



**RUFINO**

PARRILLA ARGENTINA

**Menú Rufino**  
**Rufino Menu**  
**Cardápio Rufino**

Desliza hacia abajo para encontrar tu idioma  
Scroll down to find your language  
Role para baixo para encontrar seu idioma



# RUFINO

PARRILLA ARGENTINA

## ENTRADAS

### Matrimonio Rufino \$10.000

Chorizo bombón + morcilla bombón  
+ peperonata de pimientos.

### Provoleta \$23.000

Cherrys quemados + Pickle de cebolla  
+ verdeo.

### Mollejas \$29.000

Papas rotas + puré de coliflor  
+ chimi de hierbas + lima quemada.

### Chinchulines \$15.000

Emulsión de limón + verdeo  
+ chimi de hierbas + lima quemada.

### Chorizo \$7.500

Cherrys quemados + criolla  
+ verdeo + chimi de hierbas.

### Buñuelos de espinaca \$9.000

Limón + alioli.

## ACOMPAÑAMIENTOS

### Zanahorias a la parrilla \$12.500

Hummus de arvejas y menta + sésamo tostado  
+ granada + reducción de balsámico.

### Vegetales grillados \$12.500

Con salsa romesco.

### Papas fritas \$8.500

Sal ahumada + alioli + hierbas.

### Puré cremoso de papa \$8.500

Crocante de salvia y perejil.

### Batatas crocantes \$12.500

Vinagreta de miel de caña + verdeo.

### Ensalada mixta Rufino \$12.500

Mix de hojas + tomate asado  
+ pickle de cebolla morada + frutos secos tostados  
+ limonetta.

### Ensalada Mediterránea \$20.000

Tomates reliquia + bocconcinos + aceitunas griegas  
+ mix de hojas amargas + albahaca  
+ vinagreta balsámica.

## CARNES

### Osobuco braseado (1,5 kg) \$69.000

Puré de papas.

### Costillar del centro (1 kg) \$100.000

Cocido a baja temperatura por 6 horas.

### Ojo de bife con hueso (650 gr) \$75.000

Manteca de chimi y ajo.

### T-bone (1kg) \$125.000

### Entraña (400 gr) \$73.000

Ajíes en vinagre + romero.

### Bife de chorizo (400 gr) \$55.000

Manteca de hierbas + jugo de carne.

### Marucha (650 gr) \$60.000

### Carrillera melosa (350 gr) \$30.000

Cremoso de choclo + ensaladita criolla +  
reducción de malbec.

### Milanesa de matambre de novillo (300 gr) \$30.000

A la napolitana + papas fritas.

### Roll de cordero patagónico (300 gr) \$45.000

Hongos + papines + arvejas + jugo de  
cordero y hongos de pino.

### Bondiola braseada a la cerveza negra (400 gr) \$30.000

Laqueada con naranja, ananá, jengibre,  
soja y balsámico + puré de boniato.

## OTROS

### Empanadas \$5.500 cada una.

Asado cortado a cuchillo + salsa yagua.  
Cordero patagónico + gremolata de menta.

### Raviolones de calabaza y mascarpone \$26.000

Manteca negra de salvia y almendras  
+ parmesano.

### Risotto de hongos patagónicos \$24.000



Trabajamos únicamente con los mejores frigoríficos del país,  
referentes en carnes de novillo.  
Esto nos permite garantizar trazabilidad y calidad en todos nuestros  
cortes vacunos.

Servicio de mesa \$2.500



# RUFINO

PARRILLA ARGENTINA

## POSTRES

### Frutillas \$15.000

Crema chantilly + crumble  
+ coulis de frutilla y oliva.

### Flan cremoso al caramelo \$7.500

Dulce de leche + crema chantilly.

### Deconstrucción de postre vigilante \$12.500

Mascarpone y lima + queso fresco  
+ dulce de batata + dulce de membrillo  
+ higos y zapallo en almíbar.

### Panqueque relleno con dulce de leche \$10.500

Crumble + helado + salsa toffee.

### Banoffee \$10.500

Bananas caramelizadas con canela +  
dulce de leche de coco al ron + crema de mascarpone.

