



DON RUFINO
RESTAURANTE

BEBIDAS NATURALES Y SIN ALCOHOL NATURAL & NON ALCOHOLIC BEVERAGES

FRUTAS FRESCAS LICUADAS FRESH FRUITS IN A BLENDER

Pregunte por las frutas de temporada disponibles /
Ask us for currently available options.....2 400

BEBIDAS GASEOSAS / SOFT-DRINKS

Coca Cola, Ginger Ale, 7up, Club Soda.....1 900

AGUA / WATER

Agua de Manantial / Natural Spring Water

600 ml.....1 600
1.750ml.....2 500
San Pellegrino (750 ml).....5 000

BEBIDAS ALCOHÓLICAS / ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER

100% cerveza artesanal de Costa Rica.

100% Costa Rican artisan draft beer.

350 ml/12 Oz.....4 500
Caña 175 ml/6 Oz.....2 400

CERVEZAS EXTRANJERAS / FOREIGN BEERS

Heineken / Corona / Modelo.....3 300

CERVEZAS CLÁSICAS DE COSTA RICA / CLASSIC COSTA RICAN BEERS

Imperial / Imperial Light, Silver / Pilsen.....2 600
Bavaria Gold / Bavaria Light / Masters' Edition.....3 000

AGUARDIENTES / SPIRITS

Grappa Sarpa di Poli.....7 000
Mezcal Montelobos.....6 300
Pisco Santiago Queirolo.....4 400
Cacique.....2 700

RON / RUM

Ron Centenario 25 años
(Costa Rica's Premium Rum).....7 000
Ron Zacapa Centenario 23 Años.....7 000
Flor de Caña 18 Años.....5 100
Flor de Caña 12 Años.....4 500
Bacardí 8 Años.....4 100
Centenario Añejo 7 Años.....3 500
Flor de Caña 7 Años.....3 500

GINEBRA / GIN

Brockmans.....6 800
Hendrick's.....6 200
Elephant.....5 800
Tanqueray Ten.....4 900

WHISKY & BOURBON

Macallan 12 Years.....14 500
Glenmorangie 10 Years.....8 500
Glenfiddich 12 Years.....7 200
Woodford Reserve (Bourbon).....6 600
Old Parr Superior.....6 200
Dewar's 15 Years.....6 100
Monkey Shoulder.....6 100
Old Parr 12 Years.....5 000
Jameson Irish Whiskey.....5 000

TEQUILA

Cascahuin Blanco Extra Añejo.....13 000
Cascahuin Tahona Blanco.....9 200
Don Julio Añejo.....8 500
Don Julio Reposado.....7 400
Cascahuin Reposado.....6 900
Don Julio Blanco.....6 500
Cascahuin Blanco.....6 500

VODKA

Grey Goose.....5 600
Tito's.....4 500
Ketel One.....4 200
Absolut.....3 500

COCTELES / COCKTAILS

GUARO AND THEN SOME

Guaro, triple sec, infusión de romero, limón, bitters de
Angostura, mora / Guaro, triple sec, rosemary infusion,
lemon, Angostura bitters, blackberries.....6 400

PASSIFLORA

Tito's vodka, Passoa, maracuyá, bitters de cacao, clara
de huevo / Tito's, Passoa liqueur, passion fruit, cacao
bitters, egg white.....6 900

RUN FASHIONED VS

Ron Flor de Caña 12 Años, Amaro di Angostura, tónica
/ Flor de Caña 12 Años rum, Amaro di Angostura, tonic
water.....6 400

NEBRINA HIBISCUS

Brockmans gin, Limoncello, limón, licor de jamaica y
jarabe de azúcar / Brockmans gin, Limoncello, lemon,
jamaica liqueur and sugar syrup.....6 700

MR. MONKEY

Monkey Shoulder Whisky, Carpano Rosso, infusión de
tamarindo y jalapeño, jarabe de azúcar / Monkey Shoulder
Whisky, Carpano Rosso, tamarind infusion and jalapeno,
sugar syrup.....7 200

PEPE AGUILAR

Mezcal Monte Lobos, Licor de chiles, limón, piña
grillada, sal especiada / Monte Lobos mezcal, pepper
liqueur, lemon, grilled pineapple, spiced salt.....8 500

MARGARITA DON RUFINO

Cascahuin Blanco, Cointreau, limón y agave / Cascahuin
Blanco, Cointreau, lemon and agave syrup.....8 900

Nuestros precios ya incluyen el cargo por servicio (10%) y el IVA (13%).
Los precios aparecen expresados en colones.

Our prices include service charge (10%) and sales tax (13%)
Prices are stated in Costa Rican colones.

