



RUCA



BAR

TAPAS \$6.200

Croquetas de Boletus

Deliciosas bolitas crujientes elaboradas a base de setas y bechamel, apanadas en panko. (VEGETARIANO)

Hummus Tradicional

Hummus de garbanzo, coronada con sésamo, acompañado de focaccia casera. (VEGANO)

Lagrimitas de pollo

Tiras de pollo marinadas y apanadas en panko, acompañadas de nuestras salsas ali oli y miel mostaza.

Tortilla de patata

Preparación a base de huevo, patatas y cebolla; pídale cocida o jugosa (VEGETARIANO)



Y MÁS TAPAS

Champiñones al Ajillo \$ 8.100

Champiñones paris salteados con mantequilla, ajo y cilantro, decorado con semillas de sésamo y cebollín. (VEGANO)

Choritos a la Gallega \$ 8.900

Choritos cocidos al vapor bañados en una salsa a base de tomate, ají verde y pimentón rostizados.

Alitas de pollo a la cerveza \$ 8.100

Alas de pollo marinadas en cerveza Lager y especias de la casa cocidas al Horno en baja temperatura.

Chorizos al Vino Tinto \$ 8.900

Chorizos cocidos al vino tinto en cocción lenta acompañados de tostadas de la casa.

Albondigas de Morcilla \$ 8.900

Albondigas de vacuno y morcilla cocidas en su salsa.

Los Inseparables \$ 9.900

Calamar y camarón salteado en mantequilla de ajo cilantro, vino blanco y un toque de merkén. Acompañado de tostas.

Tofu Caprese \$ 5.900

Pan de Focaccia con tomate cherry, tofu marinado en pesto de albahaca, sésamo y berros. (Vegano) \$5900

Rucadilla \$ 6.900

Tortilla de harina de trigo rellenas de verduras asadas (Pimentón, cebollín, champiñones y zapallo italiano), queso mantecoso. Acompañada de sour cream. (Vegetariano)

Tiradito de Salmón \$ 6.900

Finas láminas de salmón, coronado con cebollin y sésamo, aderezado con leche de tigre de ají amarillo.

Amor amar \$ 8.900

Dúo de ceviches, mix de atún, salmón, camarón, mango, cebolla morada, pimentón y cilantro fresco, aderezado con leche de tigre de ají amarillo. Cochayuyo, tomate, cebolla morada, palta, aderezado con limón sutil, aceite de jengibre de la casa y cilantro fresco.

Crudo De Vacuno \$ 6.900

Tártaro de vacuno, cebolla morada en brunoise, salsa de la casa, aceite de oliva, limón y mostaza dulce encurtida en casa.

Tártaro Veggie \$ 7.900

Mix de mote y quinoa roja con dressing thai, cremoso de palta pintado con alioli de betarraga (vegano)

BUNS

Pulled Pork Sliders \$ 2.300

Chanchito desmechado cocinado en BBQ y cerveza Stout servido en bollitos suaves deslizadores.

Mini Hamburguesita (por unidad) \$ 2.300

Elaborada con carne mechada, lechuga y salsa bearnesa.

Ruca Vegana \$ 7.900

Hamburguesa de quinoa y champiñones, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, pepinillo casero y mayonesa vegana. (VEGANO)

Rucachada \$ 8.900

Carne mechada con hojas de lechuga, laminas de tomate, queso mozzarella, cebolla caramelizadas, pepinillos caseros y mayonesa de panceta.

POSTRES

Postre de la casa \$ 4.200



ARMA TU GIN

Escoje tu gin, junto con tu tónica y complementos

TÓNICA

Canada Dry	INCLUIDA
Fentimas	\$2.200
Fentimans Orange	\$2.200
Fentimans Rose Lemonade	\$2.200
Tónica 1724	\$2.200
Thomas Henry Tonic	\$2.200
Thomas Henry Botanical	\$2.200
Ginger Beer Variedad	\$2.200
Fever Tree Indian Tonic	\$2.200
San Pellegrino Acqua Tonica	\$2.200
Botavian Tonic	\$2.200
Corteza Jesuita	\$1.800
Corteza Jesuita Zero	\$1.800

COMPLEMENTOS

RODAJAS O CORTEZAS :

Limón, naranja, pomelo, pepino.

BOTÁNICOS O HIERBAS :

Cardamomo, canela, clavo de olor, estrella de anís, pimienta blanca, pimienta negra, ají, Hibiscus, damascos Turcos Kaffir, Albahaca, Romero, Menta.