### Cremoso de chocolate \$12.500

Crocante de frutos secos + cristales  
de sal marina.

## BEBIDAS

### Limonada \$3.500

### Pomelada \$3.500

(pedila con o sin almíbar de albahaca).

### Gaseosas \$3.500

### Servicio de agua filtrada AQA con o sin gas \$3.500

(libre x persona).

### Agua mineral envasada con o sin gas \$4.000

### Sifón de soda \$2.500

### Cerveza \$6.500

(Stella o Patagonia).

## INFUSIONES

### Café \$3.000

### Té \$2.500

## TRAGOS DE AUTOR

### Rufino Tonic \$10.000

(campari, amargo obrero, tónica).

### Pasionario \$10.500

(tequila José Cuervo, maracuyá, lima, hesperidina).

### Noche nuestra \$10.500

(branca menta, cynar, gaseosa pomelo).

### Dolce Fragola \$10.000

(cremoso de Amarula, Borghetti, frutos rojos, chocolate rallado y canela).

### Summer rose \$10.000

(vino blanco sb, almíbar de romero almíbar frutos rojos y tónica).

### Rufino spritz \$10.500

(vodka sernova, aperol, almíbar de canela, pulpa de ananá y espumante).

### Argenpisco \$10.000

(pisco sour tradicional con toque de malbec).

### Rufina \$10.000

(ron, mix de cítricos, maracuyá, frutos rojos, soda).

### Warhol \$10.000

(vodka Sernova, hesperidina, frutos rojos, lima y limón).

## TRAGOS CLÁSICOS

### Vermouth Carpano con Soda \$10.000

### Aperol Spritz \$10.000

### Negroni \$10.000

### Caipirinha \$10.500

### Old Fashioned \$10.000

### Bloody mary \$10.500

### Gin Tonic \$10.500

(Gin Aconcagua)

### Mojito \$10.500

### Paloma \$10.500



Ofrecemos servicio de agua filtrada con o sin gas, en botellas de vidrio reutilizables que ayudan a disminuir el impacto ambiental. El servicio se paga por única vez (\$3.500 por persona) y es libre durante toda la cena.



**RUFINO**

PARRILLA ARGENTINA

## TINTOS

**Ver Sacrum GSM 2024 \$40.000**

Ver Sacrum. Mendoza.

**Turbio Pinot Noir 2025 \$38.000**

Ravera Wines. Mendoza.

**45 Rugientes Pinot Noir 2021 \$72.500**

Otronia. Chubut.

**Luca Pinot Noir G Lot 2023 \$59.000**

Bodega Luca. Mendoza.

**La Cayetana Syrah 2022 \$45.000**

La Cayetana. Mendoza.

**Saint Felicien Malbec 2024 \$22.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**Saint Felicien Cabernet  
Sauvignon 2024 \$22.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**Malbec De Sed 2023 \$45.000**

Canopus. Mendoza.

**Cuchillo de Palo Cabernet  
Franc 2024 \$19.000**

Cuchillo de Palo. Mendoza.

**Zuccardi Serie A Malbec 2024 \$19.000**

Zuccardi. Mendoza.

**La Posta Paulucci Malbec 2024 \$29.000**

Bodega Luca. Mendoza.

**Hey Malbec! 2024 \$28.000**

Riccitelli Wines. Mendoza.

**Ovum Cabernet Franc 2023 \$42.500**

Socavones. Córdoba.

**Rosso d'Uco Blend 2023 \$33.000**

Bira. Mendoza.

**Concrete Tank 2023 \$45.000**

Alandes Wines. Mendoza.

**DV Catena Cabernet Malbec 2024 \$36.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**DV Catena Syrah Syrah 2022 \$32.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**Tinto De La Casa Malbec 2023 \$62.000**

Riccitelli Wines. Mendoza.

**Saint Felicien Bonarda 2023 \$40.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**Zuccardi Q Cabernet  
Sauvignon 2023 \$42.000**

Zuccardi. Mendoza.

**Tempus Tempranillo 2022 \$45.000**

Tempus Alba. Mendoza.

**Eléctrico Malbec 2022 \$57.000**

Los Chocos. Mendoza.

**Cola de zorro Malbec 2022 \$44.000**

Vizcacha Wines. Salta.

