



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.....¢2 400

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).....¢4 900

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.

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

CERVEZAS EXTRANJERAS / FOREIGN BEERS

Heineken / Corona / Modelo.....¢3 300

CERVEZAS CLÁSICAS DE COSTA RICA / CLASSIC

COSTA RICAN BEERS

Imperial / Imperial Light / Imperial Silver / Pilsen.....¢2 500
Bavaria Gold / Bavaria Light / Masters' Edition.....¢2 900

AGUARDIENTES / SPIRITS

Grappa Sarpa di Poli.....¢6 900
Mezcal Montelobos.....¢5 600
Pisco Santiago Queirolo.....¢4 100
Cacique.....¢1 900

RON / RUM

Ron Centenario 25 años
(Costa Rican Premium Rum).....¢6 200
Ron Zacapa Centenario 23 Años.....¢5 100
Flor de Caña 18 Años.....¢4 600
Flor de Caña 12 Años.....¢3 800
Bacardí 8 Años.....¢3 500
Centenario Añejo 7 Años.....¢2 400
Flor de Caña 7 Años.....¢2 200

GINEBRA / GIN

Brockmans.....¢6 200
Elephant.....¢5 700
Hendrick's.....¢5 400
Tanqueray Ten.....¢3 700

WHISKY & BOURBON

Macallan 12 Years.....¢14 500
Glenmorangie 10 Years.....¢8 500
Woodford Reserve (Bourbon).....¢6 200
Glenfiddich 12 Years.....¢6 000
Old Parr Superior.....¢5 900
Dewar's 15 Years.....¢5 800
Monkey Shoulder.....¢5 300
Old Parr 12 Years.....¢4 900
Jameson Irish Whiskey.....¢3 900

TEQUILA

Cascahuin Blanco Extra Añejo.....¢12 000
Cascahuin Tahona Blanco.....¢8 600
Don Julio Reposado.....¢7 000
Don Julio Añejo.....¢6 900
Cascahuin Reposado.....¢6 400
Don Julio Blanco.....¢6 200
Cascahuin Blanco.....¢5 600

VODKA

Grey Goose.....¢4 900
Tito's.....¢4 200
Ketel One.....¢3 100
Absolut.....¢2 800

COCTELES / COCKTAILS

GUARO AND THEN SOME

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

Guaro, triple sec, rosemary, lemon, Angostura bitters,
blackberries.....¢4 000

NEBRINA

Brockmans gin, St Germain, limón, jugo de arándanos
y jugo de naranja / Brockmans gin, St. Germain, lemon,
cranberry juice, orange.....¢6 000

RUN FASHIONED VS

Ron Flor de Caña 12 Años, Amaro di Angostura, tónica
/ Flor de Caña 12 Años rum, Amaro di Angostura, tonic
water.....¢6 200

PASSIFLORA CITRUS

Naranja, maracuyá, Passoa, angostura, Tito's vodka y
tónica / Tito's, orange juice, Passoa, angostura bitters,
tonic water.....¢6 100

PEPE AGUILAR

Mezcal Monte Lobos, Licor de chiles, limón, piña grillada,
sal especiada / Monte Lobos mezcal, pepper liqueur,
lemon, grilled pineapple, spiced salt.....¢7 100

MARGARITA DON RUFINO / DON RUFINO

MARGARITA

Don Julio Blanco, Cointreau, pepino, hierbabuena y
agave / Don Julio Blanco, Cointreau, cucumber,
peppermint, agave syrup.....¢5 400

MONKEY & PINEAPPLE

Jarabe de piña con canela, bitters de naranja, Monkey
Shoulder Whisky / Pineapple syrup with cinnamon,
orange bitters and Monkey Shoulder Whisky.....¢6 600

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**, aderezo cremoso de pejibaye, orégano y aceite de chiles locales ahumados.....¢4 600
- Hummus de pimentón ahumado**, tomates frescos, albahaca, pepino, queso feta y naranja.....¢6 200
- Empanaditas al vapor de pejibaye**, costilla de res braseada, apio, salsa XO de camarón y ajo frito.....¢6 800
- Pastelitos de cerdo BBQ** al horno con mojo y chile de la casa.....¢5 200

PARA EMPEZAR

- Ceviche Don Rufino** salsa de jengibre, aguacate y elotitos crujientes con chips de yuca.....¢7 200
- Pulpo rostizado al pastor**, yuca cremosa, vinagreta de piña asada, romesco y culantro.....¢10 200
- Ensalada de remolacha y gorgonzola con hojas mixtas**, peras, 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.....¢6 900
- Sopa de mariscos** en un caldito corto de tomate rostizado, aceite de limón, plátano verde, mejillones, camarones y almejas nacionales y un croton de mantequilla y ajo.....¢8 100

