

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



Carnes • Meats









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





Guarniciones • Sides




| | |
|--|-----|
| Pimientos asados    | 4,5 |
| <i>Roasted peppers</i> | |
| Hojas verdes y cebolleta   | 4,5 |
| <i>Green leaves and spring onion</i> | |
| Patatas fritas   | 4,5 |
| <i>French fries</i> | |



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
SOULFUR 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

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 aïoli

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



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
CACAHUËTES



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