[f donrufino](#) [@ don_rufino](#) [@santiagofb](#) Tel:+506 2479-9997



DON RUFINO
RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN

«**HUETAR NORTE**» Un delicioso viaje de sabores hecho con ingredientes locales. Diseñado por el chef Santiago Fernández Benedetto. **5 tiempos**. Disponibilidad limitada.....44 000

Acompáñelo con una de nuestras opciones de maridaje. Consúltelas con su saloner/a.

PARA PICAR

Dumplings caseros al vapor rellenas de camarón y arracache, con palmito y salsa XO con tomate caramelizado.....7 000

V. Burrata con crema de alcachofas y tomates caramelizados, balsámico de frambuesa y espinacas tiernas.....9 200

Dip de cebolla con berenjenas, queso chevre, cebolla frita y panceta.....7 200

Croquetas caribeñas de pulpo, cubaces, ensaladita de elote con perejil y piña asada.....9 800

Boquita de albóndigas rellenas de dátiles, salsa brava de tomate y ajo rostizado, capocollo nacional crujiente, ensalada de hierbas frescas y chayote encurtido.....7 500

ENTRADAS

Tuétano al carbón, palmito, gremolata con anchoas, pan de masa madre.....7 500

V. Ensalada de zanahoria rostizada con tahini, crujientes de linaza, quinoa, aguacate y kale.....7 000

Atún marinado, ajo blanco, aceite de togarashi y vinagre de jerez.....7 000

Sopa verde de mariscos, fideos de arroz, albahaca, culantro y coco.....11 000

Costilla de res estofada 3 veces, glaseado de jengibre, jamaica y miel; crema de camote local.....8 000

Ceviche Don Rufino, con salsa de jengibre, aguacate y elotitos crujientes con chips de yuca.....7 500

Nuestros precios están expresados en colones e incluyen el cargo por servicio (10%) y el IVA (13%).

Por favor infórmele a quien le atiende si padece de alguna alergia. El consumo de alimentos crudos o poco cocinados puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades.

TASTING MENU

«**HUETAR NORTE**» A delicious journey of flavors made with local ingredients. Designed by chef Santiago Fernández Benedetto. **5 courses**. Limited availability.....44,000

Pair it with one of our wine pairing options. Consult them with your waiter/waitress.

NIBBLES/TAPAS

Homemade steamed dumplings filled with shrimp and arracacha (a root similar to parsnip), with palm heart, XO sauce and caramelized tomato..... 7,000

V. Burrata with artichoke cream and caramelized tomatoes, raspberry balsamic, and tender spinach.....9,200

Onion dip with eggplant, chevre cheese, fried onion and bacon.....7,200

Octopus croquettes with beans, corn salad with parsley and roasted pineapple.....9,800

Meatballs stuffed with dates, tomato salsa brava and roasted garlic, locally produced capocollo crisps, fresh herbs salad with pickled chayote.....7,500

STARTERS

Grilled bone marrow, palm heart, gremolata with anchovies, sourdough bread.....7,500

V. Roasted carrot salad with tahini, linseed crisps, quinoa, avocado and kale.....7,000

Marinated tuna, white garlic, togarashi oil, and sherry vinegar.....7,000

Green seafood soup, rice noodles, basil, cilantro and coconut.....11,000

Thrice-braised beef ribs, ginger glaze, hibiscus and honey; local sweet potato cream.....8,000

Don Rufino Ceviche, with ginger sauce, avocado, and crunchy corn with yuca chips.....7,500

Our prices are stated in Costa Rican colones and include service charge (10%) and sales tax (13%).

Consumption of raw or undercooked foods may increase risk of foodborne illness. Please inform your server of any allergies.

EL GRILL

CARNES

Nuestras carnes provienen de una finca local, producidas de manera natural, en pastoreo, sin hormonas ni aditivos.

Rib eye - 300 g.....	22 000
New York steak - 300 g.....	22 000
Medallones de lomo - 250 g.....	27 500
Costilla de cerdo BBQ	19 000

Acompañamiento: pastel de puerros, puré de coliflor con hinojo, condimento de tomates confitados y hojas tiernas de arrúgala.

PARA COMPARTIR

Punta de solomo - 1.300 g (Ideal para 3 ó 4 personas) servida con la guarnición que usted escoja. Su salo-nero/a le podrá dar detalles.....72 500

Paleta de cordero, (con orgullo, producidas localmente) ensalada de hinojo y menta, con papas jóvenes al romero (ideal para 2 ó 3 personas)....65 000

Lomo de cordero (Precio varía según el peso) También, con orgullo, producidas localmente. Pregúntele a su salo-nero/a sobre la disponibilidad y opciones de acompañamiento.

DEL MAR

Trabajamos con proveedores de pesca artesanal para ofrecer especies sostenibles, respetando los períodos de veda. La disponibilidad varía según el mes.