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.....¢4 600
- Smoked Paprika Hummus**, fresh tomatoes, basil, cucumber, feta cheese and orange.....¢6 200
- Pejibaye dumplings**, roasted beef ribs, celery, XO shrimp sauce, fried garlic with ginger.....¢6 800
- Baked BBQ pork pastries** with mojo and home-made spicy sauce¢5 200

TO START

- Don Rufino's ceviche** tomato and ginger sauce, avocado and crunchy corn bites and yucca chips.....¢7 200
- Pastor roasted octopus**, creamy yucca, roasted pineapple vinaigrette, romesco sauce and coriander.....¢10 200
- Beets salad with gorgonzola**, mixed greens, pears, 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.....¢6 900
- Seafood soup** with roasted tomato broth, lemon oil, green plantain, mussels, shrimp and clams with a butter & garlic crouton.....¢8 100

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.....	¢20 300
New York Steak - 300 g.....	¢20 300
Medallones de lomo - 250 g.....	¢26 000
Miñoneta de Pollo (con tocineta) - 250 g.....	¢13 800

Cada uno de estos platos se sirve con tamal de elote tierno con espinacas de Cartago, canelón de queso azul nacional y salsa de reducción jus con semillas de mostaza.

Matambre de Cerdo, camotes rostizados, miel de semillas de hinojo, ensalada fresca de chiles morrones, y espinacas.....¢16 500

DEL MAR

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

Pescado de temporada.....	¢15 000
Camarones del Pacífico Central al grill con mantequilla y ajo (300 g).....	¢21 100
Pulpo al Grill (180 g).....	¢22 600

Servido con crema de ajo frito, vegetales escabechados de la familia Fernández y croqueta de papas.

PARA COMPARTIR

Punta de solomo -1.400 g (ideal para 3 ó 4 personas).....¢69 000

Paleta de cordero cocida lentamente -1.200 g, ensalada de hinojo y menta, con papas jóvenes al romero (ideal para 2 ó 3 personas).....¢59 000

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.....	¢20 300
New York Steak - 300 g.....	¢20 300
Tenderloin medallions - 250 g.....	¢26 000
Chicken Mignonette (with bacon) - 250	¢13 800

This dishes are served with corn tamal, Cartago spinach, local blue cheese cannellone and jus reduction with mustard seeds.

Grilled Pork Rose Steak, roasted sweet potatoes, fennel seed candy, roasted pepper fresh salad and spinach.¢16 500

SEAFOOD

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

This season's fish selection.....	¢15 000
Central Pacific chargrilled shrimp with garlic butter (300 g).....	¢21 100
Grilled Octopus (180 g).....	¢22 600

Served with fried garlic cream, Fernández family pickled vegetables recipe, potato croquette.

FOR SHARING

Grill-roasted top sirloin -1.400 g (ideal for 3-4 persons).....¢69 000

Slow-roasted lamb shoulder -1200 g, fennel and mint salad, rosemary young potatoes, mustard sauce (ideal for 2 or 3 persons).....¢59 000

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, cebollinos, limón, brandy y croqueta de yuca de San Carlos.....¢17 900

"Bistec de coliflor" crema de queso de cabra, cebollas, rabanitos y cous cous grueso de limón (v).....¢8 600

Risotto de ayote kabocha con camarones, chimichurri, pechuga de pollo al grill, queso grana padano, tomates deshidratados en casa.....¢11 500

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.....¢13 400

Tagliatelle con camarones y calamar, cebollino, crema de limón, comino, tomates secos y queso grana padano.....¢11 500

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).....¢12 500

Ravioles de costilla de res, puré de coliflor, salvia frita y ensalada tibia de tomates aromáticos.....¢11 400

THE MAINS

Sautéed Fish Filet, shrimp and mushrooms with oyster sauce, green onions, lemon and brandy with yucca croquette.....¢17 900

"Cauliflower steak" goat's cheese cream, onions, radishes and lemon pearl cous cous (v).....¢8 600

Kabocha squash risotto with grilled chicken breast, chimichurri glazed shrimp, grana padano cheese and home-dried tomatoes.....¢11 500

Grandma's roasted chicken, seasoned with coffee, chocolate, and tarragon; with honey BBQ glaze, wrapped in banana leaves.....¢13 400

Shrimp & calamari tagliatelle, scallions, lemon cream, cumin, home-dried tomatoes and grana padano cheese.....¢11 500

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).....¢12 500

Rib ravioli, cauliflower purée, fried sage, and aromatic tomato warm salad.....¢11 400

Nuestros precios ya incluyen el cargo por servicio (10%) y el IVA (13%) Por favor infórmeme 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.