

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 à garder l'identité de la matière première, en ajoutant notre touche de créativité. Un menu basé sur la braise, qui apporte des notes fumées à nos plats, en cherchant l'équilibre pour réussir à donner une expérience complète à nos invités.

Manu Berganza

COCTELERÍA • COCKTAILS































	Boulevardier ... <i>Whiskey bourbon • Vermú italiano reserva • Bitter Campari</i>	10
	Negroni ... <i>Ginebra Beefeater London Dry • Vermú italiano reserva • Bitter Martini 1872</i>	10
	Berganzoni ... <i>Mezcal Joven • Vermú italiano reserva • Amaro Cynar</i>	10
	Justa Rufina Martini ... <i>Ginebra Beefeater London Dry • Vino generoso Oloroso Alfonso • Licor de hierbas italiano • Bitters de pepino</i>	10
	Piscolabis ... <i>Pisco peruano • Vermú italiano reserva • Licor curaçao orange • Amer Picón • Bitters de naranja</i>	10
	Paloma .. <i>Tequila Olmeca Blanco • Zumo de lima • Refresco de pomelo • Bitters de pomelo • Sal Tajín</i>	11
	Sorrento Royale • <i>Licor limoncello di Sorrento • Vino espumoso italiano • Soda</i>	10
	Aperol Spritz .. <i>Aperol • Vino espumoso italiano • Soda</i>	10
	Galibardi • <i>Bitter Campari • Zumo de naranja natural</i>	10

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

















ENTRADAS • ENTRÉES



Para picar • Pour grignoter

Tosta de anchoas OO de Santoña     	4
<i>Toast d'anchois de Santoña</i>	
Brioche de rabo de toro con mayonesa de trufa y cebolla encurtida   	5
<i>Brioche de queue de taureau avec mayonnaise à la truffe et oignon mariné</i>	
Zamburiñas gratinadas con emulsión de cebollino (2uds.)      	8
<i>Coquilles Saint-Jacques gratinées à l'émulsion de ciboulette (2units)</i>	
Jamón 100% ibérico de Los Pedroches con pan inflado  	28
<i>Jambon 100% ibérique de Los Pedroches avec du pain soufflé</i>	
Tabla de quesos nacionales, membrillo y frutos secos      	18
<i>Plateau de fromages nationaux, pâte de coing et fruits secs</i>	
Focaccia artesanal con straciatella y tomate seco  	14
<i>Focaccia artisanale avec straciatella et tomates séchées</i>	
Croquetas de jamón ibérico   	10
<i>Croquettes au jambon ibérique</i>	
Torreznos con mojo rojo  	10
<i>Croustillants de porc avec sauce mojo rouge</i>	
Patatas bravas   	7
<i>Pommes de terre épicées</i>	
Ensaladilla con encurtidos y mayonesa de ventresca   	12
<i>Salade avec cornichons et mayonnaise de ventre de thon</i>	

Entrantes • Entrées

Ensalada de burrata, tomate cherry y crutones    	15
<i>Salade de burrata, tomates cerises et croûtons</i>	
Tartar de atún rojo con yema, trufa y vinagreta de ajetes     	26
<i>Tartare de thon rouge avec jaune d'oeuf, truffe et vinaigrette à l'ail vert</i>	
Tartar de vaca madurada y tuétano a la brasa   	21
<i>Tartare de boeuf affiné et moelle grillée</i>	
Alcachofas asadas con crema ibérica 	15
<i>Artichauts rôtis avec crème ibérique</i>	
Gamba blanca al ajillo "thai"   	32
<i>Garlic Crevettes blanches à l'ail "thai"</i>	



ARROZADA ESPECIAL MEDIODÍA PLAT DE RIZ SPÉCIAL DÉJEUNER

Al centro de la mesa (a compartir)
Au centre de la table (à partager)

Nuestra ensaladilla rusa con encurtidos
Salade russe avec pickles de légumes

Croquetas de jamón ibérico
Croquettes de jambon ibérique

Bacalao en tempura, pimientos y alioli
Morue en tempura, poivrons et aioli

Principal Plat principal

Arroz (Sugerencia del chef)
Riz recommandation du chef

Postre Dessert

Tarta de queso al horno con crema de higos trufada
Tarte au fromage cuit au four avec crème de figues truffée