**Mayuco Malbec 2024 \$24.000**

Valle Arriba. Salta.

**Weinert Merlot 2020 \$59.000**

Weinert. Mendoza.

**Puramun Malbec 2021 \$25.000**

Vinos de Pepe Galante. Mendoza.

**Alandes Malbec de Uco 2022 \$54.000**

Alandes Wines. Mendoza.

**El Enemigo Malbec 2022 \$53.000**

Aleanna. Mendoza.

**Salentein Numina Cabernet  
Franc 2024 \$37.000**

Salentein. Mendoza.

**El Gran Enemigo  
Cabernet Franc 2022 \$79.000**

Aleanna. Mendoza.

**Salentein Reserva  
Corte de Tintas 2023 \$24.000**

Salentein. Mendoza.

**RD Malbec Cabernet 2023 \$65.000**

Tacuil. Salta.

**Angélica Zapata Malbec 2021  
\$75.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**República Del Malbec 2021 \$120.000**

Riccitelli Wines. Mendoza.

**Malbec Argentino 2022 \$180.000**

Catena Zapata. Mendoza.



**RUFINO**

PARRILLA ARGENTINA

## BLANCOS

**RD Sauvignon Blanc 2024 \$58.000**

Tacuil. Salta.

**Mayuco Torrontes 2024 \$24.000**

Tacuil. Salta.

**45 Rugientes Blend  
Blanco 2021 \$65.000**

Otronia. Chubut.

**Blanco Parcela 1 Blend  
Blanco 2021 \$69.000**

Los Chocos. Mendoza.

**El Enemigo  
Chardonnay 2021 \$54.000**

Aleanna. Mendoza.

**Angélica Zapata  
Chardonnay 2021 \$49.000**

Catena Zapata. Mendoza

## ESPUMANTES

**Alma 4 NV Chardonnay  
Pinot Noir Alma 4 \$35.000**

Zuccardi. Mendoza.

**Alyda Van Salentein  
Brut Nature \$36.000**

Salentein. Mendoza.

**Rosell Boher Brut Pinot  
Noir Chardonnay \$56.000**

Salentein. Mendoza.

**Baron B Extra Brut \$79.000**

Salentein. Mendoza.

## ROSADOS

**Saurus Estate Rosé 2023 \$18.000**

Familia Schroeder. Neuquén.

**Tomero Rosé 2024 \$20.000**

Bodega Vistalba. Mendoza.

**Cuchillo de Palo Rosé de  
Pinot Noir \$29.000**

Cuchillo de Palo. Mendoza.

**VINOS POR COPA \$6.000**

Nicasia Vineyards Red Blend Malbec,  
Cabernet Franc o Blanc de Blancs y Salentein  
Reserva Malbec, Cabernet Franc o  
Sauvignon Blanc.

**VINOS PREMIUM POR COPA \$18.000**

(consultar la variedad según el día).

**DESCORCHE \$18.000**

El año de cosecha de los vinos puede variar según disponibilidad de bodega.



# RUFINO

PARRILLA ARGENTINA

## STARTERS

### Rufino Marriage \$10.000

Bonbon chorizo + bonbon blood sausage  
+ pepper peperonata.

### Provoleta \$23.000

Charred cherry tomatoes  
+ pickled onion + green onion.

### Sweetbreads \$29.000

Crispy smashed potatoes + cauliflower purée  
+ herb chimichurri + charred lime.

### Chinchulines (beef intestines) \$15.000

Lemon emulsion + green onion  
+ herb chimichurri + charred lime.

### Chorizo \$7.500

Charred cherry tomatoes + criolla sauce  
+ green onion + herb chimichurri.

### Spinach Fritters \$9.000

Lemon + aioli.

## SIDES

### Grilled Carrots \$12.500

Pea and mint hummus + toasted sesame  
+ pomegranate + balsamic reduction.

### Grilled Vegetables \$12.500

With romesco sauce.

### French Fries \$8.500

Smoked salt + aioli + herbs.

### Creamy Mashed Potatoes \$8.500

With crispy sage and parsley.

### Crispy sweet potatoes \$12.500

With cane honey vinaigrette + scallions.

