



RUCA



BAR

## TAPAS \$7.300



### **Croquetas de Boletus**

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

### **Hummus de Betarraga**

Crema suave de garbanzos y betarraga, un toque de ajo, limón y tahini, acompañado de focaccia de la casa. (VEGANO)

### **Lagrimitas de pollo**

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

## Y MÁS TAPAS



### **Champiñones al Ajillo \$8.100**

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

### **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 con nuez, cocidas en su salsa.

### **Camarones al ajillo \$12.900**

Camarones ecuatorianos salteados con mantequilla, ajo y vino blanco, acompañados con focaccia casera.

### **Falafel \$7.500**

Crocantes croquetas de garbanzos y especias, doradas a la perfección (5 unidades). Consulta por las opciones de salsa (veganos disponibles).



### **Tortilla de patata**

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

### **Papas Bravas**

Papas rústicas fritas con especias de la casa acompañadas con salsa brava y alioli.

### **Tequeños**

Deliciosos bastones de queso envueltos en una masa crujiente, acompañados de salsa tártara de la casa (5 unidades).

### **Tofu Caprese**

Tofu marinado en pesto de albahaca, con tomate cherry y semillas de sésamo, servidas en pan focaccia (2 unidades) (VEGANO).

### **Panceta crocante \$10.900**

Panceta marinada y cocinada a alta temperatura, sobre puré de camote coronada con salsa criolla.

### **Ceviche de Salmón \$10.900**

Explosión de sabor tropical y cítrico, marinado en leche de tigre, cebolla morada, cilantro y cubitos de mango, acompañado de chips de camote.

### **Crudo De Vacuno \$9.900**

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 y palta, pintado con mayo de betarraga (VEGETARIANO).

### **Empanadas de Mariscos \$8.200**

Empanadas rellenas de delicioso surtido de mariscos (3 unidades).

### **Crispy Rice de Camarón \$12.900**

Tostada de arroz crocante en panko, con base de queso crema, kanikama, ciboulette, palta, salsa spicy y teriyaki. (CONSULTAR POR OPCIÓN VEGANA).



## BUNS \$7.500

### **Pulled Pork Sliders**

Trío de hamburguesitas de cerdo desmechado, cocinado lentamente en BBQ y cerveza Stout, con pepinillos (3 unidades).

### **Trío de Mini Hamburguesas**

Tres mini hamburguesas rellenas de carne mechada al vino tinto y hierbas aromáticas, junto Elaborada con carne mechada, lechuga y salsa alioli.



## POSTRES

### **Postre de la casa \$5.200**





# ARMA TU GIN

Escoje tu gin, junto con tu tónica y complementos

## TÓNICA

	INCLUIDA
Canada Dry	\$2.900
Fentimans	\$2.900
Fentimans Orange	\$2.900
Fentimans Rose Lemonade	\$2.900
Tónica 1724	\$2.900
Thomas Henry Tonic Thomas Henry Botanical	\$2.900
Ginger Beer Variedad Fever	\$2.900
Tree Indian Tonic	\$2.900
San Pellegrino Acqua Tonica	\$2.900
Botavian Tonic	\$2.900
Corteza Jesuita	\$2.900
Corteza Jesuita Zero	\$2.900

## 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 \$6.900**

(Inglaterra)

**Beefeater Pink \$6.900**

(Inglaterra)

**Beefeater 24 \$8.200**

(Inglaterra)

**Malfy \$7.200**

(Italia)

**Malfy Limone \$7.200**

(Italia)

**Malfy Rosa \$7.200**

(Italia)

**Monkey 47 \$9.900**

(Alemania)

**Bosque de Indias \$7.200**

(Colombia)

**Bombay Sapphire \$7.200**

(Inglaterra)

**Bombay Bramble \$7.200**

(Inglaterra)

**Puerto de Indias Classic \$7.200**

(España)

**Puerto de Indias Strawberry \$7.200**

(España)

**Tanqueray \$7.200**

(Inglaterra)

