



PLATOS DE FONDO



ARROZ CON MARISCOS • s/ 42.00

Arroz y mariscos flambeados en mantequilla y vino blanco con nuestra salsa marinera norteña de siempre, parmesano y nata que otorga nuestra característica cremosidad.

PESCADO A LO MACHO • s/ 48.00

Filete de pescado blanco con salsa de mariscos Picante y aromas criollos, guarnicionado con arroz con choclo y papas Huayro.



LOMO SALTADO RUA • s/ 47.00

Tiras de lomo fino flambeado al vino con verduras, papita Huayro y arroz graneado.

LOMO AL TOMILLO • s/ 50.00

Jugoso medallón de Lomo al tomillo y vino montado en un cremoso puré y ensalada de la casa



POLLO CROCANTE • s/ 40.00

En salsa de Maracuya con Arroz aromatizado con sésame y Ensalada China

AJÍ DE LANGOSTINOS • s/ 45.00

Langostinos Flambeados con Vino blanco, ají escabeche ahumado, crema y parmesano guarnicionado con papas doradas y arroz.



TALLARÍN SALTADO • s/ 38.00

Spaguetti saltado de pollo oriental, flambeado con verduras chinas, kion y salsa de ostión.

POLLO A LA PLANCHA • s/ 30.00

Pollo a la Plancha especiado con orégano y ajo, acompañado a gusto con arroz, papas doradas o ensalada



CEVICHE RUA UCHU • s/ 42.00

Ceviche en Copa de pesca del día curtido con limón y morrón de rocoto y pimentón, guarnicionado con canchita y chifles.

CHAUFA NIKKEI TERRA • s/ 45.00

Arroz frito de Pollo y Lomo fogueado con verduritas orientales, salteado con Shoyu y Salsas nikkei.



CHAUFA NIKKEI • s/ 40.00

Arroz frito de Pollo y Langostinos con verduras orientales, salteado con Shoyu y Salsas nikkei.

PESCADO A LA PLANCHA • s/ 42.00

Pesca del día a la plancha marinado con limon y ajo, guarnicionado a gusto con arroz, papas doradas o ensalada



PARRILLAS



PARRILLA RUA PARA 2 s/ 160.00

300 gr de Entraña argentina / 180 gr de lomo fino
/ 2 chorizos (parrillero tipo argentino y colorado)
/ 450gr. De papa Huayro + 1 porción de ensalada
parrillera y Vinagreta de la casa

SARTÉN DE CHORIZO ANGUS

s/ 83.00

1 chorizo Angus / 1 Chorizo 2 ajíes y pisco/ 1 Chorizo
colorado/ 450 gr de papa Huayro / 1 porción de
ensalada parillera y Vinagreta de la casa

SARTÉN DE CHORIZO CON MORCILLA

s/75.00

1 Chorizo Blend de quesos/ 1 Chorizo 2 ajies y
pisco/ 1 Chorizo parrillero tipo argentino / 1 Morcilla
parrillera tipo argentina / 450 gr de papa Huayro
/ 1 porción de ensalada parillera y Vinagreta de la
casa





ENSALADAS Y SOPAS



ENSALADA DE LA CASA • s/ 25.00

Mix de lechugas, Queso fresco, Choclo tierno, tomates, pepinillos, Col Morada y zanahoria y palta acompañado con vinagreta Light

TABULE DE QUINOA • s/ 25.00

Quinoa tricolor, tomates y pepinillos, especiada con hierba buena, palta, aromatizada con aceite de oliva y ajillo. Ideal para una opción proteica Veggie

CAESAR SALAD • s/ 30.00

Mix de lechugas con bits de tocino, parmesano rallado, crutones y tiras de pollo al grill, con la vinagreta Caesar de la casa.

CREMA DE VERDURAS • s/ 20.00

Crema de verduras de estación, con toques de crema de leche, parmesano y crutones.

DIETA DE POLLO • s/ 22.00

Sopa ligera de pollo, con verduras, noodles y aromas de orégano.



PIQUEOS



TEQUEÑOS DE JAMON Y QUESO • s/ 28.00

Tequeños de la casa rellenos de Jamón y abundante queso edam, acompañado con Guacamole de la casa.

ALITAS DE LA CASA • s/ 35.00

Alitas crocantes de la casa acompañadas con salsa BBQ, Bufalo ó con Salsa de Maracuyá, guarnicionadas con papitas Huayro.

CHICHARRÓN DE POLLO • s/ 35.00

Crujientes cortes de pollo marinado de la casa, acompañados con papas huayro.

TEQUEÑOS DE LOMO • s/ 35.00

Tequeños de la casa rellenos de Jamón y abundante queso edam, acompañado con Guacamole de la casa.



POSTRES



POSTRES DEL DÍA • s/ 20.00

Postres de la Casa preparados con el cariño y la elegancia que caracteriza a Nuestro Rua Butique (Consultar las opciones)



HAPPY HOUR



2 X 1

Lunes a jueves de 4:00 a 10:00 pm en tragos refrescantes, Consultar las opciones del día.