### Rufino Mixed Salad \$12.500

Leaf mix + roasted tomato + pickled red onion  
+ toasted nuts + lemon vinaigrette.

### Mediterranean Salad \$20.000

Heirloom tomatoes + bocconcini  
+ Greek olives + bitter greens mix + basil  
+ balsamic vinaigrette.

## MEATS

### Braised Ossobuco (1.5 kg) \$69.000

Mashed potatoes.

### Center-Cut Ribs (1 kg) \$100.000

Slow-cooked for 6 hours.

### Bone-In Ribeye (650 g) \$75.000

Chimichurri-garlic butter.

### T-bone (1 kg) \$125.000

### Skirt Steak (400 g) \$73.000

Pickled peppers and rosemary.

### Sirloin Steak (400 g) \$55.000

Herb butter and meat jus.

### Marucha (650 g) \$60.000

### Tender beef cheek (350 g) \$30.000

With corn cream + criolla salad  
+ Malbec reduction.

### Beef flank milanesa (300 g) \$30.000

Napolitana style + French fries

### Roll (300 g) \$45.000

Mushrooms, baby potatoes, peas,  
lamb jus and pine mushrooms.

### Dark Beer-Braised Pork Shoulder (400 g) \$30.000

Glazed with orange, pineapple, ginger, soy,  
and balsamic. Served with sweet potato purée.

## OTHERS

### Empanadas \$5.500 each

Knife-cut beef + yagua sauce.  
Patagonian lamb + mint gremolata.

### Pumpkin and Mascarpone Ravioli \$26.000

Brown butter with sage and  
almonds + parmesan.

### Patagonian Mushroom Risotto \$24.000



We work exclusively with the finest meat suppliers in the country, leaders in steer beef, which allows us to guarantee traceability and quality in all our cuts.

Table service \$2.500



# RUFINO

PARRILLA ARGENTINA

## DESSERTS

### Strawberries \$15.000

Chantilly cream + crumble  
+ strawberry and olive coulis.

### Creamy Caramel Flan \$7.500

Dulce de leche + Chantilly cream.

### Deconstructed Vigilante Dessert \$12.500

Mascarpone and lime + fresh cheese  
+ sweet potato jam + quince jam  
+ figs and candied pumpkin.

### Pancake Filled with Dulce de Leche \$10.500

Crumble + ice cream + toffee sauce.

### Banoffee \$10.500

Caramelized bananas with cinnamon +  
coconut dulce de leche with rum + mascarpone cream.

### Chocolate Cream \$12.500

Crunchy nuts + sea salt crystals.

## DRINKS

### Lemonade \$3.500

### Grapefruitade \$3.500

(ask for it with or without basil syrup).

### Soft Drinks \$3.500

### Filtered AQA Water (still or sparkling) \$3.500

(unlimited per person).

### Bottled Mineral Water (still or sparkling) \$4.000

### Soda Siphon \$2.500

### Beer \$6.500

(Stella or Patagonia).

## HOT BEVERAGES

### Coffee \$3.000

### Tea \$2.500

## SIGNATURE COCKTAILS

### Rufino Tonic \$10.000

(Campari, Amargo Obrero, tonic water).

### Pasionario \$10.500

(José Cuervo tequila, passion fruit, lime,  
hesperidina).

### Noche Nuestra \$10.500

(Branca Menta, Cynar, grapefruit soda).

### Dolce Fragola \$10.000

(Amarula cream, Borghetti, red berries,  
grated chocolate and cinnamon).

### Summer Rose \$10.000

(Sauvignon blanc, rosemary syrup,  
red berries syrup, tonic water).

### Rufino Spritz \$10.500

(Sernova vodka, Aperol, cinnamon syrup,  
pineapple pulp, sparkling wine).

### Argenpisco \$10.000

(Classic pisco sour with a Malbec twist).

### Rufina \$10.000

(Rum, citrus mix, passion fruit, red berries,  
soda).

### Warhol \$10.000

(Sernova vodka, Hesperidina,  
red berries, lime and lemon).

