





ENTREMESES / STARTERS

Pan, Aceite de Oliva Virgen Extra (por persona) Bread and olive oil (per person)		2.00 €
Jamón ibérico de montanera de D.O. (100grs.) Iberian Cured Ham (100gr)		24.00 €
Caña de lomo ibérica de montanera de D.O. (100grs) Iberian Cured loin of pork		20.00 €
Ensalada mixta Mixed Salad	  	12.00 €
Ensalada Simple Simple Salad		8.00 €
Ensalada de Atún con patatas Tuna Salad with Potatoes	  	15.00 €
Ensalada de Langostinos(con mahonesa de tomate e hierbas aromaticas) Cold Prawns Salad (served with tomato mayonnaise and aromatic herbs)	 	23.00 €
Huevas de Corvina con vinagreta o mahonesa Roe of Corvine with Vinaigrette and mayonnaise	  	16.00 €
Milhojas de Bacalao ,Anchoas,Pimiento rojo y Mermelada de cebolla Cod,Anchovies,Red Pepper and Onion Mermelade millefeuille	 	16.00 €
Esparragos rellenos de Gambas con Mahonesa Stuffed asparagus with shrimp and mayonnaise	 	15.00 €
Mojama de descargamento de Atún de Isla Cristina (100 grs.) Salt Cured Tuna		12.00 €

ENTREMESES CALIENTES / HOT STARTERS

Don Rufino (Gambas,Champiñon, Jamón y salsa de tomate) Stir fry with fried tomato (cured ham,shrimp,mushrooms)		16.00 €
Revuelto de Bacalao Scrambled egg with cod	 	16.00 €
Revuelto de la Casa (Gambas,Champiñon,pimiento rojo y jamón) House Stir fry (Prawns mushrooms red pepper and cured ham)		16.00 €

ENTREMESES FRITOS / FRIED STARTERS

Croquetas de Corvina de Anzuelo (12 unidades.)     14.00 €
Meagre Croquettes

Buñuelos de Gambas. (10 unidades.)   15.00 €
Shrimp Fritters


Crujientes de Rodaballo, Jamón ibérico y Langostino Moruno (8 unidades.) 16.00 €
Turbot, Cured Ham and Prawns crispy bites   


Tempura de Cigalas (250g)   22.00 €
Norway Lobster Fritters




VERDURAS/ VEGETABLES

Alcachofas salteadas con jamón y gambas   15.00 €
Sautéed artichoke, iberian ham and shrimp

Festival de Verduras Naturales con Jamón Ibérico 15.00 €
Vegetables with iberian Cured Ham

Ensalada Caliente de Berenjenas y calabacines con gambas  12.00 €
Aubergine and Zucchini Hot salad with shrimps

Verduritas salteadas con espaguetis de chocos  14.00 €
Vegetables with cuttlefish Spaghetti

Brick de Berenjenas con piñones y miel de Flores    10.00 €
Aubergine and pine nut Brick with honey

SOPAS Y CONSOMÉS / SOUPS AND CONSOMMÉ

Sopa de picadillo   6.00 €
Chicken Soup with Ham Chunks and boiled Egg

Sopa de Pescados     8.50 €
Fish soup

Consomé al jerez  5.00 €
Sherry Consommé




Gazpacho con guarnición 7.00 €
Typical Spanish cold soup made of tomatoes with bread chunks, boiled egg and cured ham garnish

MARISCOS / SEAFOOD

Langostinos de Trasmallo (250Gr.)  25.00 €
Prawns

Bogavante (pieza entera / 100grs.)  8,50 €
Lobster

Gambas Blancas de Huelva (300grs.)  40.00 €
White Shrimp from our Coast

Almejas de Nuestra Costa a la Marinera (300 grs.)    22.00 €
Clams from our Coast in Marinere Style

Coquinas de Nuestra Gola al Ajillo (300Grs.)   12.00 €
Little clams in Garlic Sauce

Cigalas de Nasa Plancha (100Grs.)  8.00 €
Grilled Norway Lobster

Cigalas de Nasa Plancha Tronco (100Grs.)  14.00 €
Grilled Tronco Norway Lobster (bigger size than usual)

