RUT (PIZZA JOINT)
MARUT

ENTRADAS

Tapas de Provoleta *Pan de masa madre, provoleta, tomate cherry, albahaca, aceite y sal de oliva*
$125

Pisco Sour
Pisco, limón, clara de huevo, jarabe de goma, angostura, sal de oliva
$125

Calamares a la Romana
Aros de calamar, limón, mayonesa, salsa criolla, alioli de ajo asado
$135

Provoleta primavera
Queso provoleta, tomate cherry, albahaca, pimentón, aceite de oliva y sal de oliva
$155

Papas a la francesa con parmesano
$95

ENSALADAS

Ensalada Mixta
Choclo, tomate, cebolla, zanahoria, lechuga, aceite de oliva y sal de oliva
$95

Ensalada de Pasta y Pera
Fusilli, pera, nuez, queso azul, rúcula, aceite de oliva y sal de oliva
$135

Ensalada de Durazno
Mix de lechugas, durazno, queso de cabra, nuez, aceite de oliva y sal de oliva
$175

PASTAS

Spaghetti Carbonara (Gluten)
Spaghetti, crema, panceta, huevo, parmesano
$135

Fettuccine Alfredo (Gluten)
Fettuccine, crema, mantequilla, parmesano
$135

Fettuccine Cuatro Formaggio (Gluten)
Fettuccine, crema, mantequilla, parmesano, gorgonzola, provoleta, queso azul
$140

Fettuccine Salmón (Gluten)
Fettuccine, crema, salmón
$150

Fettuccine Pesto (Gluten)
Fettuccine, crema, pesto
$140

Ravioli de Pollo (Gluten)
Ravioli, crema, mantequilla, parmesano
$140

Ravioli de Hongos (Gluten)
Ravioli, crema, mantequilla, parmesano
$140

Lasagna (Gluten)
Lasagna de Pollo o Carne, crema, mantequilla, parmesano
$140

COCKTELERIA

Ginger Lime
Whisky, jengibre, jugo de limón, agua mineral
$140

Mr. de Rosas
Gin, jugo de limón, agua mineral, frutos rojos
$135

Mai Tai Clásico
Ron, licor de naranja, jugo de limón, jarabe de goma
$135

Mezcal Margarita
Mezcal, jugo de limón, jarabe de goma, sal de mar
$140

Rainbow Rose
Vodka, licor de naranja, jugo de limón, jarabe de goma, granadina
$140

CÓCTELES

Berry Gin
Gin, jugo de limón, jarabe de goma, frutos rojos
$135

Pera a Canela
Whisky, licor de pera, jugo de limón, canela en rama
$135

Mojito de Ruibi
Ron, jugo de limón, jarabe de goma, menta, agua mineral
$135

Mojito de Frutos Rojos
Ron, jugo de limón, jarabe de goma, frutos rojos, menta, agua mineral
$140

Margarita
Tequila, jugo de limón, jarabe de goma, sal de mar
$140

Mezcalita
Mezcal, jugo de limón, jarabe de goma, sal de mar
$140

Cinnimol Martini
Vodka, licor de canela, licor de café
$140

Passion Fruit Lemon
Vodka, licor de maracuyá, jugo de limón, jarabe de goma, maracuyá
$140

POSTRES

Tiramisu
Bizcochuelo, café, crema, cacao amargo
$95

Panacotta de Chocolate Absinthe
Chocolate, crema, absinthe, frutos rojos
$95

Torta de Manzana
Manzana, canela, azúcar, harina, manteca, crumble
$95

Canela
Helado, leche, crema, canela en rama, canela en polvo
$95

PIZZA A LA LEÑA

Margarita
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella fresca y albahaca, aceite de oliva
M $ 540 - G $ 775

Prosciutto y Arúgula
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, jamón crudo, arúgula, aceite de oliva
M $ 590 - G $ 880

Pizza Nacional
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, jamón, pimentón, aceite de oliva
M $ 590 - G $ 880

Tocino con maple
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, panceta crocante, maple, aceite de oliva
M $ 670 - G $ 995

Otto
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, salchicha Italiana cruda, cebolla morada, pimentón, aceite de oliva, orégano y perejil
M $ 730 - G $ 1.090

Honolulu
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, panceta y ananá rico, aceite de oliva y orégano
M $ 670 - G $ 995

Caprichosa
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, cogumelos de alcachofa, jamón cocido y morrón, aceite de oliva, aceitunas, orégano y perejil
M $ 695 - G $ 1.090

Pera y Gorgonzola
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pera, nuez caramelizada, arúgula y aceite de oliva
M $ 670 - G $ 995

Pepperoni y Salame
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, pepperoni, salame, aceite de oliva y orégano
M $ 590 - G $ 880

Salsiccia Italiana e Papa
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, salchicha Italiana cruda en trozos, papas rústicas, aceite de oliva y orégano
M $ 595 - G $ 775

Diavolla
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, salame picante en trozos, aceite de oliva y orégano
M $ 590 - G $ 880

