

Esp-Eng



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.

Justa Rufina's cuisine is based on authenticity and quality, and strives to preserve the unique identity of each ingredient while adding a pinch of creativity. The star of our menu is the chargrill and the irresistible smoky notes that define every dish, as well as our constant search for balance to gift our guests with a perfectly-rounded experience.

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 ...**





















PARA EMPEZAR • TO START

Para picar • To nibble

Tosta de anchoas oo de Santoña     	4
<i>Toasted Anchovies from Santoña</i>	
Brioche de rabo de toro con mayonesa de trufa y cebolla encurtida   	5
<i>Oxtail brioche with truffle mayonnaise and pickled onion</i>	
Zamburiñas gratinadas con emulsión de cebollino (2uds.)      	8
<i>Gratinated scallops with chive emulsion (2units)</i>	
Jamón 100% ibérico de Los Pedroches con pan inflado  	28
<i>100% Iberian ham from Los Pedroches with puffed bread</i>	
Tabla de quesos nacionales, membrillo y frutos secos      	18
<i>Board of national cheeses, quince paste, and dried fruits</i>	
Focaccia artesanal con straciatella y tomate seco  	14
<i>Artisan focaccia with straciatella and sundried tomatoes</i>	
Croquetas de jamón ibérico   	10
<i>Iberian ham croquettes</i>	
Torreznos con mojo rojo  	10
<i>Pork cracklings with red mojo sauce</i>	
Patatas bravas    	7
<i>Spicy potatoes</i>	
Ensaladilla con encurtidos y mayonesa de ventresca   	12
<i>Salad with pickles and tuna belly mayonnaise</i>	

Entrantes • Starters

Ensalada de burrata, tomate cherry y crutones     	15
<i>Burrata salad, cherry tomato and croutons</i>	
Tartar de atún rojo con yema, trufa y vinagreta de ajetes      	26
<i>Red tuna tartare with egg yolk, truffle, and green garlic vinaigrette</i>	
Tartar de vaca madurada y tuétano a la brasa   	21
<i>Aged beef tartare with grilled bone marrow</i>	
Alcachofas asadas con crema ibérica 	15
<i>Roasted artichokes with iberian cream</i>	
Gamba blanca al ajillo "thai"   	32
<i>White Shrimp with "Thai"</i>	



ARROZADA ESPECIAL MEDIODÍA

ARROZADA SPECIAL LUNCH MENU

Al centro de la mesa (a compartir)

To share

Nuestra ensaladilla rusa con encurtidos
Russian potato salad with pickles

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham roquettes

Bacalao en tempura, pimientos y alioli
Tempura cod with peppers and aioli

Principal

Main course

Arroz (Sugerencia del chef)
Chef's recommendation rice

Postre

Dessert

Tarta de queso al horno con crema de higos trufada
Baked cheesecake with truffled fig cream

Bodega

Cellar

Vinos blancos
White wines

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

Vinos tintos
Red Wines

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

~ 37€ ~

Por persona / Per person
(IVA incluido / VAT included)

*2 bebidas incluidas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)
**2 drinks included during the service (wine, beer, soft drink)*

*Menú válido de lunes a viernes a mediodía, excepto festivos
**Menu valid from Monday to Friday at midday, except public holidays*

*Mínimo 2 personas
**Minimum 2 people*


*Se requiere contratación a mesa completa
**Full time recruitment required*



NUESTRAS BRASAS • OUR GRILLS









Pescados • Fish

Bacalao en tempura, pimientos y alioli    	24
Tempura cod with peppers and aioli	
Chicharrón de pulpo frito sobre patata revolcona   	26
Fried octopus crackling over mashed potatoes	
Corvina a la barsa, tomate cherrys y feta    	28
Grilled sea bass, cherry tomato and feta	
Rape asado con su hueso, bilbaína y panaderas (2pax)  	39
Roast monkfish on the bone with bilbaína and baked potatoes	



Carnes • Meats









Arroz de pollito picantón y setas (min 2 pax) Rice with young chicken and mushrooms (min 2 people)	19/pax
Pluma iberica saltada a la llama, bimi y mojo de jengibre   	30
Iberian pork loin steak glazed with black garlic	
Costilla de ternera, patatas al horno y ensalda de pepino encurtido   	30
Rib of beef, baked potato and pickled cucumber salad	
Chuleta de lomo bajo de ternera y ensalada Tenderloin steak and salad	31





Guarniciones • Sides




Pimientos asados   	4,5
Roasted peppers	
Hojas verdes y cebolleta  	4,5
Green leaves and spring onion	
Patatas fritas  	4,5
French fries	






POSTRES • DESSERT

Tarta de queso al horno y crema de higos trufada |         | 8
Baked cheesecake with truffled fig cream

Coulant de caramelo con ensalada de frutos rojos |     | 8
Caramel coulant with red berry salad

Tarta de zanahoria y helado de jengibre |    | 8
Carrot cake with ginger ice cream

Torrija caramelizada con leche de coco |    | 8
Caramelised torrija with coconut milk





GLUTEN



FRUTOS DE CÁSCARA
NUTS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



CACAHUETES
PEANUTS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
SULFUR DIOXIDE AND SULFITES



SOJA
SOY



PESCADO
FISH



GRANOS SÉSAMO
SESAME SEEDS



MOSTAZA
MUSTARD



MOLUSCOS
SHELLFISH



LÁCTEOS
DAIRY



HUEVOS
EGG



APIO
CELERY



ALTRAMUCES
LUPINS



VEGETARIANO
VEGETARIAN