

ZONA RUCKERA

CLASICOS

	Pocillo	Jarrito	Doble
Café	\$3400	\$3800	\$4600
Cortado	\$3400	\$3900	\$4900
Lagrima	\$3400	\$3900	\$4900

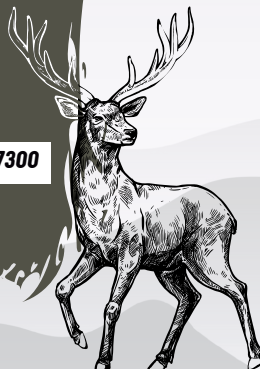
Café con leche	\$4900
Capuccino	\$6200
Submarino/ Chocolatada	\$5800
Latte	\$4600
Flat white	\$5000

El tazón para cualquiera de los anteriores tiene un valor de **\$6500**

ESPECIALIDADES

Doppio	\$4600
Capuccino italiano	\$6900
Capuccino irlandés	\$7200
Latte saborizado	\$5500
Macchiato jarrito	\$3800
Macchiato taza	\$4900
Caramel Macchiato	\$6500
Mocaccino	\$6500
Dulce de leche latte	\$6500
Mokatella	\$6800
Flat Pistacho <small>Nuevo</small>	\$7000

El tazón para cualquiera de los anteriores tiene un valor de **\$7300**



TECITO

Clásico	\$3500
Con leche	\$3800
Saborizado	\$3800
Con limón	\$3800
En Hebras	\$4100



ICE COFFEE

Café <small>Café c/ leche / Cortado / Latte Café solo</small>	\$5200
Caramel macchiato	\$6800
Latte saborizado	\$5800
Mocaccino	\$6800
Mokatella	\$7100
Dulce de leche latte	\$6800
Flat Pistacho <small>Nuevo</small>	\$7300



ADICIONALES

Leche	\$800
Crema para café	\$1600
Leche de almendra	\$1500
Saborizante	\$900
Shot de café	\$1800



Chico	\$700
Grande	\$900
Frios	\$900

Este valor se suma al valor de la bebida.



FRESCOS

Frapuccino	\$8000
<i>Vainilla / Dulce de leche / Chocolate</i>	
Licudo	\$7000
<i>Naranja/Banana/Frutilla/Mora/ Arándanos/Frambuesa</i>	
Milkshake	\$9800
<i>Vainilla / Dulce de leche / Chocolate</i>	
Exprimido/Limonada	\$4600
<i>Media medida</i>	\$2500



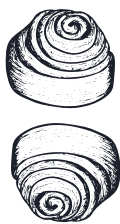
COOKIES

Nutella	\$5600
Red Velvet	\$5600
Oreo	\$5600
Frutos rojos	\$5600
Dulce de leche	\$5600
Limon	\$5600
Pistacho	\$7000
Alfacookie	\$5600



ROLLS

Canela y chocolate	\$7200
Café	\$6800
Frutos rojos	\$7600
Saladenken	\$8400
<i>Queso provolone, aceite de oliva, queso crema, ajo, panceta ahumada, tomate cherry y merken.</i>	



ALFAJORES

Chocolate negro	\$4400
Nuez y ddl	\$4400
Coco con chocolate	\$4400
Frutos rojos	\$4400
Pistacho	\$4800

TORTAS PATAGONICAS

Porción Patagónica \$10000
(Ganache de chocolate con dulce de leche, Mermelada de frambuesa con frutos rojos.)

Porción Charlotte \$10000
(Mouse de arándanos, ganache de choco. Bco, vainillas, mermelada de arandanos y frutillas.)

MINITORTAS

Frutos rojos y pastelera	\$9600
Oreo	\$10000
Cheesecake	\$9800
Banofi	\$9600
Lemon pie	\$9600
Manzana Patagónica	\$9800
Brownie	\$9800
Red Velvet	\$9800
Pistacho	\$14000
Orange Pie	\$9800

Nuevo

Nueva



SIN TACC



Cookie con chips \$4600

Tradicional cookie con sabor a vainilla y chips de chocolate semiamargo.

Cookie black \$4600

Tradicional cookie con sabor cacao y chips de chocolate semiamargo.

Cookie keto black \$5300

A base de pasta de maní, con harina proteica(cajú, almendra y coco) y chocolate semi amargo.

Brownie 70% \$7800

Cuadrado húmedo a base de chocolate 70%, boniato, aceite de coco neutro y nueves.

Alfabrownie \$7800

Alfajor de brownie con dulce de leche vegano, con cobertura de chocolate semiamargo.

Budín marmolado \$6800

Esponjoso budín de banana y cacao, con frosting de maní, cubierto con maní picado.

DELICIAS

Medialuna \$1800

Croissant \$5500

Croissant nutella con frutos rojos \$12500

Croissant nutella y banana \$12500

Croissant con ddl y chocolate \$12500

Nuevo **Croissant de pastelera con frambuesa** \$12500

Waffle Ruca \$15000

Waffle con ddl \$7500

Waffle con nutella \$8000

Waffle con frutas y mermelada \$8000

Cono Volcánico \$5000

Budín carrot cake \$4400

Budín chocolate y frutos rojos \$4400

Budín de limón \$4400

Scon de chocolate y naranja \$3500

Scon de frutos rojos \$3500

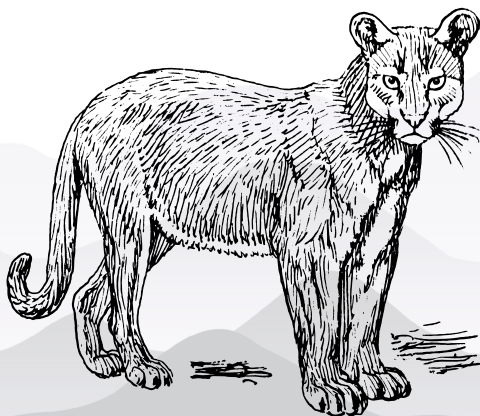
Yogurt con frutas y granola chico \$7500

Yogurt con frutas y granola grande \$15000

Tostadas con queso crema y mermelada \$10000

Tostones Patagónicos \$11000

(Pan blanco o negro, mermelada, queso crema y frutos rojos.)