GIN

Beefeater \$ 5.700

(Inglaterra)

Beefeater Pink \$ 5.700

(Inglaterra)

Beefeater Blood Orange \$ 5.700

(Inglaterra)

Beefeater 24 \$ 7.900

(Inglaterra)

Malfy \$ 6.900

(Italia)

Malfy Limone \$ 6.900

(Italia)

Malfy Rosa \$ 6.900

(Italia)

Monkey 47 \$ 9.900

(Alemania)

Bosque de Indias \$ 6.200

(Colombia)

Bombay Sapphire \$ 5.700

(Inglaterra)

Bombay Bramble \$ 5.700

Puerto de Indias Classic \$ 5.900

(España)

Puerto de Indias Strawberry \$ 5.900

(España)

Tanqueray \$ 5.900

(Inglaterra)

Tanqueray Sevilla \$ 5.900

(Inglaterra)

Tanqueray Royale \$ 5.900

(Inglaterra)

Tanqueray Ten \$ 7.900

(Inglaterra)

Luxardo \$ 6.500

(Italia)

The Botanist \$ 7.900

(Escocia)

Bulldog \$ 6.500

(Inglaterra)

La República Andina \$ 6.500

(Boliviana)

La República Amazónica \$ 6.500

(Boliviana)

Hayman's Variedades \$ 6.900

(Inglaterra)

Opihr \$ 7.200

(Inglaterra)

Mom \$ 7.200

(Inglaterra)

Wint & Lila \$ 6.200

(España)

Bayswater \$ 6.200

(Inglaterra)

Bloom \$ 7.200

(Inglaterra)

London N°1 \$ 7.900

(Inglaterra)

Mare \$ 7.900

(España)

Mare Capri \$ 7.900

(España)

Gin Raw \$ 7.900

(España)

Crespo \$ 6.200

(Ecuador)

Crespo Legacy \$ 7.200

(Ecuador)

Citadelle \$ 7.900

(Francia)

Mombasa Strawberry \$ 7.900

(Inglaterra)

Mombasa Club \$ 7.900

(Inglaterra)

Matsui \$ 9.900

(Japón)

Hendricks Variedades \$ 7.900

(Escocia)

Green Baboon \$ 7.900

(Rusia)

Caorunn \$ 7.900

(Escocia)

Martin Millers \$ 7.900

(Inglaterra)

Gin Invitado del Mundo \$ 7.900

Sugerencia del Garzón

GIN CHILENO

Seiza Gin \$ 5.900

(Chile)

Gin Gabrí \$ 5.900

(Chile)

Gin Garden \$ 6.900

(Chile)

Elemetal \$ 5.200

(Chile)

Feroz \$ 6.200

(Chile)

Bestial \$ 6.200

(Chile)

Provincia \$ 5.900

(Chile)

Provincia Botánica \$ 5.900

(Chile)

Wavv \$ 5.900

(Chile)

Pajarillo \$ 5.900

(Chile)

PiGin \$ 5.900

(Chile)

Noveno Gin \$ 5.900

(Chile)

Quintal Franklin #1 \$ 5.200

(Chile)

Los Andes #1 \$ 5.200

(Chile)

Gin Invitado Chileno \$ 5.900

Sugerencia del Garzón



CERVEZAS SCHOP

Variedad Schop (500CC) \$ 4.200

CERVEZAS 330CC

Peroni \$ 3.500

Kross Stout (Chile) \$ 4.200

Kross Golden (Chile) \$ 4.200

Kross 5 (Chile) \$ 4.500

Estrella Damm (España) \$ 3.500

Estrella Damm Daura (sin gluten) (España) \$ 3.800

Cervezas Artesanales (Chile) - Consulte Disponibilidad \$ 4.500

Cerveza sin alcohol \$ 3.500

Chelada o Michelada \$ 900



COCTELERÍA DE LA CASA

L´amour en Cage \$ 7.900

Ron Bacardi carta blanca, cordial de fisalis y tamarindo, agua tónica y crocante sustentable

Deseo Mediterraneo \$ 7.900

Jack Daniel's, luxardo bitter, licor artesanal de pera, brocheta serrano & manchego

Bauhaus \$ 7.900

Vodka Absolut, kiwi, acqua bianca, orange bitter

Seiza Collins \$ 6.900

Seiza Gin, cordial pomelo y soda de manzanilla

Purple Haze \$ 7.500

Parfait Amour, Licor de marrasquino, cordial de Pomelo, espumante brut

Elixir of Life \$ 7.500

Gin Beefeater, cordial de manzana verde clarificado y un ingrediente secreto

Kia Koe \$ 7.900

Gin Seiza, falernum, piña, citricos, peach bitter. Conocido como el TIKI!

