

# RUCA

BAR



PET FRIENDLY

RUCABARTALIA

RUCABAR

# TAPAS \$5.900

## Masitas Veganas

Masitas de maíz y brócoli aliñadas con paprika/merkén, servidas con un dip de palta y hot sauce casera.(Vegana)

## Croquetas de Boletus

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

## Lagrimitas de pollo

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

## Tortilla de patata

Preparación a base de huevo, patatas y cebolla; pídala cocida o jugosa (Vegetariana)

## Hummus Tradicional

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

# Y MÁS TAPAS

## Tiradito de Salmón

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

**\$6.900**

## Tártaro Veggie

Mix de mote y quinoa roja con dressing Thai, cremoso de Palta pintado con Alioli de betarraga (Vegano)

**\$7.900**

## Tofu Caprese

Pan de Focaccia con tomate cherry, tofu marinado en pesto de albahaca, sesamo y berros.(vegano)

**\$5.900**

## Crudo De Vacuno

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

**\$6.900**

## Rucadilla

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

**\$6.900**

## Albondigas de Morcilla

Albondigas de vacuno y morcilla cocidas en su salsa.

**\$8.900**

## Amor amar

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, pimentón, palta, aderezado con limon sutil, aceite de jengibre de la casa y cilantro fresco.

**\$8.900**

## Envoltini de Pollo

Pechuga de Pollo rellena con espinacas, ricotta y tocino. bañado en salsa mostaza sobre un pesto de zucchini.

**\$8.900**

## Roast Beef de Vacuno

Finas laminas de carne marinadas, aderezadas con salsa Remoulade de la casa y queso parmesano

**\$8.900**

## Los Inseparables

Anillos de calamar y camarón salteado en mantequilla de ajo cilantro, vino blanco y un toque justo de merkén. Acompañado de tostadas.

**\$9.900**

# BUNS

## Rucachada

\$ 8.900

Carne Mechada con hojas de lechuga, láminas de tomate, queso, cebollas caramelizadas, pepinillos y mayonesa de panceta.

## Ruca Vegana

\$ 7.900

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

## Mini Hamburguesita (por unidad)

\$ 2.200

Elaborada con carne mechada, lechuga y salsa bearnesa.

# POSTRES

## Postre de la casa

\$ 3.800





## ARMA TU GIN

### 1.ESCOGE TU TÓNICA

Canada Dry	(incluida)
Indi Organic Strawberry	\$ 1.800
Thomas Henry Tonic	\$ 1.800
Thomas Henry Botanical	\$ 1.800
Ginger Beer Variedad	\$ 1.800
1724 Tonic	\$ 1.800
Fever Tree Indian Tonic	\$ 1.800
Fentimans	\$ 1.800
Fentimans Orange	\$ 1.800
Fentimans Rose Lemonade	\$ 1.800
Botavian Tonic	\$ 1.800
Corteza Jesuita	\$ 1.800
Corteza Jesuita ZERO	\$ 1.800

