

# LA CARTA

Home / LA CARTA



## ENTRANTES

**Croquetas de  
huevo caseras.**

**15 €.**

½ Ración. 8 €.

***Arrautza  
kroketak.***

Free-range egg  
croquette.

Croquettes avec  
oeufs de la  
maison.

**Foie (“Mi- cuit”  
de elaboración  
casera ). 28 €.**

½ Ración. 15 €.

***Foiea.***

Foie Mi-cuit  
home made.

Mi-cuit Maison.

**Salmón****ahumado. 22 €.**

(Ahumado en la casa mediante métodos tradicionales)

½ Ración. 12 €.

***Izokin ketua.***

Smoked salmon traditionally homemade.  
Saumon fumé traditionnel de la Maison.

**Bacalao****ahumado. 22 €.*****Bakailoa ketua.***

Smoked Code traditionally homemade.  
Morue. Fumé traditionnel de la Maison.

**Magret****ahumado. 22 €.**

(Ahumado en la casa mediante métodos tradicionales)

½ Ración. 12 €.

***Ahate bularkia ketua.***

Smoked Duck



EL RESTAURANTE

LA TIENDA

NUESTRA HISTORIA

ESPECIALIDADES

LA CARTA

magret  
traditionally  
homemade.  
Magret. Fumé  
traditionnel de la  
Maison.

**Anchoas del  
Cantábrico en  
salazón. 22 €.**  
½ Ración. 12 €.  
**Kantauriko  
antxoa gazituak.**  
Salting Anchovy  
from Bay of  
Biscay on extra  
virgin olive oil.  
Anchois de la  
Cantabrique aux  
saumure et huile  
d'olive vierge.

**Ensalada de  
Ventresca de  
Bonito. 19 €.**  
**Atun sabela  
entsalada.**  
White tuna belly  
salad with  
vinaigrette sauce.  
Filets the thon  
(bonite, avec  
salade et  
vinaigrette).

**Cogollos de**

MENÚS CASA RUFO

RESERVAS

CONTACTO

f

**Tudela en  
ensalada. 19 €.**

(Acompañado de  
vinagreta y  
Bonito)

½ Ración. 10 €.

***Tuterako letxuga  
bihotzak***

***entsaladatan.***

Heart lettuce  
with vinaigrette  
sauce.

Petits lattui de  
Tudela (salade  
avec vinaigrette).

**Puerros de la  
tierra. 20 €.**

½ Ración. 11 €.

***Herriko Porruak.***

Local farm leeks.  
Poireaux de la  
terre.

**Pimientos  
del país**

***(Gernika). 10 €.***

***Bertoko piperrak.***

Peppers of the  
Country  
(Gernika).  
Poivrons du pays  
(Gernika).

**Esparragos de  
Navarra. 19 €.**

(Con aceite de  
oliva virgen)

**Nafarroako  
zainzuriak oliba  
olioarekin.**

Navarra  
asparagus on  
extra virgin olive  
oil.

Navarra  
asparagus avec  
extra virgin olive  
oil.

**Yemas de  
espárragos de  
Navarra. 20 €.**

(con aceto  
balsámico de  
Módena)

**Nafarroako  
zainzuri-muinak**

Asparagus bud  
with Modena  
balsamic vinegar.

Navarra  
Asparagus avec  
vinagre de  
Modena.

**Hongos  
salteados con  
Foie. 25 €.**

½ Ración. 14 €.

**Perretxiko  
salteatuak**

***foierekin.***

Sauteed  
mushrooms with  
sauce.

Champignons  
avec sauce.

**Surtido de  
Ibéricos. 28 €.**

***Iberiar sorta.***

Iberian  
Assortment.  
Assortiment  
ibérique.

**Jamón Ibérico.  
28 €.**

***Urdaiazpiko***

***Iberiar.***

Iberian Ham.  
Jambon ibérique.



**PLATOS  
PRINCIPALES**

**Merluza con  
pimientos rojos.**

**24 €.**

***Legatza piper  
gorriekin.***

Hake with red  
peppers.

Merlu aux  
poivrons rouge.

**Chipirones en  
su tinta. 22 €.**

***Txipiroiak  
beraien tintan.***

Baby cuttlefish  
on ink sauce.

Seiche dans son  
encre.

**Bacalao al  
horno. 28 €.**

***Bakailao labean.***

Baked Code fish.

Morue au four.

**Kokotxas de  
bacalao al pil-  
pil. 28 €.**

***Bakailao  
kokotxak pilpil  
saltsan.***

Code kokotxas on  
*pil pil* sauce.

Kokotxas de  
morue *pil-pil*.

**Chuletón a la  
brasa. 65 € /  
kilo.**

***Txuleta.***

T-bonesteak  
grilled.

Bifteck grillée.

**Solomillo a la  
brasa. 26 €.**

***Solomoa.***

Sirloin steak  
grilled.

Aloyau grillée.

**Estofado de  
Rabo. 22 €.**

***Bustan gisatua.***

Oxtail stew.

Oxtail braisée.

## **POSTRES**

**Tejas y  
cigarritos de  
Tolosa. 6,60 €.**

Paszry from  
Tolosa –  
Patisserie de  
Tolosa.

**Trufas. 6,60 €.**  
Truffles – Truffles.

**Tarta de queso.  
6,60 €.**



Cheese cake –  
Gateau de  
Fromage.

**Tarta 3  
chocolates. 6,60  
€.**

3 chocolate cake –  
Gâteau aux 3  
chocolats.

**Tarta Milhoja.  
6,60 €.**  
Milhoja cake –  
Gateau de  
Milhoja.

**Goxua. 5,50 €.**

**Cuajada Casera.  
5,50 €.**  
Homemade curd  
– Lait caillé  
maison

**Canutillos de  
menbrillo con  
crema de queso  
Idiazabal. 6,60  
€.**

Membrillo eclairs  
with Idiazabal  
cheese cream.  
Membrillo éclairs  
a la crème de  
frommage

Idiazabal.

**Yogur casero.**

**5,50 €.**

Homemade  
yogurt –  
Yoghurt maison.

**Arroz con leche.**

**5,50 €.**

Rice with milk –  
Riz au lait.

**Flan de queso.**

**5,50 €.**

Cheese flan –  
Flan au fromage.

**Flan de café.**

**5,50 €.**

Coffee flan –  
café flan.

**Crema de**

**limón. 5,50 €.**

Lemon cream –  
Crème au citron.

**Helado de  
chocolate. 5,50  
€.**

Chocolate ice  
cream – Glace  
au chocolat.

**Helado de tarta**

**de queso. 5,50 €.**

Cheesecake ice  
cream – Glace  
au gâteau au  
fromage.

**Helado de  
cuajada. 5,50 €.**

Curd ice cream –  
Glace au caillé.

**Helado de  
yogur. 5,50 €.**

Yogurt ice cream  
– Glace au  
yaourt.

**Queso. 5,50 €.**

Cheese –  
Fromage

Copyright 2015 | Casa Rufo | Derechos

Reservados