**Tanqueray Sevilla \$7.200**

(Inglaterra)

**Tanqueray Royale \$7.200**

(Inglaterra)

**Tanqueray Ten \$8.500**

(Inglaterra)

**Luxardo \$8.500**

(Italia)

**The Botanist \$8.500**

(Escocia)

**Bulldog \$7.900**

(Inglaterra)

**La República Andina \$7.500**

(Bolivia)

**La República Amazónica \$7.500**

(Bolivia)

**Hayman's Variedades \$7.900**

(Inglaterra)

**Opihr \$7.900**

(Inglaterra)

**Mom \$7.500**

(Inglaterra)

**Bayswater \$7.500**

(Inglaterra)

**Bloom \$7.500**

(Inglaterra)

**London N°1 \$9.200**

(Inglaterra)

**Crespo \$7.500**

(Ecuador)

**Citadelle \$8.200**

(Francia)

**Mombasa Strawberry \$8.200**

(Inglaterra)

**Mombasa Club \$8.200**

(Inglaterra)

**Matsui \$9.900**

(Japón)

**Hendricks Variedades \$7.900**

(Escocia)

**Martin Millers \$9.900**

(Inglaterra)

**Gin Invitado del Mundo \$7.900**

Sugerencia del Garzón

## GIN CHILENO



### **Seiza Gin \$6.900**

(Chile)

### **Gin Erva \$6.900**

(Chile)

### **Elemetal \$6.900**

(Chile)

### **Provincia \$6.900**

(Chile)

### **Provincia Botánica \$6.900**

(Chile)

### **Pajarillo \$6.900**

(Chile)

### **Noveno Gin \$6.900**

(Chile)

### **Quintal Franklin #1 \$6.900**

(Chile)

### **Los Andes #1 \$6.900**

(Chile)

### **Gin Invitado Chileno \$7.900**



# COCTELERÍA DE LA CASA



## **Autumn in Tasmania \$8.900**

Gin Seiza, Licor de Flor de Saúco, Limoncello, solución cítrica y soda de eucalipto.

## **Oaxacan Breeze \$7.900**

Mezcal, Espumante Viñamar Brut, peach bitter, jugo de pomelo y cordial de piña.

## **Seiza Collins \$7.200**

Seiza Gin, cordial pomelo y soda de manzanilla.

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

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

## **Apple spicy gin \$6.900**

Gin, jugo de manzana verde, pepino, jengibre, zumo de limón y goma.

## **Southside fizz \$7.900**

Gin, zumo de limón, menta, tónica y goma de jengibre.

## **Kia Koe \$7.900**

Gin Seiza, falernum, piña, cítricos, peach bitter. Conocido como el Tiki !

## **Bailaora Sevillana \$7.200**

Tanqueray Sevilla, ramazzotti, carpano bianco y agua tónica.

## **DaVinci \$6.500**

Gin Seiza, cynar, pomelo y syrup de lemongrass.

## **Cupido \$7.900**

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

## **Ipanema \$6.500**

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

## **Ruca Special \$6.500**

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

## **London Calling \$8.900**

Gin Beefeater, Absolut de sandía, Campari, cordial de limón, ginger ale, sal de limón y merkén.

# COCTELERÍA CLÁSICA



## **Pisco sour \$5.200**

Pisco de la casa, zumo de limón y goma.

## **Spritz \$6.900**

Aperol, Ramazzotti o Momentum, espumante y soda.

## **Margarita \$6.200**

Tequila, triple sec, zumo de limón y goma.

## **Dry martini \$6.200**

Gin, vermouth dry y aceituna.

## **Dragon Gin \$7.900**

Gin y Red Bull Green.

## **Negroni \$7.500**

Gin Bosques de indias, Campari y Vermouth.

## **Chilcano albahaca maracuyá \$6.200**

Pisco, pulpa de maracuyá, albahaca y ginger ale.

## **London / Moscow Mule \$7.200**

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

## **Tropical Gin \$7.900**

Gin, pulpa maracuyá y Red Bull Tropical.