### 2.ESCOGE TU COMPLEMENTO

**Cortezas:** Limón, naranja, pepino, pomelo.

**Rodajas:** Limón, naranja, pepino, pomelo.

**Botánicos:** Cardamomo, canela, clavo de olor, estrella de anís, pimienta blanca, pimienta negra, ají.



### 3. ESCOGE TU GIN

<b>Beefeater</b> (Inglaterra)	<b>\$ 5.200</b>	<b>Hayman's Peach &amp; rose cup</b> \$ 6.900 (Inglaterra)	
<b>Beefeater 24</b> (Inglaterra)	<b>\$ 7.900</b>	<b>Opihr</b> (Inglaterra)	<b>\$ 7.200</b>
<b>Beefeater Pink</b> (Inglaterra)	<b>\$ 5.400</b>	<b>Mom</b> (Inglaterra)	<b>\$ 7.200</b>
<b>Malfy</b> (Italia)	<b>\$ 6.900</b>	<b>Wint &amp; Lila</b> (España)	<b>\$ 5.900</b>
<b>Malfy Limone</b> (Italia)	<b>\$ 6.900</b>	<b>Wint &amp; Lila Strawberry</b> (España)	<b>\$ 5.900</b>
<b>Malfy Rosa</b> (Italia)	<b>\$ 6.900</b>	<b>Bayswater</b> (Inglaterra)	<b>\$ 5.900</b>
<b>Monkey 47</b> (Alemania)	<b>\$ 7.900</b>	<b>Bloom</b> (Inglaterra)	<b>\$ 7.200</b>
<b>Bombay Sapphire</b> (Inglaterra)	<b>\$ 5.200</b>	<b>London n°1</b> (Inglaterra)	<b>\$ 7.900</b>
<b>Bombay Bramble</b> (Inglaterra)	<b>\$ 5.200</b>	<b>London N°1 Sherry Cask</b> (Inglaterra)	<b>\$ 9.900</b>
<b>Puerto de Indias Classic</b> (España)	<b>\$ 5.200</b>	<b>Mare</b> (España)	<b>\$ 7.900</b>
<b>Puerto de Indias Strawberry</b>	<b>\$ 5.200</b>	<b>Crespo</b> (Ecuador)	<b>\$ 6.200</b>
<b>Tanqueray</b> (Inglaterra)	<b>\$ 5.200</b>	<b>Gin raw</b> (España)	<b>\$ 7.900</b>
<b>Tanqueray Sevilla</b> (Inglaterra)	<b>\$ 5.200</b>	<b>Thomas Dakin</b> (Londres)	<b>\$ 7.900</b>
<b>Tanqueray Ten</b> (Inglaterra)	<b>\$ 7.900</b>	<b>Matsui</b> (Japón)	<b>\$ 9.900</b>
<b>Luxardo</b> (Italia)	<b>\$ 6.200</b>	<b>Citadelle</b> (Francia)	<b>\$ 7.900</b>
<b>The Botanist</b> (Escocia)	<b>\$ 7.900</b>	<b>Mombasa Strawberry</b> (Inglaterra)	<b>\$ 7.900</b>
<b>Bulldog</b> (Inglaterra)	<b>\$ 6.200</b>	<b>Mombasa Club</b> (Inglaterra)	<b>\$ 7.900</b>
<b>La República Andina</b> (Boliviana)	<b>\$ 6.200</b>	<b>Generous Gin</b> (Inglaterra)	<b>\$ 7.900</b>
<b>La República Amazónica</b> (Boliviana)	<b>\$ 6.200</b>	<b>Hendricks</b> (Escocia)	<b>\$ 7.900</b>
<b>Hayman's London Dry</b> (Inglaterra)	<b>\$ 6.900</b>	<b>Green Baboon</b> (Rusia)	<b>\$ 7.900</b>
<b>Hayman's Old Tom</b> (Inglaterra)	<b>\$ 6.900</b>	<b>Caorunn</b> (Escocia)	<b>\$ 7.900</b>
<b>Hayman's Sloe Gin</b> (Inglaterra)	<b>\$ 6.900</b>	<b>Gin Invitado del Mundo</b> Sugerencia del Garzón	<b>\$ 7.900</b>
<b>Hayman's Exotic citrus</b> (Inglaterra)	<b>\$ 6.900</b>		