## CLASSIC COCKTAILS

### Vermouth Carpano with Soda \$10.000

### Aperol Spritz \$10.000

### Negroni \$10.000

### Caipirinha \$10.500

### Old Fashioned \$10.000

### Bloody Mary \$10.500

### Gin Tonic \$10.500

(Aconcagua Gin)

### Mojito \$10.500

### Paloma \$10.500



We offer filtered water, still or sparkling, served in reusable glass bottles that help reduce environmental impact. The service is charged only once (\$3.500 per person) and is unlimited throughout the dinner.



**RUFINO**

PARRILLA ARGENTINA

## RED WINES

**Ver Sacrum GSM 2024 \$40.000**

Ver Sacrum. Mendoza.

**Turbio Pinot Noir 2025 \$38.000**

Ravera Wines. Mendoza.

**45 Rugientes Pinot Noir 2021 \$72.500**

Otronia. Chubut.

**Luca Pinot Noir G Lot 2023 \$59.000**

Bodega Luca. Mendoza.

**La Cayetana Syrah 2022 \$45.000**

La Cayetana. Mendoza.

**Saint Felicien Malbec 2024 \$22.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**Saint Felicien Cabernet  
Sauvignon 2024 \$22.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**Malbec De Sed 2023 \$45.000**

Canopus. Mendoza.

**Cuchillo de Palo Cabernet  
Franc 2024 \$19.000**

Cuchillo de Palo. Mendoza.

**Zuccardi Serie A Malbec 2024 \$19.000**

Zuccardi. Mendoza.

**La Posta Paulucci Malbec 2024 \$29.000**

Bodega Luca. Mendoza.

**Hey Malbec! 2024 \$28.000**

Riccitelli Wines. Mendoza.

**Ovum Cabernet Franc 2023 \$42.500**

Socavones. Córdoba.

**Rosso d'Uco Blend 2023 \$33.000**

Bira. Mendoza.

**Concrete Tank 2023 \$45.000**

Alandes Wines. Mendoza.

**DV Catena Cabernet Malbec 2024 \$36.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**DV Catena Syrah Syrah 2022 \$32.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**Tinto De La Casa Malbec 2023 \$62.000**

Riccitelli Wines. Mendoza.

**Saint Felicien Bonarda 2023 \$40.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**Zuccardi Q Cabernet  
Sauvignon 2023 \$42.000**

Zuccardi. Mendoza.

**Tempus Tempranillo 2022 \$45.000**

Tempus Alba. Mendoza.

**Eléctrico Malbec 2022 \$57.000**

Los Chocos. Mendoza.

**Cola de zorro Malbec 2022 \$44.000**

Vizcacha Wines. Salta.

**Mayuco Malbec 2024 \$24.000**

Valle Arriba. Salta.

**Weinert Merlot 2020 \$59.000**

Weinert. Mendoza.

**Puramun Malbec 2021 \$25.000**

Vinos de Pepe Galante. Mendoza.

**Alandes Malbec de Uco 2022 \$54.000**

Alandes Wines. Mendoza.

**El Enemigo Malbec 2022 \$53.000**

Aleanna. Mendoza.

**Salentein Numina Cabernet  
Franc 2024 \$37.000**

Salentein. Mendoza.

**El Gran Enemigo  
Cabernet Franc 2022 \$79.000**

Aleanna. Mendoza.

**Salentein Reserva  
Corte de Tintas 2023 \$24.000**

Salentein. Mendoza.

**RD Malbec Cabernet 2023 \$65.000**

Tacuil. Salta.

**Angélica Zapata Malbec 2021  
\$75.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**República Del Malbec 2021 \$120.000**

Riccitelli Wines. Mendoza.

**Malbec Argentino 2022 \$180.000**

Catena Zapata. Mendoza.



**RUFINO**

PARRILLA ARGENTINA

## WHITE WINES

**RD Sauvignon Blanc 2024 \$58.000**

Tacuil. Salta.

**Mayuco Torrontes 2024 \$24.000**

Tacuil. Salta.

**45 Rugientes Blend  
Blanco 2021 \$65.000**

Otronia. Chubut.

**Blanco Parcela 1 Blend  
Blanco 2021 \$69.000**

Los Chocos. Mendoza.

**El Enemigo  
Chardonnay 2021 \$54.000**

Aleanna. Mendoza.