Bailaora Sevillana \$ 6.900

Tanqueray Sevilla, ramazzotti, carpano bianco y agua tónica

Freya \$ 7.900

Beefeater Pink, licor de sauco, agua miel, licor de melocotón y limón

DaVinci \$ 5.900

Gin Seiza, cynar, pomelo y syrup de lemongrass

Cupido \$ 6.900

Gin Seiza, frambuesa, limón, perfume de cardamomo y soda

Ipanema \$ 5.900

Gin Seiza, zumo de limón, maracuyá y syrup de lavanda

Ruca Special \$ 5.900

Gin Seiza, zumo de limón, reducción de arándanos con maracuya y albahaca.



OTRA COCTELERÍA

Malfy Negroni \$ 6.900

Campari, vermut rosso y elige tu Gin Malfy

Spritz \$ 5.500

Aperol, Ramazzotti o momentum, espumante y soda.

London / Moscow Mule \$ 6.900

Gin Beefeater o Vodka Absolut, zumo de limón y ginger beer.

WHISKY

Jameson \$ 5.200
Chivas Regal 12 años \$ 6.800
Johnnie Walker Black Label \$ 6.800
Jack Daniel´s N°7 \$ 6.800

VODKA

Absolut \$ 5.500
Absolut Sabores \$ 5.500
Gabrí \$ 5.500

VERMOUTH'S

Vermouth Rosso (Italia) \$ 3.900
Vermouth Bianco (Italia) \$3.900
Vermouth Dry (Italia) \$ 3.900

CHUPITOS

Mezcal \$ 6.500
Tequila \$ 3.900
Jägermeister \$ 3.900

LICORES

Jägermeister \$ 4.500
Fernet Branca \$ 4.200
Campari \$ 4.200
Cynar \$ 4.200
Momentum \$ 4.200

RON

Bacardi Carta Blanca \$ 5.200
Ron Pampero \$ 5.200
Cacique 500 \$ 5.900
Santa Teresa 1796 \$ 7.900

PISCO

Alto del Carmen 35° (Verde) \$ 4.500
Alto del Carmen 40° (Azul) \$ 4.900
Mistral 35° \$ 4.500
Mistral 40° \$ 4.900
Mistral Nobel 40° \$ 5.200
El Gobernador 40° \$ 5.900
Pisco Waqar \$ 6.500





CABERNET SAUVIGNON

Castillo de Molina \$ 14.500 | COPA: \$ 4.200

Casa Silva Terroir de Familia \$ 14.500

CARMENERE

Castillo de Molina \$ 14.500

Casa Silva Terroir de Familia \$ 14.500

MERLOT

Castillo de Molina \$ 14.500

Casa Silva Terroir de Familia \$ 14.500

SYRAH

Castillo de Molina \$ 14.500

Casa Silva Terroir de Familia \$ 14.500

SAUVIGNON BLANC

Castillo de Molina \$ 14.500

Casa Silva Terroir de Familia \$ 14.500

CHARDONNAY

Castillo de Molina \$ 14.500 | COPA: \$ 4.200

Casa Silva Terroir de Familia \$ 14.500

ESPUMANTES

Viña Mar brut \$ 14.900 | COPA: \$ 4.200

Viña Mar rose \$ 14.900

Viña Mar extra brut \$ 14.900

OTRAS OPCIONES CON VINO

Jarra de sangría \$ 14.900

Copa de sangría \$ 5.200

BEBIDAS

Agua sin gas \$ 1.800
Agua con gas \$ 1.800
Jugos \$ 3.000
(Consultar pulpas disponibles)
Red Bull \$ 3.000
Bebidas 350 cc \$ 1.800

BEBIDAS PREMIUM

Fentimans \$ 3.100
Fentimans Orange \$ 3.100
Fentimans Rose Lemonade \$ 3.100
Tónica 1724 \$ 3.100
Thomas Henry Tonic \$ 3.100
Thomas Henry Botanical \$ 3.100
Ginger Beer Variedad \$ 3.100
Fever Tree Indian Tonic \$ 3.100
San Pellegrino Acqua Tonica \$ 3.100
Botavian Tonic \$ 3.100
Corteza Jesuita \$ 2.800
Corteza Jesuita Zero \$ 2.800



RUCA

BAR