Filet de pescado	16 000
Camarones del Pacífico Central al grill con mantequilla y ajo - 300 g.....	22 500
Pulpo al grill - 180 g.....	23 500

Servido con puré de tiquisque lila, pastel de tubérculos, salsa royal de pescado y espinacas con chayote encurtido.

Nuestros precios están expresados en colones e incluyen el cargo por servicio (10%) y el IVA (13%).
Por favor infórmele a quien le atiende si padece de alguna alergia.
El consumo de alimentos crudos o poco cocinados puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades.

THE GRILL

MEATS

Our beef comes from a local farm, raised naturally, grass-fed, free range, hormone-free, additive-free.

Rib eye - 300 g.....	22,000
New York steak - 300 g.....	22,000
Tenderloin medallions - 250 g.....	27,500
Pork rib BBQ	19 000

Side dish: Leek pie, cauliflower purée with fennel, candied tomato seasoning and tender arugula leaves.

FOR SHARING

Top sirloin -1.300 g, (ideal for 3 or 4 people) served with the side dish of your choice. Ask your waiter for more details.....72,500

Lamb shoulder (proudly, raised locally), served with fennel and mint salad, rosemary young potatoes, mustard sauce (ideal for 2 or 3 persons).....65,000

Lamb loin (Price varies according to weight) Also, proudly raised locally. Ask your waiter/waitress about availability and side dish options.

FROM THE SEA

We serve the best of what our fishmonger brings us and always offer a variety of species observing sustainability policies; therefore, these are seasonal.

Fish fillet	16,000
Central Pacific chargrilled shrimp with garlic butter - 300 g.....	22,500
Grilled octopus - 180 g.....	23,500

Our seafood and fish are served with purple tiquisque (a tropical root vegetable) purée, creamy tuber pie, royal fish sauce and spinach with pickled chayote.

Our prices are stated in Costa Rican colones and include service charge (10%) and sales tax (13%).
Consumption of raw or undercooked foods may increase risk of foodborne illness. Please inform your server of any allergies.

LOS PRINCIPALES

- V. Lasaña de hongos con ayote**, bechamel de espinacas, mozzarella fresco y salvia.....13 000
- Pollo al estilo de la abuela**, adobado con café, chocolate y estragón; con salsas B.B.Q. de miel, envuelto en hojas de plátano..... 14 000
- Tagliatelle de camarón**, calamar, crema aromática de estragón.....14 000
- Fideos udon picantes con cerdo**, salsa tahini con ajo frito y soya, cebollino, maní y culantro.....11 000
- Filet de pescado al horno**, reducción de manitas de cerdo, croqueta de garbanzo, bok choi a la parrilla con aderezo de limón mandarina.....19 500
- Ravioles de costilla de res**, puré de palmito de San Carlos, orégano tierno, espinacas y acelgas con nuez moscada.....13 000
- V. Coliflor rostizada** con crema de miso blanco, cous cous israelí de limón con ensalada de espinacas e hinojo.....10 500
- Rigatoni en pesto de tomate y ricotta casero**, ayote rostizado, mozzarella fresco, alcachofas y guanciale nacional.....13 000
- Risotto de ayote kabocha con camarones**, chimichurri, pechuga de pollo al grill, queso granapadano, tomates deshidratados en casa.....12 000

V. = Vegetariano

Nuestros precios están expresados en colones e incluyen el cargo por servicio (10%) y el IVA (13%).
Por favor infórmele a quien le atiende si padece de alguna alergia.
El consumo de alimentos crudos o poco cocinados puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades.

MAIN COURSES

- V. Mushroom lasagna with squash**, spinach bechamel, fresh mozzarella and sage.....13,000
- Grandma-style chicken**, seasoned with coffee, chocolate, and tarragon; with honey BBQ glaze, wrapped in banana leaves.....14,000
- Shrimp Tagliatelle**, with squid and aromatic tarragon cream.....14,000
- Spicy udon noodles with pork**, tahini sauce with fried garlic and soy, chives, peanuts and cilantro..... 11,000
- Oven-baked fish fillet**, reduction of pig's trotters, chickpea croquette, grilled bok choi with tangerine dressing.....19,500
- Beef rib ravioli**, with San Carlos palm heart purée, tender oregano, spinach, and swiss chard with nutmeg.....13,000
- V. Roasted cauliflower** with white miso cream, Israeli couscous with lemon, spinach salad, and fennel.....10,500
- Rigatoni with homemade tomato and ricotta pesto**, roasted squash, fresh mozzarella, artichokes, and local guanciale..... 13,000
- Kabocha squash risotto with shrimp**, chimichurri, grilled chicken breast, granapadano cheese, homemade dried tomatoes.....12,000

V. = Vegetarian

Our prices are stated in Costa Rican colones and include service charge (10%) and sales tax (13%).
Consumption of raw or undercooked foods may increase risk of foodborne illness. Please inform your server of any allergies.