**Angélica Zapata  
Chardonnay 2021 \$49.000**

Catena Zapata. Mendoza

## SPARKLING WINES

**Alma 4 NV Chardonnay  
Pinot Noir Alma 4 \$35.000**

Zuccardi. Mendoza.

**Alyda Van Salentein  
Brut Nature \$36.000**

Salentein. Mendoza.

**Rosell Boher Brut Pinot  
Noir Chardonnay \$56.000**

Salentein. Mendoza.

**Baron B Extra Brut \$79.000**

Salentein. Mendoza.

## ROSÉ WINES

**Saurus Estate Rosé 2023 \$18.000**

Familia Schroeder. Neuquén.

**Tomero Rosé 2024 \$20.000**

Bodega Vistalba. Mendoza.

**Cuchillo de Palo Rosé de  
Pinot Noir \$29.000**

Cuchillo de Palo. Mendoza.

**WINE BY THE GLASS \$6.000**

Nicasia Vineyards Red Blend Malbec,  
Cabernet Franc o Blanc de Blancs y Salentein  
Reserva Malbec, Cabernet Franc o  
Sauvignon Blanc.

**PREMIUM WINE BY THE  
GLASS \$18.000**

(check variety depending on the day).

**CORKAGE FEE \$18.000**

The vintage year of the wines may vary depending on winery availability.



# RUFINO

PARRILLA ARGENTINA

## ENTRADAS

### Matrimonio Rufino \$10.000

Linguíça + morcela + peperonata de pimentões.

### Provoleta \$23.000

Tomates-cereja queimados + picles de cebola + cebolinha.

### Mollejas \$29.000

Batatas rústicas + purê de couve-flor + chimichurri de ervas + limão queimado.

### Chinchulines \$15.000

Emulsão de limão + cebolinha + chimichurri de ervas + limão queimado.

### Chorizo \$7.500

Tomates-cereja queimados + criolla + cebolinha + chimichurri de ervas.

### Bolinhos de espinafre \$9.000

Limão + aioli.

## ACOMPANHAMENTOS

### Cenouras grelhadas \$12.500

Hommus de ervilhas e hortelã + gergelim tostado + romã + redução de balsâmico.

### Legumes grelhados \$12.500

Com molho romesco.

### Batatas fritas \$8.500

Sal defumado + aioli + ervas.

### Purê cremoso de batata \$8.500

Crocante de sálvia e salsa.

### Batatas-doces crocantes \$12.500

Com vinagrete de mel de cana + cebolinha.

### Salada mista Rufino \$12.500

Mix de folhas + tomate assado + picles de cebola roxa + frutos secos tostados + limonetta.

### Salada Mediterrânea \$20.000

Tomates heirloom + bocconcinos + azeitonas gregas + mix de folhas amargas + manjerição + vinagrete balsâmico.

## CARNES

### Ossobuco braseado (1,5 kg) \$69.000

Purê de batatas.

### Costela do centro (1 kg) \$100.000

Cozida em baixa temperatura por 6 horas.

### Bife ancho com osso (650 g) \$75.000

Manteiga de chimichurri e alho.

### T-bone (1 kg) \$125.000

### Entraña (400 g) \$73.000

Pimentões em conserva + alecrim.

### Bife de chorizo (400 g) \$55.000

Manteiga de ervas + molho da carne.

### Marucha (650 g) \$60.000

### Carrillada macia (350 g) \$30.000

Com cremoso de milho + salada criolla + redução de Malbec.

### Milanesa de matambre bovino (300 g) \$30.000

À napolitana + Batatas fritas.

### Rolê de cordeiro patagônico (300 g) \$45.000

Cogumelos + batatinhas + ervilhas + molho de cordeiro e cogumelos de pinho.

### Bondiola braseada à cerveja preta (400 g) \$30.000

Laqueada com laranja, abacaxi, gengibre, shoyu e balsâmico + purê de batata-doce.

## OUTROS

### Empanadas \$5.500 cada uma

Assado cortado na faca + molho yagua. Cordeiro patagônico + gremolata de hortelã.

### Raviolones de abóbora e mascarpone \$26.000

Manteiga de sálvia e amêndoas + parmesão.

