



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 our currently available fruits.....¢2 000

BEBIDAS GASEOSAS / SOFT-DRINKS

Coca Cola, Ginger Ale, 7up, Club Soda.....¢1 500
Tropical Ice Tea.....¢1 500

AGUA / WATER

Agua de Manantial / Natural Spring Water

600 ml.....¢1 500
1.750 ml.....¢2 500
San Pellegrino (750 ml).....¢4 600

BEBIDAS ALCOHÓLICAS / ALCOHOLIC BEVERAGES

CERVEZA ARTESANAL / CRAFT BEER

100% cerveza artesanal de Costa Rica.

Pregúntenos por la selección de esta temporada

100% Costa Rican artisan draft beer.

Ask your server for our current choices.

Caña 175 ml/6 Oz.....¢2 300
350 ml/12 Oz.....¢4 300

CERVEZAS EXTRANJERAS / FOREIGN BEERS

Stella Artois / Heineken / Corona / Modelo.....¢3 300

CERVEZAS CLÁSICAS DE COSTA RICA / CLASSIC

COSTA RICAN BEERS

Imperial / Imperial Light / Imperial Silver / Pilsen.....¢2 000
Bavaria Gold / Bavaria Light / Bavaria Dark.....¢2 600

AGUARDIENTES / SPIRITS

Mezcal Montelobos.....¢5 200
Grappa Sarpa di Poli.....¢5 500
Pisco Santiago Queirolo.....¢4 000
Cachaça.....¢2 000
Cacique.....¢1 800

RON / RUM

Ron Centenario 25 años
(Costa Rican Premium Rum).....¢6 000
Ron Zacapa Centenario 23 Años.....¢4 900
Bacardí 8 Años.....¢3 200
Bacardí Oakheart (Spiced Rum).....¢2 900
Flor de Caña 12 Años.....¢2 900
Flor de Caña 7 Años.....¢2 000
Centenario Añejo.....¢1 900

GINEBRA / GIN

Hendrick's.....¢5 600
Tanqueray Ten.....¢3 400
Bombay.....¢3 300
Beefeater.....¢2 300

WHISKY & BOURBON

Glenmorangie Ten Years Old.....¢6 700
Glenfiddich 12 Years Single Malt.....¢5 500
Old Parr Superior.....¢5 900
Dewar's 15 Years.....¢5 700
Johnnie Walker Black Label.....¢4 300
Chivas Regal 12 Years.....¢4 700
Old Parr 12 Years.....¢4 500
Monkey Shoulder.....¢5 000
Jameson Irish Whiskey.....¢3 300
Buffalo Trace.....¢5 300
Jack Daniels.....¢4 000
Crown Royal.....¢3 000

TEQUILA

Patrón Reposado.....¢7 000
Patrón Silver.....¢6 200
Don Julio Añejo.....¢5 900
Don Julio Reposado.....¢5 300
Milagro Plata.....¢3 900

VODKA

Grey Goose.....¢4 800
Stolichnaya.....¢4 700
Tito's.....¢3 900
Ketel One.....¢3 000
Absolut.....¢2 500

COCTELES / COCKTAILS

GUARO AND THEN SOME

Guaro, triple sec, romero, limón, Angostura, mora /

Guaro, triple sec, rosemary, lemon, Angostura bitters,
blackberries.....¢3 600

GIN AND MANGOSTÁN

Bombay Gin, azúcar, limón, mangostán y escarcha comestible /

Bombay Gin, sugar, lemon, mangostána, slush.....¢4 500

MOJITO CLÁSICO

Ron Bacardí Claro, limón, hierbabuena, azúcar, soda /
Bacardí, lemon, peppermint, sugar, club soda.....¢3 500

PASSIFLORA CITRUS

Naranja, azúcar, maracuyá, triple sec, angostura, vodka

stoli y tonic Stoli, orange juice, sugar, angostura bitters,
tonic water.....¢4 800

MARGARITA DON RUFINO / DON RUFINO

MARGARITA

Milagro tequila, triple sec, pepino, hierbabuena y agave /
Milagro tequila, triple sec, cucumber, peppermint, agave
syrup.....¢4 900

MONKEY & PINEAPPLE

Jarabe de piña con canela, bitters naranja Monkey

Shoulder / Pineapple syrup with cinnamon, orange bitters
and Monkey Shoulder.....¢5 500

donrufino don_rufino santiagofb Tel:+506 2479-9997

reservaciones@donrufino.com
La Fortuna, San Carlos, Costa Rica

PARA PICAR

- Chips y tubérculos de San Carlos**, crema de pejibaye, orégano y aceite de chiles locales ahumados.....¢4 100
- Hummus de pimentón ahumado**, tomates frescos, albahaca, pepino, queso feta y naranja.....¢5 600
- Empanaditas al vapor de pejibaye**, costilla de res braseada, apio, salsa XO de camarón y ajo frito con jengibre...¢6 200
- Pastelitos de cerdo BBQ** al horno con mojo y chile de la casa.....¢4 500

