

TAPAS \$3.990

Masitas Veganas

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

Croquetas de Boletus

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

Ruca Dukkah

Zanahoria rostizada con cremoso de yogourt y queso de cabra, coronada con un mix de especias y frutos secos.

Bruschettas de Morcilla

Morcillas salteadas con frutos secos y manzana, montada sobre focaccia casera.

OTRAS TAPAS \$4.990

Lagrimitas de pollo

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

Tortilla de patata

A base de huevo, patatas y cebolla; pídale cocida o jugosa

Tostas de Berenjenas

Berenjenas salteadas a la miel, salsa putanesca y rúcula sobre focaccia casera.

Hummus de Remolacha

Hummus de remolacha cocida al horno, coronada con sésamo y menta, acompañado de focaccia casera.



Y MÁS TAPAS

Jerk Chicken

\$ 5.990

Brochetas de pollo marinadas al estilo jamaicano con mojo de pimiento rojo y cebollín asado.

Crudo De Vacuno

\$ 5.990

Picado con cuchillo, aliñado con salsa a base de tomate, alcaparras, puré de ají y cebolla morada, acompañado con pesto de rúcula y crutones de focaccia casera.

Poke de Atún

\$ 5.990

Crudo de atún rojo con mayonesa de ají, jengibre fresco y limón sutil servido sobre arroz blanco, acompañado de palta y cilantro.

Jardín de setas

\$ 5.900

Ensalada de hongos paris y portobello con plumas de cebolla morada, brunoise de apio y mix de pimientos, ajo, jengibre, cilantro, limón sutil, soja y aceite de sésamo; todo servido sobre cama de mix verde y chips de camote frito.

Gamberi del Barrio

\$ 6.900

Camarón ecuatoriano salteados en salsa brava con polenta frita.

Pulpo on the rocks

\$ 7.990

Pulpo salteado al olivo y ajo con un cremoso de pimientos y papas rústicas a las finas hierbas.

BUNS

Buns Mini Hamburguesita (por unidad)

\$ 1.490

Elaborada con carne de osobuco de wagyu mechada, lechuga y salsa bearnesa.

Focaccia Vegana

\$ 5.900

Hamburguesa de champiñones y quinoa con rúcula, cebolla morada, mayonesa de garbanzo y papas bravas.

POSTRES

Choco Mousse

\$ 3.800

Mousse de chocolate praline de frutos secos

Mousse de manjar

\$ 3.800

Suave mousse de dulce de leche cubierto con una suave y fina capa de chocolate.

Panacota de la Casa

\$ 3.800

Panacota con salsa de maracuya o Frutos Rojos

Helado de la temporada

\$ 3.800

2 sabores de helado artesanales (Variedad de temporada)



