



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

1.5 l.....2 500

San Pellegrino (750 ml).....5 000

Acqua Panna (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

AGUARDIENTES / SPIRITS

Grappa Sarpa di Poli.....7 000

Mezcal Noble Coyote Espadín - Capón.....10 700

Mezcal Alipús San Miguel Sola.....7 900

Mezcal Noble Coyote Espadín.....7 600

Pisco Santiago Queirolo.....4 400

Cacique.....2 700

RON / RUM

Ron Centenario 30 años.....12 000

Ron Centenario 25 años.....7 200

Ron Centenario 20 años.....6 000

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

Bacardí Spiced Rum.....3 800

GINEBRA / GIN

Brockmans.....6 800

Hendrick's.....6 200

Elephant.....6 400

Tanqueray Ten.....4 900

WHISKY & BOURBON

Macallan 12 Years.....14 500

High West Bourbon.....10 100

Glenmorangie 10 Years.....8 500

Glenfiddich 12 Years.....7 400

Michter's Bourbon.....9 000

Michter's Rye.....9 000

Old Parr Superior.....6 200

Dewar's 15 Years.....6 500

Jameson Irish Whiskey.....5 000

TEQUILA

Cascahuin Extra Añejo.....13 500

Cascahuin Tahona Blanco.....9 600

Don Julio Añejo.....9 700

Tequileño Reposado Gran Reserva.....9 200

Cascahuin Blanco.....6 700

Tequileño Blanco.....6 000

VODKA

Grey Goose.....5 600

Tito's.....4 500

Ketel One.....4 200

Absolut.....3 500

COCTELES / COCKTAILS

RED TICO SOUR

Guaro, Verolís de jamaica y cítricos, cordial de frutos rojos

Guaro, hibiscus & citrics liqueur, red fruits cordial..7 000

GUANÁBANA REPUBLIC

Pisco, amontillado, guanábana, clara de huevo / Pisco,

amontillado, guanábana, egg white.....7 600

RUN FASHIONED VS

Ron Centenario 20 Años, Amaro di Angostura, tapa de

dulce con pecanas / Centenario 20 Años rum, Amaro

di Angostura, raw sugar cane syrup, pecans.....10 200

NEBRINA

Brockmans gin, Limoncello, Passoa, maracuyá

Brockmans gin, Limoncello, Passoa, passion fruit....8 500

TEQUILA FIZZ

Tequileño Blanco, Combier, limón, sidra de rosas,

jarabe de agave / Tequileño Blanco (tequila), Combier,

lemon, agave syrup, rose cider.....8 200

PEPE AGUILAR

Mezcal Noble Coyote Espadín, licor de chiles, limón, piña

grillada, sal especiada / Noble Coyote Espadín mezcal,

pepper liqueur, lemon, grilled pineapple, spiced salt..8 800

MARTINI DON RUFINO

Tito's, infusión de ayote y café / Tito's, squash infusion,

coffee.....7 500

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.

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

www.donrufino.com
La Fortuna, San Carlos, Costa Rica

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 lomito - 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 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 arúgula, 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 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 arugula, 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.