## GIN CHILENO

<b>Seiza Gin</b>	<b>\$ 5.200</b>
(Chile)	
<b>Martin Wilckens</b>	<b>\$ 5.900</b>
(Chile)	
<b>Martin Wilckens Molecula</b>	<b>\$ 5.900</b>
(Chile)	
<b>Elemental</b>	<b>\$ 5.200</b>
(Chile)	
<b>Last Hope</b>	<b>\$ 6.200</b>
(Patagonia Chile)	
<b>Last Hope Calafate</b>	<b>\$ 6.200</b>
(Patagonia Chile)	
<b>Feroz</b>	<b>\$ 6.200</b>
(Chile)	
<b>Bestial</b>	<b>\$ 6.200</b>
(Chile)	
<b>Provincia</b>	<b>\$ 5.900</b>
(Chile)	
<b>Provincia Botánica</b>	<b>\$ 5.900</b>
(Chile)	
<b>Noveno Gin</b>	<b>\$ 5.900</b>
(Chile)	
<b>Gin Garden</b>	<b>\$ 5.200</b>
(Chile)	
<b>Wavv</b>	<b>\$ 5.900</b>
(Chile)	
<b>Pajarillo</b>	<b>\$ 5.200</b>
(Chile)	
<b>Quintal Franklin #1</b>	<b>\$ 5.200</b>
(Chile)	
<b>Los Andes #1</b>	<b>\$ 5.200</b>
(Chile)	
<b>PiGin</b>	<b>\$ 5.200</b>
(Chile)	
<b>Gin invitado Chileno</b>	<b>\$ 6.200</b>
(sugerencia del garzón)	

## VODKA

<b>Absolut</b>	<b>\$ 5.200</b>
<b>Absolut Sabores</b>	<b>\$ 5.200</b>

## PISCO

<b>Mistral 35°</b>	<b>\$ 4.300</b>
<b>Mistral 40°</b>	<b>\$ 4.600</b>
<b>Mistral Nobel 40°</b>	<b>\$ 4.800</b>
<b>Alto del Carmen 35°</b>	<b>\$ 4.300</b>
(Verde)	
<b>Alto del Carmen 40°</b>	<b>\$ 4.600</b>
(Azul)	
<b>Pisco Waqar</b>	<b>\$ 5.900</b>
<b>El Gobernador 40°</b>	<b>\$ 5.200</b>

## WHISKY

<b>Jameson</b> (Irlanda)	<b>\$ 5.200</b>
<b>Chivas Regal</b> (Escocia)	<b>\$ 6.800</b>
<b>Jack Daniel's N°7</b> (EEUU)	<b>\$ 6.800</b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b> (Escocia)	<b>\$ 6.800</b>

## RON

<b>Cacique 500</b>	<b>\$ 5.900</b>
(Venezuela)	
<b>Diplomatico Mantuano</b>	<b>\$ 6.500</b>
(Venezuela)	
<b>Santa Teresa 1796</b>	<b>\$ 7.900</b>
(Venezuela)	
<b>Bacardi Carta Blanca</b>	<b>\$ 5.200</b>



# COCTELERÍA DE LA CASA

## **Seiza Collins \$ 6.200**

Seiza Gin, cordial de pomelo y soda de manzanilla

## **Purple Haze \$ 7.500**

Parfait Amour, licor de marrasquino, cordial de pomelo y espumante brut

## **Elixir of Life \$ 7.500**

Gin, Cordial de manzana verde clarificado y un ingrediente secreto

## **Jarabe Tapatio \$ 7.900**

Seiza Gin, mezcal, mango, aji verde, jengibre, decorado con chip de camote y mermelada de palta

## **Kia Koe \$ 7.900**

Seiza Gin, falernum, piña, mandarina, limón, peach bitter... Mejor conocido como el TIKI

## **Bailaora Sevillana \$ 6.900**

Gin Tanqueray Sevilla, ramazzotti, vermut bianco y agua tónica

## **Apricot Gin Tea \$ 6.900**

Gin Seiza, té negro, licor de melocoton, syrup de lemongrass y zumo de naranja

## **Freya \$ 7.900**

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

## **Bed of Roses \$ 7.200**

Gin Seiza, agua de rosas, oleo saccharum mandarina, jugo de pomelo

## **Ruca Special \$ 5.200**

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

## **Da Vinci \$ 5.200**

Gin Seiza, zumo de pomelo, licor de cynar y syrup de lemongrass.

## **Cupido \$ 6.200**

Gin Seiza, jugo de limón, reducción de frambuesas, perfume de cardamomo y soda.

## **Ipanema \$ 5.200**

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

# OTRA COCTELERÍA

## **Spritz**

Aperol, ramazzotti o momentum, espumante y soda.