GIN

Wellington (Inglaterra)	\$ 4.000	Whitley Neill Quince (Inglaterra)	\$ 7.200
Larios (España)	\$ 4.000	Malfy (Italia)	\$ 6.200
Larios Rose (España)	\$ 4.000	Citadelle (Francia)	\$ 7.900
Bombay Sapphire (Inglaterra)	\$ 4.500	Beefeater 24 (Inglaterra)	\$ 7.900
Bombay Bramble (Inglaterra)	\$ 4.900	Mombasa Strawberry (Inglaterra)	\$ 7.900
Beefeater (Inglaterra)	\$ 4.700	Mombasa Club (Inglaterra)	\$ 7.900
Puerto de Indias Classic (España)	\$ 5.200	Monkey 47 (Alemania)	\$ 7.900
Greenall's (Inglaterra)	\$ 4.900	Hendricks (Escocia)	\$ 7.900
Tanqueray (Inglaterra)	\$ 5.200	Hendricks Midsummer Solistice (Escocia)	\$ 7.900
Tanqueray Sevilla (Inglaterra)	\$ 5.200	Hendricks Orbium (Escocia)	\$ 7.900
Tanqueray Ten (Inglaterra)	\$ 7.900	Gin N°3 (Holanda)	\$ 7.900
Luxardo (Italia)	\$ 6.200	Star of Bombay (Inglaterra)	\$ 7.900
The Botanist (Escocia)	\$ 7.900		
Bulldog (Inglaterra)	\$ 6.200	GIN CHILENO	
La República Andina (Boliviana)	\$ 6.200	Proa (Chile)	\$ 4.900
La República Amazónica (Boliviana)	\$ 6.200	Last Hope (Patagonia Chile)	\$ 5.900
Hayman's London Dry (Inglaterra)	\$ 6.900	Last Hope Calafate (Patagonia Chile)	\$ 5.900
Hayman's Old Tom (Inglaterra)	\$ 6.900	Feroz (Chile)	\$ 6.200
Hayman's Sloe Gin (Inglaterra)	\$ 6.900	Provincia (Chile)	\$ 5.200
Opihr (Inglaterra)	\$ 7.200	Provincia Botanica (Chile)	\$ 5.200
Mom (Inglaterra)	\$ 7.200	Elemental (Chile)	\$ 4.900
Puerto de Indias Strawberry (España)	\$ 5.200	Wavv (Chile)	\$ 5.200
Bloom (Inglaterra)	\$ 7.200	Pajarillo (Chile)	\$ 4.900
Barber's (Inglaterra)	\$ 7.200	Carpintero Negro (Chile)	\$ 4.900
Fifty Pounds (Inglaterra)	\$ 7.900	Tepaluma (Chile)	\$ 7.500
London n°1 (Inglaterra)	\$ 7.900	Quintal Franklin #1 (Chile)	\$ 4.900
Mare (España)	\$ 7.900	Los Andes #1 (Chile)	\$ 4.900
		Dr. Masker (Chile)	\$ 5.900



ARMA TU GIN

ESCOGE TU TÓNICA

Canada Dry	(incluida)
Pellegrino	\$ 1.500
1724	\$ 1.500
Jahuel Tónica	\$ 1.500
Thomas Henry	\$ 1.500
Britvic	\$ 1.500
Fever Tree Indian Tonic	\$ 1.500
Fever Tree Light	\$ 1.500
Thomas Henry Elderflower	\$ 1.500
Ginger beer variedad	\$ 1.500
Corteza jesuita	\$ 1.500
Botavian Tonic	\$ 1.500
Fentimans	\$ 1.500

ESCOGE TU COMPLEMENTO

Cortezas: Limón, Naranja, Pomelo

Rodajas: Limón, Naranja, Pomelo

Botánicos: cardamomo, canela, clavo de olor, estrella de anís, pimienta blanca, pimienta negra, ají, nebrinas



CERVEZA CAÑA

	330cc	500cc
Austral Calafate	\$ 2.900	\$ 3.900
Austral Lager	\$ 2.300	\$ 3.500

CERVEZA

330 cc

Estrella Damm (España)	\$ 2.500
Estrella Damm Daura (sin gluten) (España)	\$ 3.800
Kronenbourg Blanc Premium (Francia)	\$ 3.600
Blue Moon (EE.UU)	\$ 3.900
Austral Patagona (Chile)	\$ 3.800
Austral Torres del Paine (Chile)	\$ 4.500
Alameda Beer Company (Chile)	\$ 4.500
Consulte Disponibilidad	
Kross Golden (Chile)	\$ 4.000
Kross Pils (Chile)	\$ 4.000
Kross Lupulus (Chile)	\$ 4.000
Kross Maibock (Chile)	\$ 4.000
Kross Stout (Chile)	\$ 4.000
Kross 5 (Chile)	\$ 4.500
Karl Strauss Red Trolley Ale (EE.UU)	\$ 5.500
Karl Strauss Aurora Hoppyalis IPA (EE.UU)	\$ 5.500
Dolbek Pampa Ale (Chile)	\$ 3.700
Goose Island IPA (EE.UU)	\$ 3.900
Cerveza sin alcohol	\$ 3.500
Chelada o Michelada	\$ 700



VODKA

Absolut	\$ 4.500
Tito's	\$ 6.700
Grey Goose Original	\$ 6.700

PISCO

Alto del Carmen 35° (Verde)	\$ 3.500
Alto del Carmen 40° (Azul)	\$ 3.800
Mistral 35°	\$ 3.500
Mistral 40°	\$ 3.800
Mistral Nobel 40°	\$ 4.400
El Gobernador 40°	\$ 4.200