## **Mojito \$6.900**

(consultar variedad)

## **Golden maracuyá \$7.900**

Cerveza royal golden lager, jugo de maracuya y ramazzoti.



# CERUEZAS

## CERVEZAS LOA PINTA 480CC

**Atrapa Nubes**

**\$ 5.900**

**Otra Ronda**

**\$ 5.900**

## CERUEZAS 330CC

**AUSTRAL CALAFATE**

**\$ 4.500**

**AUSTRAL LAGER**

**\$ 4.500**

**AUSTRAL TORRES DEL PAINE**

**\$ 4.500**

**ROYAL GOLDEN LAGER**

**\$ 3.200**

**HEINEKEN**

**\$ 3.200**

**KUNSTMANN TOROBAYO**

**\$ 4.500**

**SOL**

**\$ 3.200**

**ESTRELLA DAMM BARCELONA**

**\$ 3.500**

**ESTRELLA DAURA DAMM (SIN GLUTEN)**

**\$ 4.100**

**CERVEZA SIN ALCOHOL**

**\$ 3.500**

**MINGA LOCA**

**\$ 4.500**

**MICHELADA O CHELADA**

**\$ 1.200**





## WHISKY

- Jameson \$5.900**
- Chivas Regal 12 años \$7.900**
- Jack Daniel's N°7 \$7.900**
- Johnnie Walker Black Label \$7.900**

## VODKA

- Absolut \$6.200**
- Absolut Sabores \$6.200**

## PISCO

- Alto del Carmen 35° (Verde) \$4.900**
- Alto del Carmen 40° (Azul) \$5.500**
- Mistral 35° \$4.900**
- Mistral 40° \$5.500**
- Mistral Nobel 40° \$5.900**
- El Gobernador 40° \$5.900**
- Pisco Waqar \$7.100**

## LICORES

- Jägermeister \$5.100**
- Fernet Branca \$4.900**
- Campari \$5.200**
- Cynar \$5.200**
- Momentum \$5.200**

## RON

- Bacardi Carta Blanca \$6.200**
- Ron Pampero \$5.900**
- Santa Teresa 1796 \$8.900**

## VERMOUTH'S

- Vermouth Rosso (Italia) \$5.200**
- Vermouth Bianco (Italia) \$5.200**
- Vermouth Dry (Italia) \$5.200**

## CHUPITOS

- Mezcal \$6.500**
- Tequila \$3.900**
- Jägermeister \$3.900**





## CABERNET SAUVIGNON

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

## CARMENERE

Castillo de Molina \$14.500  
Leyda \$14.500

## MERLOT

Castillo de Molina \$14.500  
Leyda \$14.500

## ESPUMANTES

Viña Mar Brut \$14.900  
COPA: \$4.200  
Viña Mar Rose \$14.900  
Viña Mar Extra Brut \$14.900

## OTRAS OPCIONES

Jarra de Sangría \$14.900  
Copa de Sangría \$5.200

## SAUVIGNON BLANC

Castillo de Molina \$14.500  
Leyda \$14.500

## CHARDONNAY

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

## SYRAH

Castillo de Molina \$14.500  
Leyda \$14.500



## BEBIDAS

**Agua sin gas \$2.200**

**Agua con gas \$2.200**

**Jugos \$3.500**

(Consultar pulpas disponibles)