Alfaraito
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, tomate deshidratado, salchicha Italiana cruda en trozos, aceite de oliva, orégano y perejil
M $ 595 - G $ 880

Pulled Pork y Provolone
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, pulled pork y provoleta, aceite de oliva y orégano
M $ 590 - G $ 995

Bolognesa
Masa napolitana, pomodoro, mozzarella, ragú a la napolitana, aceite de oliva y orégano
M $ 590 - G $ 880

Quatro Formaggi
Queso mozzarella, queso gorgonzola, queso provoleta, queso azul, aceite de oliva y orégano
M $ 715 - G $ 940

BEBIDAS

Cool Rose Rut (Gluten)
Bebida refrescante sin alcohol sabor a mango, pasa de uvarosa, jugo de limón y agua mineral
$95

Lemonut Rut (Gluten)
Clasica limonada con un toque rosa.
$95

Pineapple Sunshine (Gluten)
Bebida refrescante sin alcohol sabor a piña, con un toque de jengibre de crianza y agua mineral.
$95

Cucumber (Gluten)
Bebida refrescante sin alcohol sabor a pepino y limón, con un toque de albahaca y agua mineral.
$95

Mint Lime (Gluten)
Bebida refrescante sin alcohol, sabor a menta y limón, con un toque de jengibre de crianza y agua mineral.
$95

Refrescos (Gluten)
$45

Fáta (Schorle) (Gluten)
$60

Agua embotellada (Gluten)
$40

Topo Chico (Gluten)
$95

CERVEZAS

Tecate (Gluten)
$80

Tecate Light (Gluten)
$80

Indio (Gluten)
$80

XX Lager (Gluten)
$80

XX Ambar (Gluten)
$80

Heineken (Gluten)
$90

Bohemia Oscura (Gluten)
$95

Bohemia Clásica (Gluten)
$95

Cerveza artesanal (Gluten)
Consultar, Pinta o Growler
$100

PREPARADOS

Chelada
Jugo de limón 0 km, escarchado con sal
$50

Michelada
Escarchado con sal y chile, jugo de limón y salsa inglesa.
$50

Clama chava
Escarchado con sal y chile, jugo de limón, salsa inglesa y salsa picante.
$50

Clamato natural (Gluten)
$60

Vaso para auero
Jugo de limón 0 km, escarchado con sal.
$17

COFFEE & TEA

Espresso Nespresso (Gluten)
$55

Americano Nespresso (Gluten)
$55

Capuccino Nespresso (Gluten)
$65

Té (Gluten)
$40

DESTILADOS

Nuestros destilados son de 1 a 3 años de crianza en barricas de roble francés y americano.

RONES

Bacardi Blanco (Gluten)
$135

Havana 7 (Gluten)
$175

Matusalem Platino (Gluten)
$160

Matusalem Clásico (Gluten)
$145

GIN

Larios (Gluten)
$120

Beefeater (Gluten)
$170

Bombay (Gluten)
$185

Tanqueray (Gluten)
$160

TEQUILAS

Hornitos Cristalino (Gluten)
$135

Don Julio 70 (Gluten)
$360

Don Julio Reposado (Gluten)
$230

Jose Cuervo Tradicional (Gluten)
$135

Maestro Dobel Reposado (Gluten)
$200

Maestro Dobel Ornarte (Gluten)
$230

WHISKY / BOURBON

Etiqueta Negra (Gluten)
$270

Etiqueta Roja (Gluten)
$150

Buchanan´s 12 (Gluten)
$240

Jim Beam (Gluten)
$140

MEZCAL

Mezcal (Gluten)
$185

400 Conejos (Gluten)
$185

Monte Alban Ecuador (Gluten)
$205

VODKA

Stolichnaya (Gluten)
$135

Absolut Blue (Gluten)
$135

Smirnoff Clásico (Gluten)
$115

Smirnoff Tamarindo (Gluten)
$110

BRANDY / COÑAC

Torres 10 (Gluten)
$145

Hennessy VSOP (Gluten)
$370

DIGESTIVOS

Cinzano
$150

Licor 43 (Gluten)
Licor, café, crema y canela.

Aperol Spritz
Aperol (Gluten), vino espumoso (Gluten), agua mineral y medias lunas de naranja.
$235

Baileys (Gluten)
$190

Sambuca verde (Gluten)
$175

Negroni (Gluten)
$210

VINOS

Elephant Botella (Gluten)
Cinsaut, Privilage
$400

Colitori Botella (Gluten)
Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Sauvignon Blanc.
$400

Flamingo Botella (Gluten)
Syrah
$670

VINOS POR COPEAO

Elephant (Gluten)
$90

Flamingo Gliss Rosado (Gluten)
$115

Colitori (Gluten)
$120

Reinder (Gluten)
$120

Sangría Preparada (Gluten)
$105

Sangría Natural (Gluten)
$95

Clericot (Gluten)
$100

RUT RESTAURANT MARUT