### Risoto de cogumelos patagônicos \$24.000



Trabalhamos exclusivamente com os melhores frigoríficos do país, referências em carne de novilho, o que nos permite garantir rastreabilidade e qualidade em todos os nossos cortes bovinos.

**Serviço de mesa \$2.500**



# RUFINO

PARRILLA ARGENTINA

## SOBREMESA

### Morangos \$15.000

Creme chantilly + crumble + coulis de morango e azeite de oliva.

### Flan cremoso ao caramelo \$7.500

Doce de leite + creme chantilly.

### Desconstrução de sobremesa vigilante \$12.500

Mascarpone e lima + queijo fresco+ doce de batata-doce + doce de marmelo + figos e abóbora em calda.

### Panqueca recheada com doce de leite \$10.500

Crumble + sorvete + calda toffee.

### Banoffee \$10.500

Bananas caramelizadas com canela + doce de leite de coco com rum + creme de mascarpone.

### Cremoso de chocolate \$12.500

Crocante de frutos secos + cristais de sal marinho.

## BEBIDAS

### Limonada \$3.500

### Pomelada \$3.500

(pede com ou sem xarope de manjeriçao).

### Refrigerantes \$3.500

### Serviço de água filtrada AQA com ou sem gás \$3.500

(livre por pessoa).

### Água mineral engarrafada com ou sem gás \$4.000

### Sifão de soda \$2.500

### Cerveja \$6.500

(Stella ou Patagonia).

## INFUSÕES

### Café \$3.000

### Chá \$2.500

## COQUETÉIS AUTORAIS

### Rufino Tonic \$10.000

(campari, amargo obrero, tônica).

### Pasionario \$10.500

(tequila José Cuervo, maracujá, limão, hesperidina).

### Noche nuestra \$10.500

(branca menta, cynar, refrigerante de grapefruit).

### Dolce Fragola \$10.000

(cremoso de Amarula, Borghetti, frutos vermelhos, chocolate ralado e canela).

### Summer rose \$10.000

(vinho branco sb, xarope de alecrim, frutos vermelhos e tônica).

### Rufino spritz \$10.500

(vodca Sernova, Aperol, xarope de canela, polpa de abacaxi e espumante).

### Argenpisco \$10.000

(pisco sour tradicional com toque de malbec).

### Rufina \$10.000

(rum, mix de cítricos, maracujá, frutos vermelhos, soda).

### Warhol \$10.000

(vodca Sernova, hesperidina, frutos vermelhos, limão e lima).

## DRINQUES CLÁSSICOS

### Vermute Carpano com Soda \$10.000

### Aperol Spritz \$10.000

### Negroni \$10.000

### Caipirinha 10.500

### Old Fashioned \$10.000

### Bloody Mary 10.500

### Gin Tônica 10.500

(Gin Aconcagua)

### Mojito 10.500

### Paloma 10.500



Oferecemos serviço de água filtrada com ou sem gás, em garrafas de vidro reutilizáveis que ajudam a reduzir o impacto ambiental. O serviço é pago uma única vez (\$3.500 por pessoa) e é livre durante todo o jantar



**RUFINO**

PARRILLA ARGENTINA

## TINTOS

**Ver Sacrum GSM 2024 \$40.000**

Ver Sacrum. Mendoza.

**Turbio Pinot Noir 2025 \$38.000**

Ravera Wines. Mendoza.

**45 Rugientes Pinot Noir 2021 \$72.500**

Otronia. Chubut.

**Luca Pinot Noir G Lot 2023 \$59.000**

Bodega Luca. Mendoza.

**La Cayetana Syrah 2022 \$45.000**

La Cayetana. Mendoza.

**Saint Felicien Malbec 2024 \$22.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**Saint Felicien Cabernet  
Sauvignon 2024 \$22.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**Malbec De Sed 2023 \$45.000**

Canopus. Mendoza.

**Cuchillo de Palo Cabernet  
Franc 2024 \$19.000**

Cuchillo de Palo. Mendoza.

**Zuccardi Serie A Malbec 2024 \$19.000**

Zuccardi. Mendoza.