WHISKY

Dewar's White label	\$ 4.100
Dewar's 12 Años	\$ 5.900
Dewar's 18 Años	\$ 9.900
Jim Beam White	\$ 4.900
Jim Beam Black	\$ 6.900
Jack Daniel's N°7	\$ 6.800
Makers Mark	\$ 8.700

RON

Bacardi Carta Blanca	\$ 3.500
Bacardi Añejo	\$ 3.500
Bacardi 8 años	\$ 5.200
Santa Teresa 1796	\$ 7.200



COCTELERÍA CON GIN

- Apple Spicy Gin** \$ 4.900
Bombay Sapphire, zumo de limón, jengibre fresco, manzana verde, pepino y goma casera.
- Blueberry Bramble** \$ 4.500
Gin, zumo de limón, reducción de arándanos y menta fresca.
- Cupido** \$ 4.500
Gin, zumo de limón, reducción de frambuesas con cardamomo y soda.
- Da Vinci** \$ 4.500
Gin, zumo de pomelo, Licor de Cynar y syrup de Lemongrass.
- A Different Negroni** \$ 4.900
Bombay Sapphire, Aperol, Vermouth Rosso, romero fresco y corteza de naranja.
- Duquesa de Bedford** \$ 4.900
Gin, Vermouth Rosso con Te Earl Grey, Fernet Branca y Oleo sacharum de Pomelo.
- Gin Yang** \$ 4.400
Gin, zumo de limón, ají puta madre, Triple sec y syrup de Cardamomo.
- Hibiscus Negroni** \$ 4.900
Gin macerado con flor de Hibiscus, Vermouth Rosso, Licor de Cassis y Campari.
- Hsuan Tsang** \$ 4.200
Gin macerado con especias, zumo de limón, Te verde y syrup de Lemongrass.
- Ipanema** \$ 4.500
Gin, zumo de limón, maracuyá y syrup de Lavanda
- Ruca Special** \$ 4.900
Gin, zumo de limón, reducción de arándanos con maracuya y albahaca.
- Southside Fizz** \$ 4.900
Gin, zumo de limón, menta, tónica y syrup de jengibre.

RUCA'S PREMIUM COCTELS

- Barking Bulldog** \$ 5.900
Gin Bulldog, Triple Sec, Sauvignon Blanc, zumo de pomelo y syrup de Cardamomo.
- Ghost Negroni** \$ 5.500
Bombay Sapphire, Luxardo Bitter Bianco, Vermouth Bianco y rodaja de Pomelo (Ahumado en Roble)
- Patagonian Negroni** \$ 7.900
Gin Tepaluma, Vermut Rosso, Vermut Dry, Solucion Salina, Campari, Aceitunas, Perejil
- Mate Fizz** \$ 7.900
Gin Tepaluma, Vermut dry macerado en yerba mate, zumo de limón, goma casera y soda.
- Moscow Mule** \$ 6.500
Vodka Absolut, zumo de limón y ginger beer.

OTRA COCTELERÍA

Aperol Spritz Aperol, Espumante y soda.	\$ 4.900	Dry Martini Bombay Sapphire , Vermut dry y Aceituna	\$ 5.500
Ramazzotti Spritz Ramazzotti, Espumante y soda.	\$ 4.900	Leyenda Selk´nam Trakal, reducción de arándanos , zumo de limón, Vermut Rosso y Cerveza Austral	\$ 6.400
St- Germain Spritz St- Germain, Espumante y soda.	\$ 8.500	Pisco Sour Peruano Pisco Peruano, Zumo de limón, clara de huevo y goma casera.	\$ 4.900
Mojito XL Bacardi Blanco, zumo de limón, menta, goma casera y soda.	\$ 4.500	Chilcano Albahaca Maracuya Pisco Peruano, pulpa de maracuya, albahaca y ginger ale	\$ 4.900
Daiquiri Bacardi Superior Blanco, zumo de limón y goma casera.	\$ 4.100	Margarita Tequila, Triple Sec, zumo de limón y goma casera.	\$ 4.500
Fancy Colada A elegir entre Piña o Maracuya, Bacardi Superior Blanco, crema de coco y goma casera.	\$ 4.900	Cosmopolitan Vodka Absolut, Triple Sec, zumo de limón y reducción de arándanos.	\$ 4.900
Rucanchanchara Ron Oakheart, pulpa de maracuya, zumo de limón, agua miel, crema de coco y hielo.	\$ 4.500	Coco Russian Vodka Absolut, Licor de Cafe, crema de coco y goma casera.	\$ 5.200
Pisco Sour Pisco 35 ° a Elección de nuestra Carta, zumo de limón y goma casera.	\$ 3.700	Caipirinha Cachaza 51, zumo de limón de pica, hielo frappe y goma casera.	\$ 4.200

