




RUCA



BAR

TAPAS \$7.900



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 \$8.100

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; pídala cocida o jugosa (VEGETARIANO).

Papas Bravas

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

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 \$10.900

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

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 \$7.900

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

Canada Dry	INCLUIDA
Fentimans	\$3.490
Fentimans Orange	\$3.490
Fentimans Rose Lemonade	\$3.490
Thomas Henry Tonic Thomas	\$3.490
Henry Botanical	\$3.490
Ginger Beer Variedad	\$3.490
Fever Tree Indian Tonic	\$3.490
Corteza Jesuita	\$3.490
Corteza Jesuita Zero	\$3.490

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 (variedades) \$8.900

(Inglaterra)

Malfy (variedades) \$8.900

(Italia)

Monkey 47 \$9.900

(Alemania)

Bosque de Indias \$7.900

(Colombia)

Bombay Sapphire \$7.900

(Inglaterra)

Bombay Bramble \$7.900

(Inglaterra)

Puerto de Indias Classic \$7.900

(España)

Puerto de Indias Strawberry \$7.900

(España)

Tanqueray (variedades) \$8.900

(Inglaterra)

The Botanist \$9.490

(Escocia)

Hendricks (variedades) \$8.900

(Escocia)

Martin Millers \$11.990

(Inglaterra)

Gin Invitado del Mundo \$11.900

Sugerencia del Garzón

Bulldog \$8.900

(Inglaterra)

La República Andina \$8.490

(Bolivia)

La República Amazónica \$8.490

(Bolivia)

Hayman's Variedades \$8.900

(Inglaterra)

Opihr \$8.900

(Inglaterra)

Mom \$7.500

(Inglaterra)

Bayswater \$8.490

(Inglaterra)

Bloom \$8.490

(Inglaterra)

London N°1 \$9.900

(Inglaterra)

Crespo \$8.490

(Ecuador)

Citadelle \$9.490

(Francia)

Mombasa Strawberry \$9.490

(Inglaterra)

Mombasa Club \$9.490

(Inglaterra)

Matsui \$12.900

(Japón)

GIN CHILENO



Gin Erva \$7.490

(Chile)

Elemetal (variedades) \$7.490

(Chile)

Provincia (variedades) \$7.490

(Chile)

Provincia Botánica \$7.490

(Chile)

Pajarillo \$7.490

(Chile)

Noveno Gin \$7.490

(Chile)

Quintal Franklin #1 \$7.490

(Chile)

Los Andes #1 \$7.490

(Chile)

Gin Invitado Chileno \$7.900



COCTELERÍA DE LA CASA



Autumn in Tasmania \$9.900

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

Oaxacan Breeze \$8.900

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

Elixir of Life \$8.900

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

Apple spicy gin \$8.900

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

Southside fizz \$8.900

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

Kia Koe \$9.900

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

Bailaora Sevillana \$8.900

Tanqueray Sevilla, ramazzotti, carpano bianco y agua tónica.

DaVinci \$8.900

Gin Seiza, cynar, pomelo y syrup de lemongrass.

Cupido \$8.900

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

Ipanema \$8.900

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

Ruca Special \$8.900

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

London Calling \$9.900

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 ramazzotti.

CERUEZAS

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
AGREGADO MICHELADA O CHELADA	\$ 1.200



WHISKY

- Jameson \$6.900
- Chivas Regal 12 años \$8.900
- Jack Daniel's N°7 \$8.900
- Johnnie Walker Black Label \$8.900

VODKA

- Absolut \$7.200
- Absolut Sabores \$7.200
- Stolichnaya \$7.200

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 \$8.100

LICORES

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

RON

- Bacardi Carta Blanca \$7.200
- Ron Pampero \$6.900
- Santa Teresa 1796 \$9.900

VERMOUTH

- Vermouth Rosso (Italia) \$7.200
- Vermouth Bianco (Italia) \$6.900
- Vermouth Dry (Italia) \$9.900

CHUPITOS

- Mezcal \$6.500
- Tequila \$4.990
- Jägermeister \$4.990





CABERNET SAUVIGNON

Castillo de Molina \$14.500
COPA: \$4.200

CARMENERE

Castillo de Molina \$14.500

MERLOT

Castillo de Molina \$14.500

SAUVIGNON BLANC

Castillo de Molina \$14.500

ESPUMANTES

Viña Mar Brut \$14.900

COPA: \$4.200

Viña Mar Rose \$14.900

Viña Mar Extra Brut \$14.900

CHARDONNAY

Castillo de Molina \$14.500

COPA: \$4.200

OTRAS OPCIONES

Jarra de Sangría \$14.900

Copa de Sangría \$5.200

BEBIDAS

Agua sin gas	\$2.790
Agua con gas	\$2.790
Jugos	\$3.500
(Consultar sabores disponibles)	
Bebidas 350 cc	\$2.500
Red Bull (variedades)	\$3.500