Langostinos Morunos a la Plancha (100GRS.)  10.00 €
Grilled Prawns

Guisos Marineros / SAILORS STEW

Guiso de Pescado con patatas    14.00 €
Fish stew

ARROCES (Solo por encargo/2 personas) / RICES (to order /2 people)

Arroz de Mariscos (por persona)   20.00 €
Seafood Rice (by person)

Arroz Negro de Mariscos (por persona)   20.00 €
Black Seafood Rice (by person)

Arroz con Bogavante (precio por Kg)   85.00 €
Lobster Rice (Price by kg)

PESCADOS EN FILETES / FISH FILLET

Urta a la Roteña  	14.00 €
Joothed Bream Roteña Style	
Tarantelo de Atún Rojo con Moho Verde  	14.00 €
Red Tuna Tarantelo with Green Sauce	
Mero con Vinagreta de hortalizas  	16.00 €
Grouper in Vinaigrette	
Corvina de Anzuelo con Salsa Romescu  	14.00 €
Meagre in Romescu Sauce	
Pargo de Caña Encebollado  	14.00 €
Braize Cogged with Onion	
Rape al Pan Frito   	24.00 €
Monkfish with Fry Bread	
Pez Espada a la Plancha 	17.50 €
Grilled Swordfish	
Pez Espada a la crema de Champiñones  	19.50 €
Swordfish in Cream of Mushrooms Sauce	
Calamares Rellenos   	16.00 €
Stuffed Squids	

NUESTRAS ELABORACIONES / OUR MAIN SPECIALITY

Mero Especial de la Casa    	24.00 €
Special Grouper Home Style	
Pez Espada Relleno de Jamón sobre Salmorejo con Salsa Tártara   	22.00 €
Stuffed Swordfish in Tartare Sauce	
Tarantelo de Atún Rojo en Salsa de Perdiz   	20.00 €
Red Tuna in Partridge Sauce	
Rape con Salsa de Pasas y Piñones   	24.00 €
Monkfish in Raisins Sauce	
Covina de Caña al Vermouth  	20.00 €
Meagre in Vermouth sauce	
Ventresca de Atún Rojo a la Naranja  	24.00 €
Red Tuna belly In Orange Sauce	
Urta del Estrecho al Brandi  	20.00 €
Joothed Bream Fish in brandi Sauce	

Pargo de Cordel con Salsa de Queso Azul   20.00 €
Braize in Blue Cheese Sauce

Mero al Tutti-Frutti   24.00 €
Grouper in Tutti-Frutti

Rape a la Cerveza     24.00 €
Monkfish in Beer

TONTEO 110.0 €
Menú Degustación para 4 Personas consiste en ocho degustaciones de pescados diferentes (sin piel ni espinas y con salsas variadas)          
Menu 8 types of different fishes fillets with different sauce (suggestion for 4 people)

½ TONTEO 55.00 €
Menú Degustación Para 2 Personas consiste en 4 degustaciones de Pescados (sin piel ni espinas y con salsas variadas)          
Menu 4 types of different fishes fillets with different sauce (suggestion for 2 people)

PESCADOS SALVAJES EN PIEZAS (Precio por 100gr)

WILD FISHES IN PIECES (Price per 100gr)

Lenguado (100gr.)  6.00 €
Sole fish (100gr.)

Rodaballo o pargo(100gr)  7.00 €
Turbot or Meagre fish (100gr.)

Lubina o Dorada (100gr)  6.00 €
Seabass or Goldbream fish (100gr.)




Mero (100gr)  7.00 €
Grouper (100gr.)

*Todas las piezas pueden cocinarse al horno, a la plancha o a la sal
You can order all the pieces grilled, baked or salt style



ATÚN ROJO SALVAJE DE ALMADRABA


WILD ALMADRABA RED TUNA

Tartar de Atún rojo con huevas de trucha   15.00 €
Red tuna tartare


Atún rojo marinado con jamón, cebolla y huevo cocido sobre emulsión de tomate 16,00 €
Marinated red tuna with onion,boiled egg and cured ham garnish   

Sashimi de Ventresca con soja y wasabi   20.00 €
Raw Red Tuna belly

Solomillo de atún ahumado en casa sobre mahonesa de ajos negros   14.00 €
Smoked sirloin tuna served with black garlic mayonesse