**Bebidas 350 cc \$2.500**

**Red Bull Energy Drink \$3.500**

**Red Bull Sugarfree \$3.500**

**Red Bull Yellow Edition \$3.500**

## BEBIDAS PREMIUM

**Fentimans \$3.900**

**Fentimans Orange \$3.900**

**Fentimans Rose Lemonade \$3.900**

**Tónica 1724 \$3.900**

**Thomas Henry Tonic \$3.900**

**Thomas Henry Botanical \$3.900**

**Ginger Beer Variedad \$3.900**

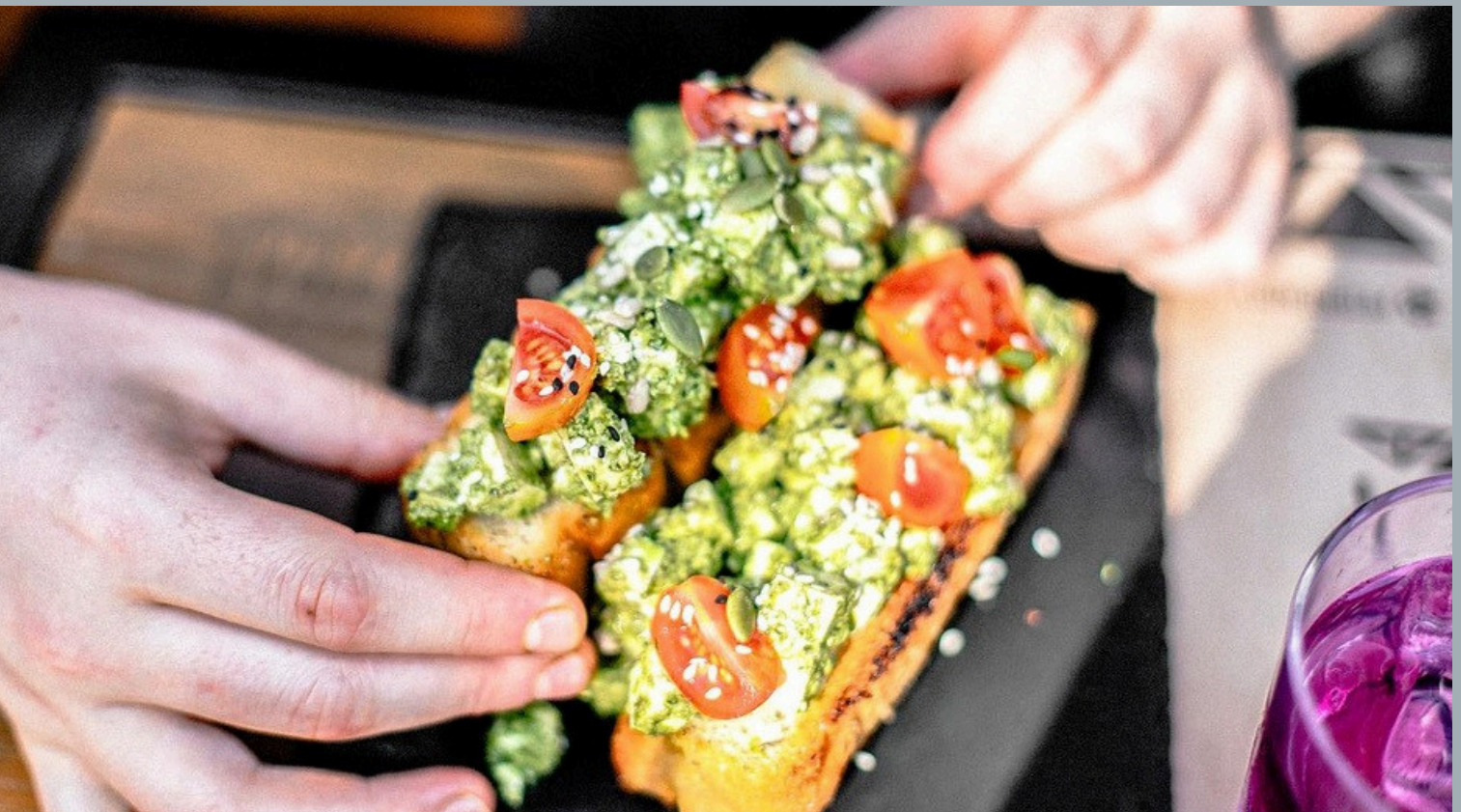
**Fever Tree Indian Tonic \$3.900**

**San Pellegrino Acqua Tonica \$3.900**

**Botavian Tonic \$3.900**

**Corteza Jesuita \$3.900**

**Corteza Jesuita Zero \$3.900**





# Gin & Tonic