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

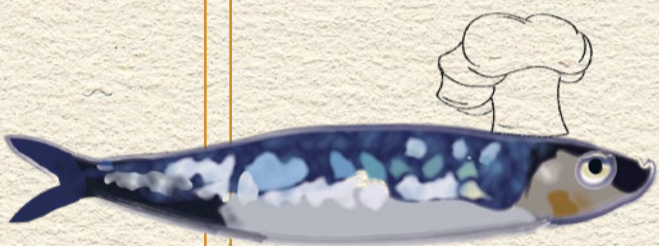
JR

NUESTRAS BRASAS • NOS GRILLS









Pescados • Poissons

Bacalao en tempura, pimientos y alioli    	24
<i>Morue en tempura, poivrons et aioli</i>	
Chicharrón de pulpo frito sobre patata revolcona  	26
<i>Croustillants de poulpe sur purée de pommes de terre</i>	
Corvina a la barsa, tomate cherrys y feta    	28
<i>Bar à la barsa, tomates cerises et feta</i>	
Rape asado con su hueso, bilbaína y panaderas (2pax)  	39
<i>Lotte rôtie avec os, bilbaína et pommes de terre rôties</i>	



Carnes • Viandes








Arroz de pollito picantón y setas (min 2 pax) <i>Riz au poulet pintadeau et champignons (min 2 pers)</i>	19/pax
Pluma iberica saltada a la llama, bimi y mojo de jengibre   	30
<i>Plume d'ibérique grillée à la flamme, sauce au bimi et au gingembre</i>	
Costilla de ternera, patatas al horno y ensalda de pepino encurtido   	30
<i>Côte de bœuf, pommes de terre au four et salade de concombres marinés</i>	
Chuleta de lomo bajo de ternera y ensalada verde <i>Côtelette de veau et salade verte</i>	31

Guarniciones • Garnitures

Pimientos asados   	4,5
<i>Poivrons rôtis</i>	
Hojas verdes y cebolleta  	4,5
<i>Feuilles vertes et oignon nouveau</i>	
Patatas fritas  	4,5
<i>Frites</i>	







POSTRES • DESSERT

Tarta de queso al horno y crema de higos trufada |       

Tarte au fromage cuit au four, crème de figues truffée

8

Coulant de caramelo con ensalada de frutos rojos |    




Caramel coulant avec salade de fruits rouges

8

Tarta de zanahoria y helado de jengibre |   

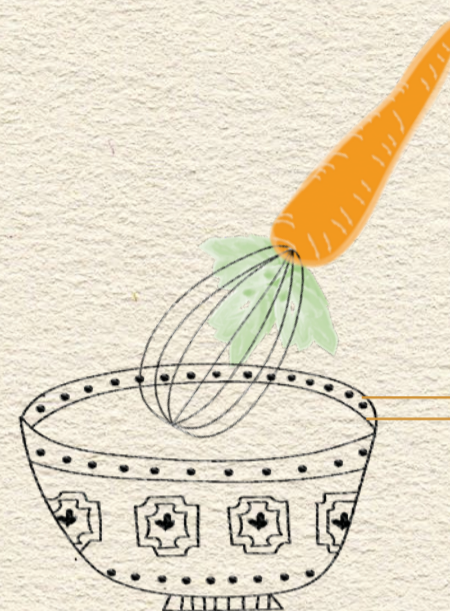
Gâteau aux carottes et glace au gingembre

8

Torrija caramelizada con leche de coco |   

Toast caramélisé au lait de coco

8





GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA
FRUITS À ÉCALE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACÉS



CACAHUETES
CACAHUÈTES



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES



SOJA



PESCADO
POISSON



GRANOS SÉSAMO
GRAINES DE SÉSAME



MOSTAZA
MOUTARDE



MOLUSCOS
MOLLUSQUES



LÁCTEOS
PRODUITS LAITIERS



HUEVOS
ŒUFS



APIO
CÉLERI



ALTRAMUCES
LUPINS



VEGETARIANO
VÉGÉTARIEN