



CARTA DE COMEDOR



Impreso el 06/11/2025 07:09

VERDURAS A LAS BRASAS

Parrillada de verduras a las brasas (espárragos, pimientos, berenjenas, calabaza y patata, con salmorejo)

9,60 €

Anchoas del Cantábrico con pimientos y berenjenas, a las brasas

9,00 €

ENSALADAS

Aguacate, tomates, lechugas tiernas variadas y langostinos rebozados (individual)

7,00 €

Aguacate, tomates, lechugas tiernas variadas y langostinos rebozados (para compartir)

9,00 €

Canónigos, tomates, cebolla crujiente, queso de cabra y bacon a las brasas (individual)

7,00 €

Canónigos, tomates, cebolla crujiente, queso de cabra y bacon a las brasas (para compartir)

9,00 €

QUESOS A LAS BRASAS

Queso de Cabra a las brasas envuelto en masa filo, gratinado, con cebolla caramelizada y miel

9,90 €

Queso Provolone a las brasas con tomate, orégano y ají molido

8,00 €

REBOZADOS Y CRUJIENTES

Langostinos Rebozados con salsa de mango

8,90 €

Bolitas de Morcilla rebozadas, con crema de queso templada

8,20 €

DEL MAR A LAS BRASAS

Gambón Patagónico a las brasas

9,00 €

Pulpo a las brasas con patata asada

14,00 €

Rape a las brasas con salsa de boletus

16,00 €

LAS RECETAS DE LA ABUELA

Croquetas de Jamón o Boletus (unidad)	1,70 €
Croquetas de Jamón o Boletus (ración)	9,00 €
Empanadillas Criollas (unidad)	2,30 €
Cazuelita de patatas panaderas a las brasas con huevos, pimientos asados, toque de vinagre y jamón ibérico o bacalao ahumado	9,50 €

LA PASTA FRESCA DE LA SEMANA

La pasta fresca de la semana (consultar)(ravioli, sorrentinos, ñoquis...)	11,00 €
Canelones de Rabo de Toro deshuesado, envuelto en fina masa de crep y con mozzarella gratinada (especialidad otoño-invierno)	13,60 €

CARNES A LAS BRASAS















Cordero lechal a la estaca como lo hacía mi viejo... A fuego lento con leña seleccionada, receta cuyos secretos se transmiten de generación en generación y La Ruca lo cocina para ti)(min 2 personas y por encargo)	17,00 €
Hamburguesa 100% ANGUS a las brasas,con lechugas variadas, tomate, queso brie y cebolla caramelizada	10,00 €
Chuletas de Cordero Lechal a las brasas	15,80 €
Secreto Ibérico de Bellota	13,90 €
Matahambre a la Pizza con salsa de tomate casera y queso fundido	13,90 €
ANGUS Certificado (Argentina)(300 grs)	17,90 €
ANGUS Certificado (Argentina)(500 grs)	29,90 €
NOVILLO Real (Uruguay) (300 grs)	15,90 €
NOVILLO Real (Uruguay) (500 grs)	27,90 €

La Ruca significa "hogar", "casa", en idioma Mapuche, aborígenes originarios de la Patagónica Argentina... Y así es como queremos que os sintáis, como en casa... Usted será atendido por los dueños, no dude en dejarse recomendar y trataremos de satisfacerle tanto en la calidad como en el precio. Esta es Nuestra Carta...

Servicio de mesa por persona.....1,00€

IVA incluido en todos los precios

Información sobre Alérgenos

 Cereales con gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado
 Cacahuetes	 Soja	 Leche	 Frutos de cáscara
 Apio	 Mostaza	 Sésamo	 SO ₂ (sulfitos)
 Altramuces		 Moluscos	

La información de alérgenos se muestra conforme al **Reglamento (UE) nº 1169/2011** relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Dependiendo de cada carta y de la información aportada por el establecimiento, los alérgenos de los platos **pueden aparecer reflejados o no**. Cuando se indiquen, la información tiene carácter **meramente informativo** y puede contener **errores u omisiones**, pudiendo existir además **trazas por contaminación cruzada**. Si los alérgenos **no se muestran** en la carta, el cliente debe **consultarlo expresamente en el establecimiento** antes de pedir o consumir.

La responsabilidad del establecimiento se refiere exclusivamente a la información que facilite **directamente al cliente** en el momento del pedido y del servicio, **una vez que el cliente haya comunicado expresamente sus alergias o intolerancias y solicitado confirmación** sobre la composición del plato. El cliente debe **informar** siempre de sus alergias/intolerancias y **confirmar** la idoneidad del plato antes de realizar el pedido y consumirlo. Los datos mostrados en ConMenu son **orientativos** y pueden contener errores u omisiones; **ConMenu no garantiza su exactitud ni asume responsabilidad alguna** por su uso.