VERMOUTH'S

Martini Rosso (Italia)	\$ 2.800
Martini Bianco (Italia)	\$ 2.800
Martini Extra Dry (Italia)	\$ 3.500
Martini Riserva Speciale Ambrato (Italia)	\$ 3.900
Martini Riserva Speciale Rubino (Italia)	\$ 3.900
Cinzano 1757 (Italia)	\$ 3.700

LICORES

Jägermeister	\$ 4.000
Fernet Branca	\$ 4.000
Campari	\$ 4.200
Tra Kal	\$ 6.400
Cynar	\$ 4.200
Licor St. Germain	\$ 6.500

CHUPITOS

Sauza Gold	\$ 2.900
Sauza Silver	\$ 2.900
Jägermeister	\$ 2.900

ENSAMBLAJE

Trío Reserva

(Cab. Sauv/ Syrah/ Cab. Franc)

Botella
\$ 12.100

Copa

CABERNET SAUVIGNON

Castillo de Molina

\$ 9.900

\$2.900

Las Mulas, viña Miguel Torres (orgánico)

\$ 12.900

La Joya Bisquertt

\$ 15.700

Toro de Piedra Gran Reserva,

\$ 15.800

Viña Requingua

CARMENERE

Castillo de Molina

\$ 9.900

\$ 2.900

D´Alamel viña Lapostolle

\$ 10.900

J.Bouchon Block Series

\$ 15.800

MERLOT

Castillo de Molina

\$ 9.900

\$ 2.900

Lapostolle Grand Selección

\$ 15.800

SYRAH

Castillo de Molina

\$ 9.900

\$ 2.900

Santa Digna Reserva, viña Miguel Torres

\$ 13.900

SAUVIGNON BLANC

Castillo de Molina Elqui

\$ 9.900

\$ 2.900

Matetic Coralillo

\$ 12.200

Nimbus

\$ 17.200

CHARDONNAY

Castillo de Molina

\$ 9.900

\$ 2.900

Santa Ema Select Terroir

\$ 10.400

Veramonte Reserva

\$ 12.100

MUSCAT

Días de Verano, viña Miguel Torres

\$ 12.000

ESPUMANTES

Viña Mar Brut

\$ 9.900

\$ 2.900

Martini - Prosecco

\$ 12.000

Martini - Rose

\$ 12.000

OTRAS OPCIONES CON VINO

Jarra de Sangría

\$ 10.900

Copa de Sangría

\$ 4.500

BEBIDAS

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

BEBIDAS PREMIUM

Tónica Pellegrino	\$ 2.500
Tónica 1724	\$ 2.500
Thomas Henry Tonic	\$ 2.500
Thomas Henry Elderflower	\$ 2.500
Ginger Beer Variedad	\$ 2.500
Jahuel Tónica	\$ 2.500
Britvic	\$ 2.500
Fever Tree Indian Tonic	\$ 2.500
Fever Tree Light	\$ 2.500
Fentimans	\$ 2.500
Botavian Tonic	\$ 2.500
Corteza Jesuita	\$ 2.500

CAFÉ O TÉ

Espresso	\$ 1.300
Espresso Doble	\$ 2.000
Latte (café con leche)	\$ 1.600
Té o infusión de Hierba	\$ 1.600

RUCA
BAR