PARA EMPEZAR

- Ceviche Don Rufino** salsa de jengibre, aguacate y elotitos crujientes con chips de yuca.....¢6 500
- Pulpo rostizado al pastor**, yuca cremosa, vinagreta de piña asada, romesco y culantro.....¢7 900
- Ensalada de arracache y gorgonzola con hojas mixtas**, peras, remolacha, nueces caramelizadas (v).....¢6 800
- Tiradito de atún**, wakame, aguacate, naranja, togarashi y soya con rabanitos orgánicos.....¢6 500
- Boquita de albóndigas rellenas de dátiles**, salsa brava de tomate y ajo rostizado, capocollo nacional crujiente, ensalada de hierbas frescas y chayote encurtido.....¢5 900
- Sopa de mariscos** en un caldito corto de tomate rostizado, aceite de limón, plátano verde, mejillones, camarones y almejas nacionales y un crocón de mantequilla y ajo.....¢6 900

Nuestros precios ya 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.

NIBBLES/TAPAS

- San Carlos' Chips** (varied local vegetables), pejibaye cream, oregano and local peppers' smoked oil.....¢4 100
- Smoked Paprika Hummus**, fresh tomatoes, basil, cucumber, feta cheese and orange.....¢5 600
- Pejibaye dumplings**, roasted beef ribs, celery, XO shrimp sauce, fried garlic with ginger.....¢6 200
- Baked BBQ pork pastries** with mojo and home-made spicy sauce¢4 500

TO START

- Don Rufino's ceviche** tomato and ginger sauce, avocado and crunchy corn bites and yucca chips.....¢6 500
- Pastor roasted octopus**, creamy yucca, roasted pineapple vinaigrette, romesco sauce and coriander.....¢7 900
- Arracacha* salad with gorgonzola**, mixed greens, pears, beets, nut praline (v).....¢6 800
- Tuna tiradito**, wakame, avocado, orange, togarashi and soy with organic radishes¢6 500
- Meatballs stuffed with dates**, tomato salsa brava and roasted garlic, locally produced capocollo crisps, fresh herbs salad with pickled chayote.....¢5 900
- Seafood soup** with roasted tomato broth, lemon oil, green plantain, mussels, shrimp and clams with a butter & garlic crouton.....¢6 900

**Arracacha is a Parsnip-like local root.

Our prices 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..... | ¢18 200 |
| New York Steak - 300 g..... | ¢18 200 |
| Filet Mignon (con tocineta) - 250 g..... | ¢19 900 |
| Lomo de Cordero - 250 g..... | ¢17 900 |
| Chuleta de Cerdo - 300 g..... | ¢10 900 |
| Lomo de Bufalo - 300 g..... | ¢16 300 |
| Miñoneta de Pollo (con tocineta) - 250 g..... | ¢11 900 |

Acompañamiento:

Pasta de tomates caramelizados con orégano, verdes al grill, boulanger de papas con cebolla rostizadas, jus de ternera con semillas de mostaza y salsa verde de hierbas frescas.

DEL MAR

Trabajamos directamente con pescadores artesanales para ofrecer especies sostenibles, respetando los períodos de veda. La disponibilidad varía según el mes.

| | |
|--|---------|
| Pescado de temporada..... | ¢14 400 |
| Atún Nacional a la parrilla..... | ¢12 800 |
| Camarones del Pacifico Central al grill con mantequilla y ajo (300 g)..... | ¢19 200 |
| Pulpo al Grill (250 g)..... | ¢17 900 |

Acompañamiento:

Salsa bouillabaisse de langosta y elote, ensalada fresca con perejil e hinojo, puré de papas con maíz y hojas tiernas frescas.

