



J
JUSTA RUFINA
taste & sky

Reservas:

956 064 433

info@justarufina.com



Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Croquetas de queso azul y emulsión de membrillo
Tartar de atún, yema de caserío, trufa y vinagreta de ajetes
Alcachofas, crema ibérica e Idiazábal
Salpicón de marisco

A elegir

Corvina, puerros asados y salsa de almendras
o
Carrillera de ternera joven estofada, cremoso de patata
y cebollitas glaseadas

Postre

Milhojas de chocolate con helado de turrón

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)
D.O Rías Baixas TERRA DAS MAREAS (Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)
D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Bebidas ilimitadas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)
*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento
*Grupos a partir de 12pax

~ 45€ ~

Por persona
(+IVA)



Christmas Menu

To share

Blue cheese croquetas with a quince paste emulsion

Tuna tartare with free-range egg yolk, truffle and spring garlic vinaigrette

Artichokes, Ibérico ham cream and Idiazabal cheese

Seafood salad

To choose

Corvina fish and roasted leeks served with an almond sauce

or

Stewed veal cheeks, potato cream and glazed onions

Dessert

Chocolate millefeuilles with nougat ice cream

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas TERRA DAS MAREAS (Albariño)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

*Groups from 12 pax

~ 45€ ~

Per person
(+VAT)



Menú Navidad

Al centro de la mesa (a compartir)

Jamon ibérico con pan suflado

Croquetas de queso azul con emulsión de membrillo

Salpicón de marisco

Tartar de atún, yema de caserío, trufa y vinagreta de ajetes

Alcachofas guisadas en salsa verde con berberechos

A elegir

Rodaballo a la donostiarra con tomate asado



Lomo de vaca asado, pimientos glaseados y terrina de patata

Postre

Tarta de queso fundente asada a la leña con frutos rojos

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas TERRA DAS MAREAS (Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Bebidas ilimitadas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

*Grupos a partir de 12pax

~ 55€ ~

Por persona
(+IVA)



Christmas Menu

To share

Ibérico ham with puffed bread

Blue cheese croquetas with a quince paste emulsion

Seafood salad

Tuna tartare with free-range egg yolk, truffle and spring garlic vinaigrette

Stewed artichokes in green sauce with cockles

To choose

Donostia-style turbot with roasted tomatoes

or

Roasted beef loin and glazed peppers served with a potato terrine

Dessert

Creamy, wood-roasted cheesecake served with red fruits

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas TERRA DAS MAREAS (Albariño)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

*Groups from 12 pax

~ 55€ ~

Per person
(+VAT)



Menú Navidad Vegetariano

Individual

Crema de calabaza, naranja y jengibre

Alcachofas a la parrilla con romesco

Para seguir

Risotto de verduras con pesto y espárrago triguero a la plancha

Postre*

*Según menú principal elegido

Bodega

Vinos blancos

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O. Rías Baixas TERRA DAS MAREAS (Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Bebidas ilimitadas durante el servicio (vino, cerveza, refresco)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

*Grupos a partir de 12pax

~ 45€ ~

Por persona
(+IVA)



Christmas Menu Vegetarian

Individual

Cream of pumpkin soup, orange and ginger

Grilled artichokes with Romesco sauce

To follow

Risotto de verduras con pesto y espárrago triguero a la plancha

Dessert*

*Depending on the main menu chosen

Cellar

White wines

D.O. Rueda, CABALLERO DE OLMEDO (Verdejo)

D.O Rías Baixas TERRA DAS MAREAS (Albariño)

Red Wines

D.O. Ca Rioja, FESCENINO (Tempranillo)

D.O. Ribera Del Duero LA PODA (Tinto fino)

*Unlimited drinks during the service (wine, beer, soft drink)

*We must receive the choice of main courses at least 10 days before the event

*Groups from 12 pax

~ 45€ ~

Per person
(+VAT)