Ossobuco estofado sobre pure de patatas (100g)  7.00 €
Stewed tail of tuna over potato purée

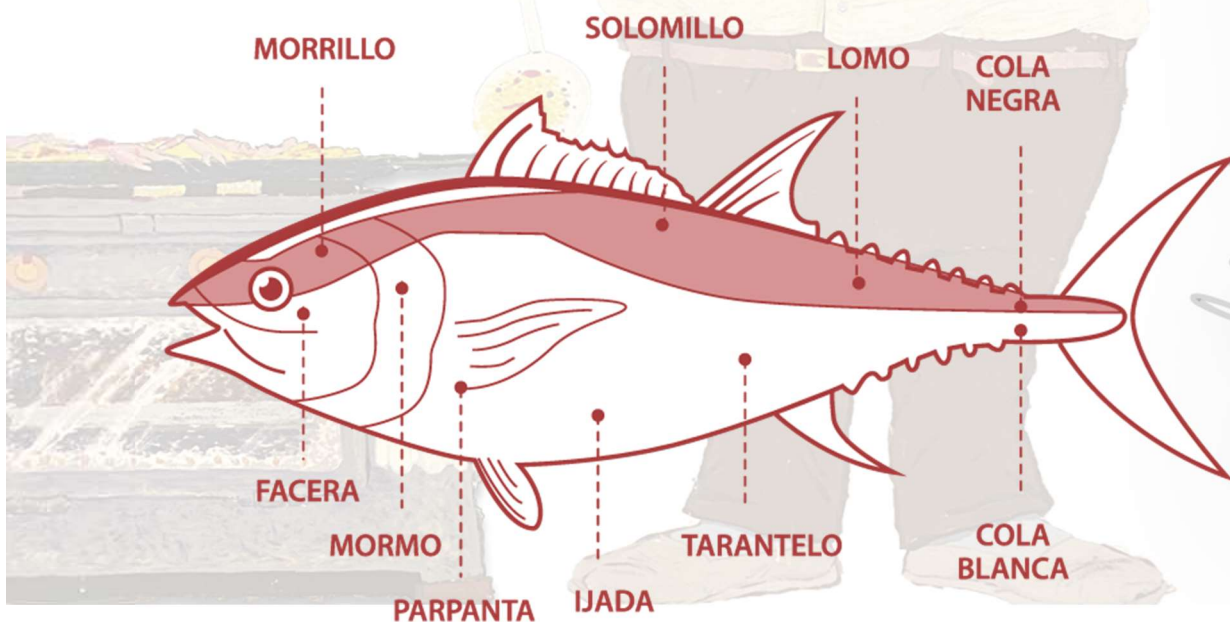
Ventresca sobre salmorejo, sal y AOVE (100g)  10.00 €
Grilled Red Tuna belly

Chuletitas a la parrilla con su guarnición (100g)  7.00 €
Grilled red tuna Chop

Galete al horno (100g)  7.50 €
Baked upper belly red tuna

Morillo (100g)  12.00 €
Grilled Norway Lobster

Chuletón (ventresca, tarantelo y descargamento) (100g)  8.00 €
Grilled T-bone steak of red tuna (3 differents parts of the tuna)



CARNES / MEATS

Solomillo de ternera (250gr.) Beef Sirloin	20.00 €
Solomillo de Cerdo ibérico (250gr.) Pork Sirloin	14.00 €
Chuletitas de Cordero Lechal (6 unid.) Lamb Chop	18.00 €
Tomahawk de Ternera (100g) beef Tomahawk	4.50 €
Lomo de Ternera dos Primaveras (300g) beef Loin	16.00 €
Presa Paleta (250gr.) Grilled pork meat	14.00 €

*Todas las Carnes vienen acompañadas con patatas fritas

MENU TURISTICO 22,00 €
Incluye tres entradas, un plato principal, bebida y postre



Restaurante Casa Rufino consta de la **Información sobre alérgenos** de sus productos a disposición del cliente de acuerdo al **reglamento 1169/2011**



Pan y Aceite de Oliva (En caso de no desearlo, comuníquelo).

**Disponemos Red Wifi para nuestros Clientes. Solicite contraseña a nuestros camareros.
Si usted tiene algún tipo de alergia o intolerancia no dude en consultarnos.**