PARA COMPARTIR

Punta de solomo -1.400 g, con tortillas y ensalada de aguacate y tomate (ideal para 3-4 personas).....¢ 65 000

Paleta de cordero cocida lentamente -1.200 g, ensalada de hinojo y menta, con papas jóvenes al romero (ideal para 2 ó 3 personas).....¢49 000

Costilla de res rostizada -1.400 g, polenta con cebollino y hierbas de temporada, vegetales rostizados y ensalada fresca con aderezo balsámico (ideal para 3 personas).....¢41 000

Nuestros precios ya 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..... | ¢18 200 |
| New York Steak - 300 g..... | ¢18 200 |
| Filet Mignon (with bacon) - 250 g..... | ¢19 900 |
| Lamb loin - 250 g..... | ¢17 900 |
| Pork Chop - 300 g..... | ¢10 900 |
| Buffalo Loin - 300 g..... | ¢16 300 |
| Chicken Mignonette (with bacon) - 250 g..... | ¢11 900 |

Sided with:

Caramelized tomato paste with oregano, grilled greens, roasted potato and onion boulanger, jus with mustard seeds, fresh herbs green sauce.

SEAFOOD

We work directly with artisan fishermen to bring you sustainable species, based on seasonality. Therefore, availability varies.

| | |
|--|---------|
| This season's fish selection..... | ¢14 400 |
| Grilled Tuna, from our seas..... | ¢12 800 |
| Central Pacific chargrilled shrimp with garlic butter (300 g)..... | ¢19 200 |
| Grilled Octopus (250 g)..... | ¢17 900 |

Sided with:

Lobster and corn bouillabaisse sauce, fresh salad with parsley and fennel, potato and corn purée, fresh tender leaves.

FOR SHARING

Grill-roasted top sirloin -1.400 g, handmade tortillas, avocado and tomato salad (ideal for 3-4 person s)....¢65 000

Slow-roasted lamb shoulder -1200 g, fennel and mint salad, rosemary young potatoes, mustard sauce (ideal for 2 or 3 persons).....¢49 000

Roasted Ribs -1400 g, green onion polenta, seasonal herbs, roasted vegetables and fresh salad with balsamic dressing (great for 3 persons).....¢41 000

Our prices 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

Filet de pescado salteado de camarones con hongos en salsa de ostras, limón, brandy, culantro y croqueta de yuca de San Carlos.....¢15 900

“Bistec de coliflor” crema de queso de cabra, rabanitos, chafotas crujientes y cous cous grueso de limón (v).....¢7 900

Risotto de ayote kabocha con camarones, chimichurri, pechuga de pollo al grill, queso grana padano, tomates deshidratados en casa.....¢10 600

Pollo al horno (al estilo de la abuela) adobado con café, chocolate y estragón; con salsas B.B.Q. de miel, envuelto en hojas de plátano.....¢11 500

Atún fresco a la parrilla con aceite de jengibre, camarones, fideos en salsa de tamarindo con cebollino, semillas de marañón, culantro y aceite de ajonjolí.....¢14 200

Tagliatelle con camarones y scallops, cebollino, crema de limón, comino, tomates secos y queso grana padano.....¢10 500

Rigatoni en pesto de tomate y arúgula, calabaza al balsámico, mozzarella, speck y queso grana padano.....¢12 200

Lasaña de hongos mixtos cebolla caramelizada, ricotta trufada y mozzarella de búfala (v).....¢9 900

Falda de cerdo caramelizada, camotes rostizados, miel de semillas de hinojo, ensalada fresca de chiles morrones, y espinacas.....¢9 500

Ravioles de costilla de res, puré de coliflor, salvia frita, hojas marinadas y ensalada tibia de tomates aromáticos.....¢10 800

THE MAINS

Sautéed Fish Filet, shrimp and mushrooms with oyster sauce, green onions, coriander, lemon and brandy with yucca croquette.....¢15 900

“Cauliflower steak” goat’s cheese cream, radishes, crispy shallots and lemon pearl cous cous (v).....¢7 900

Kabocha squash risotto with grilled chicken breast, chimichurri glazed shrimp, grana padano cheese and home-dried tomatoes.....¢10 600

Grandma’s roasted chicken, seasoned with coffee, chocolate, and tarragon; with honey BBQ glaze, wrapped in banana leaves.....¢11 500

Grilled fresh tuna with ginger oil, shrimp, noodles with tamarind, green onions, cashew nuts, coriander and sesame oil.....¢14 200

Shrimp & scallops tagliatelle, scallions, lemon cream, cumin, home-dried tomatoes and grana padano cheese.....¢10 500

Tomato pesto and rugula rigatoni, with balsamic pumpkin, mozzarella, speck and and grana padano cheese.....¢12 200

Mushroom and caramelized onions lasagna, truffled ricotta and buffalo mozzarella (v).....¢9 900

Caramelized pork skirt, roasted sweet potatoes, fennel seed candy, roasted pepper fresh salad and spinach.....¢9 500

Rib ravioli, cauliflower purée, fried sage, marinated leaves, and aromatic tomato warm salad.....¢10 800

Nuestros precios ya 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

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