



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)

### Papas Bravas

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



## Y MÁS TAPAS

### Champiñones al Ajillo \$8.100

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

### 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 cebollín 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 (Vegetariano)

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

## 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**

(Inglaterra)

### **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)

### **Manchester Variedades \$7.900**

(Inglaterra)

### **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 Variedades \$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)

**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



## COCTELERÍA DE LA CASA

### **L´amour en Cage \$8.900**

Ron Viejo de Caldas, 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.

### **London Calling \$8.900**

Gin Beefeater, absolut de sandía, campari, cordial de limón, ginger ale, sal de limón y merkén.

## OTRA COCTELERÍA

### **Negroni \$6.900**

Gin Bosques de indias, Campari y Vermouth

### **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.



## CERVEZAS

**Pinta Heineken \$4.800**

**Pinta Austral Calafate \$4.800**

## CERVEZAS 330CC

**Sol \$3.500**

**Estrella de galicia \$3.500**

**Kross Stout \$4.200**

**Kross Golden \$4.200**

**Kross 5 \$4.500**

**Estrella Damm \$3.500**

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

**Cervezas Artesanales (Chile) - Consulte Disponibilidad \$4.500**

**Cerveza sin alcohol \$3.500**

**Chelada o Michelada \$900**



## WHISKY

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

## RON

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

## VODKA

Absolut \$5.500  
Absolut Sabores \$5.500  
Gabri \$5.500

## 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

## 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





## **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