**La Posta Paulucci Malbec 2024 \$29.000**

Bodega Luca. Mendoza.

**Hey Malbec! 2024 \$28.000**

Riccitelli Wines. Mendoza.

**Ovum Cabernet Franc 2023 \$42.500**

Socavones. Córdoba.

**Rosso d'Uco Blend 2023 \$33.000**

Bira. Mendoza.

**Concrete Tank 2023 \$45.000**

Alandes Wines. Mendoza.

**DV Catena Cabernet Malbec 2024 \$36.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**DV Catena Syrah Syrah 2022 \$32.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**Tinto De La Casa Malbec 2023 \$62.000**

Riccitelli Wines. Mendoza.

**Saint Felicien Bonarda 2023 \$40.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**Zuccardi Q Cabernet  
Sauvignon 2023 \$42.000**

Zuccardi. Mendoza.

**Tempus Tempranillo 2022 \$45.000**

Tempus Alba. Mendoza.

**Eléctrico Malbec 2022 \$57.000**

Los Chocos. Mendoza.

**Cola de zorro Malbec 2022 \$44.000**

Vizcacha Wines. Salta.

**Mayuco Malbec 2024 \$24.000**

Valle Arriba. Salta.

**Weinert Merlot 2020 \$59.000**

Weinert. Mendoza.

**Puramun Malbec 2021 \$25.000**

Vinos de Pepe Galante. Mendoza.

**Alandes Malbec de Uco 2022 \$54.000**

Alandes Wines. Mendoza.

**El Enemigo Malbec 2022 \$53.000**

Aleanna. Mendoza.

**Salentein Numina Cabernet  
Franc 2024 \$37.000**

Salentein. Mendoza.

**El Gran Enemigo  
Cabernet Franc 2022 \$79.000**

Aleanna. Mendoza.

**Salentein Reserva  
Corte de Tintas 2023 \$24.000**

Salentein. Mendoza.

**RD Malbec Cabernet 2023 \$65.000**

Tacuil. Salta.

**Angélica Zapata Malbec 2021  
\$75.000**

Catena Zapata. Mendoza.

**República Del Malbec 2021 \$120.000**

Riccitelli Wines. Mendoza.

**Malbec Argentino 2022 \$180.000**

Catena Zapata. Mendoza.



**RUFINO**

PARRILLA ARGENTINA

## BRANCOS

**RD Sauvignon Blanc 2024 \$58.000**

Tacuil. Salta.

**Mayuco Torrontes 2024 \$24.000**

Tacuil. Salta.

**45 Rugientes Blend  
Blanco 2021 \$65.000**

Otonia. Chubut.

**Blanco Parcela 1 Blend  
Blanco 2021 \$69.000**

Los Chocos. Mendoza.

**El Enemigo  
Chardonnay 2021 \$54.000**

Aleanna. Mendoza.

**Angélica Zapata  
Chardonnay 2021 \$49.000**

Catena Zapata. Mendoza

## ESPUMANTES

**Alma 4 NV Chardonnay  
Pinot Noir Alma 4 \$35.000**

Zuccardi. Mendoza.

**Alyda Van Salentein  
Brut Nature \$36.000**

Salentein. Mendoza.

**Rosell Boher Brut Pinot  
Noir Chardonnay \$56.000**

Salentein. Mendoza.

**Baron B Extra Brut \$79.000**

Salentein. Mendoza.

## ROSADOS

**Saurus Estate Rosé 2023 \$18.000**

Familia Schroeder. Neuquén.

**Tomero Rosé 2024 \$20.000**

Bodega Vistalba. Mendoza.

**Cuchillo de Palo Rosé de  
Pinot Noir \$29.000**

Cuchillo de Palo. Mendoza.

**VINHOS POR TAÇA \$6.000**

Nicasia Vineyards Red Blend Malbec,  
Cabernet Franc o Blanc de Blancs y Salentein  
Reserva Malbec, Cabernet Franc o  
Sauvignon Blanc.

**VINHOS PREMIUM POR  
TAÇA \$18.000**

(check variety depending on the day).

**TAXA DE ROLHA \$18.000**

O ano de colheita dos vinhos pode variar conforme a disponibilidade da vinícola.