*Sweet
moments*



Ruckero

SEEE



DESAYUNOS Y MERIENDAS

☞ Infusiones: café con leche, lagrima doble o té

Clásico <i>Infusión + 2 medialunas</i>	\$7200	
No tan clásico <i>Submarino + cookie (no incluye pistacho)</i>	\$10300	
Refugio <i>Infusión + tostado árabe o miga</i>	\$10300	Nuevo
Cerro tronador <i>Infusión + porción de torta</i>	\$14000	
Cumbre <i>Infusión + Croissant Patagónico</i>	\$17800	Nuevo
Montañista <i>2 Infusiones + bowl de yogurt con frutos secos y frutas de estación + miga/arabe</i>	\$28100	
Casita de té <i>2 Infusiones + mini torta + tostones patagónicos + miga</i>	\$33200	
Combo Ruca <i>4 tazones patagónicos + porción de torta + waffle Ruca + yogurt con granola y frutas grande + tostones patagónicos + 2 cookies + miga + 2 medialunas de jamón y queso</i>	\$92100	



SALADOS

Sanguches de Miga	\$6800
Medio miga	\$3800
Arabe con queso	\$6800
Arabe con jamon y queso	\$6800
Arabe con jamon, queso y huevo	\$7200
Arabe con jamon, queso, huevo y tomate	\$7600
Scon de queso relleno <i>(Morrón, ajo, queso tybo, queso crema.)</i>	\$9200
Scon de queso	\$6000
Medialuna con jamón y queso	\$3200
Croissant con jamón y queso	\$8500
Croissant Ruca <i>(Queso en fetas, queso parmesano, granola, tomate, palta y aceite de oliva.)</i>	\$14500
Croissant Patagónico Hongos <i>(Paté de hongos, ajo asado, morrón, queso danbo, miel y rúcula.)</i>	\$15000
Croissant Patagónico Salmón <i>(Paté de salmón, queso tybo, aceite de oliva, ajo asado, rúcula y almendras tostadas.)</i>	\$15000
Avocado <i>(Queso crema, palta, huevos revueltos, tomate y semillas de sésamo.)</i>	\$12000
Avocado vegano <i>(Pan de remolacha, pure de remolacha, palta, brotes de soja y semillas de sésamo.)</i>	\$12000

ADICIONALES

Crema	\$2100
Queso crema/Mermelada	\$1800
Queso crema y mermelada	\$3400
Dulce de leche	\$1800
Huevo revuelto	\$3200
Palta	\$2800
Queso	\$1100
Jamón	\$1100



SANGUCHES PATAGÓNICOS

CIERVO / CORDERO / CHIVITO / JABALÍ

\$24800

➡ Todos los almuerzos vienen con bebida y café en pocillo.



opción

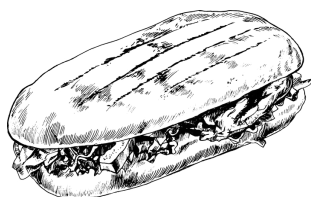
SALADA

Oliva - Ajo - Mostaza -
Tomates cherry - Morrón asado
- Queso en feta - Panceta -
Escabeche seleccionado

opción

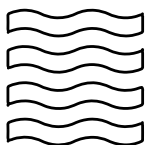
AGRIDULCE

Oliva - Ajo - Miel - Moras -
Queso parmesano - Rúcula -
Frambuesa - Panceta -
Escabeche seleccionado



BIRRITAS

ORIGINAL
MANUSH
BREWING CO.



➡ Consultar disponibilidad por temporada

Milk stout	\$7200
Golden / Honey	\$7200
Ipa	\$7200
Session Ipa	\$7200

BEBIDAS

Agua s/ gas	\$2500
Agua c/ gas	\$2500
Coca Cola / Zero	\$2700
Sprite / Zero	\$2700
Paso de los toros pomelo	\$2700
Agua Tónica	\$2700
Levite Pomelo / Manzana	\$2700

COMBOS

ALMUERZOS

➡ Todos los almuerzos vienen con bebida y café en pocillo.

COMBO

Nueva	Goulash con puré Braseado de paleta con especias	\$20000	(\$20000)
Nueva	Empanas de cordero Braseado de cordero x3	\$15000	(\$15000)
Nueva	Fricassé de pollo Guisante francés de pollo y champiñones	\$23200	(\$23200)
Nueva	Pappardelles con salmón trout Cintas con salsa de salmón y limón	\$24000	(\$24000)

Ensaladas

\$18500 (\$14000)

Caesar

(mix de hojas verdes, pollo, queso parmesano, crutones y salsa caesar)

Atún

(mix de hojas verdes, zanahoria, huevos duro, tomate, choclo y atún)

Vegetariana

(mix de hojas verdes, zanahoria, huevos duro, tomate, choclo)

Nueva

Ciervo

(Ensalada con conserva de ciervo, mix de verdes, almendras y queso dambo)

**EL ITEM DE ALMUERZO SE PUEDE VENDER POR SEPARADO. SOLICITAR AL MESERO.



Sabores Patagónicos

