y papada | 16
Roasted artichokes, iberian ham cream and pig jowl

Torreznos crujientes al horno de carbón con mojo picón | 10
Crispy charcoal oven-roasted pork scratchings with "mojo picón"

Brioche de rabo de toro y mahonesa trufada | 10
Bull tail brioche with truffle mayonnaise

Pescados Fish

Lomo de corvina asada sobre cama de tirabeques y citronete | 25
Roasted corvina fillet on a bed of snow peas with citronette

Pulpo crujiente sobre ensalada de tomates y pepino | 27
Crispy octopus over tomato and cucumber salad

Carnes Meat

Lomo bajo de vaca madurada, patatas fritas y pimientos caramelizados | 31
Dry aged rib eye with piquillo peppers and roasted potatoes

Pluma ibérica lacada con ajo negro | 30
Lacquered Iberian pork shoulder with black garlic

Postres Dessert

Tarta templada de queso payoyo y miso | 8
Payoyo cheese and miso cheesecake

Brownie de chocolate con chutney de mango y helado de coco | 8
Chocolate brownie with mango chutney and coconut ice cream