**\$ 5.200**

## **Moscow/London Mule**

Vodka absolut o gin beefeater, zumo de limón y ginger beer.

**\$ 6.500**

## **ARMA TU NEGRONI**

Campari, vermut rosso y Elige tu Gin

**\$ 6.900**

**Consulte Por su Cóctel Clásico de Preferencia**

## **VERMOUTH'S**

**Martini Rosso** (Italia)

**\$ 3.900**

**Martini Bianco** (Italia)

**\$ 3.900**

**Martini Extra Dry** (Italia)

**\$ 3.900**

## **LICORES**

**Jägermeister**

**\$ 4.000**

**Fernet Branca**

**\$ 4.000**

**Campari**

**\$ 4.200**

**Cynar**

**\$ 4.200**

**Momentum**

**\$ 4.200**

## **CHUPITOS**

**Tequila**

**\$ 2.900**

**Jägermeister**

**\$ 2.900**

# CERVEZA SCHOP

<b>Nacional</b>	<b>500cc</b>
<b>Importada</b>	<b>\$ 3.900</b>
	<b>\$ 5.500</b>

## CERVEZA

**330 cc**

<b>Sol</b> (México)	<b>\$ 3.000</b>
<b>Kross Stout</b> (Chile)	<b>\$ 4.000</b>
<b>Kross Golden</b> (Chile)	<b>\$ 4.000</b>
<b>Kross 5</b> (Chile)	<b>\$ 4.500</b>
<b>Estrella Damm</b> (España)	<b>\$ 3.000</b>
<b>Estrella Damm Daura</b> (sin gluten) (España)	<b>\$ 3.800</b>
<b>Cervezas Artesanales</b> (Chile) - Consulte Disponibilidad	<b>\$ 4.500</b>
<b>Craft beers Variedades del mundo</b> - Consulte Disponibilidad	<b>\$ 5.500</b>
<b>Cerveza sin alcohol</b>	<b>\$ 3.500</b>
<b>Chelada o Michelada</b>	<b>\$ 700</b>



## ENSAMBLAJE

Trío Reserva

(Cab. Sauv/ Syrah/ Cab. Franc)

Botella  
\$ 14.500

Copa 150ml

## CABERNET SAUVIGNON

Castillo de Molina

\$ 14.500

\$3.900

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

\$3.900

Casa Silva terroir de familia

\$ 14.500

## ESPUMANTES

Viña Mar Brut

\$ 14.900

\$ 3.900

Viña Mar Rose

\$ 14.900

Viña Mar Extra Brut

\$ 14.900

## OTRAS OPCIONES CON VINO

Jarra de Sangría

\$ 14.900

Copa de Sangria

\$ 5.200

## BEBIDAS

<b>Agua sin gas</b>	<b>\$ 1.600</b>
<b>Agua con gas</b>	<b>\$ 1.600</b>
<b>Jugos</b>	<b>\$ 2.600</b>
(Consultar pulpas disponibles)	
<b>Red Bull</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>Bebidas 350 cc</b>	<b>\$ 1.500</b>

## BEBIDAS PREMIUM

<b>Indi Organic Strawberry</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Thomas Henry Tonic</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Thomas Henry Botanical</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Ginger Beer Variedad</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>1724 Tonic</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Fever Tree Indian Tonic</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Fentimans</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Fentimans Orange</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Fentimans Rose Lemonade</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Botavian Tonic</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Corteza Jesuita</b>	<b>\$ 2.800</b>
<b>Corteza Jesuita ZERO</b>	<b>\$ 2.800</b>

## CAFÉ O TÉ

<b>Espresso</b>	<b>\$ 1.800</b>
<b>Espresso Doble</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>Latte (café con leche)</b>	<b>\$ 2.500</b>
<b>Té o infusión de Hierba</b>	<b>\$ 1.600</b>



**WIFI Y CONTRASEÑA**

Red: "rucabar"

Contraseña: Lavidaesmaravillosa

RUCA  
BAR

# Gin & Tonic

