



RUGENDAS  
*Restaurant*

Menú  
CARTA



# TABLAS

## Tablas de Carnes de Res Estofadas

\$26.500

Cocinadas delicadamente en vino Cabernet Sauvignon acompañadas de papas rústicas en fungi.

## Tabla de Quesos, Fiambres

\$19.500

Selección de quesos, fiambres, tostadas y aceitunas.

## Tabla del Pacífico

\$18.000

Selección de nuestra carta; machas a la parmesana, camarones y calamares salteados.

# Tablas & Para Compartir

## Tártaro Mar y Tierra

\$18.000

Marinados de salmón y filete de res acompañados de tostadas fritas en aceite de oliva.

## Ceviche estilo Rugendas

\$24.900

Cuatro frescos y finos ceviches al estilo porteño; Atún, reineta, salmón y camarones.



ENTRADAS

### Machas Parmesanas

Machas frescas en su concha, mantequilla, vino blanco, pimienta y gratinadas con queso parmesano.

\$14.900

#### **Parmesan Chilean Razor Clams**

*Fresh chilean razor clams, dressed up with butter, white wine, black pepper and parmesan gratin.*

### Tártaro de Salmón

Salmón fresco marinado en limón acompañado de palta y alcaparras.

\$14.900

#### **Fresh Salmon Tartare**

*Fresh salmon marinated with lemon juice, served with avocado and capers.*

### Calamares a la Romana

Anillos de calamar apanados y acompañados de salsa tártara casera con limón de pica.

\$12.900

#### **Roman-style Calamari**

*Breaded squid rings served with our homemade tartar sauce and pica lemon.*

### Tártaro de Filete

Pequeños cubos de filete de vacuno, condimentado con pesto de cilantro, pepinillo y mostaza.

\$14.900

#### **Steak Tartare**

*Raw chopped lean steak seasoned with cilantro pesto, pickles and mustard.*

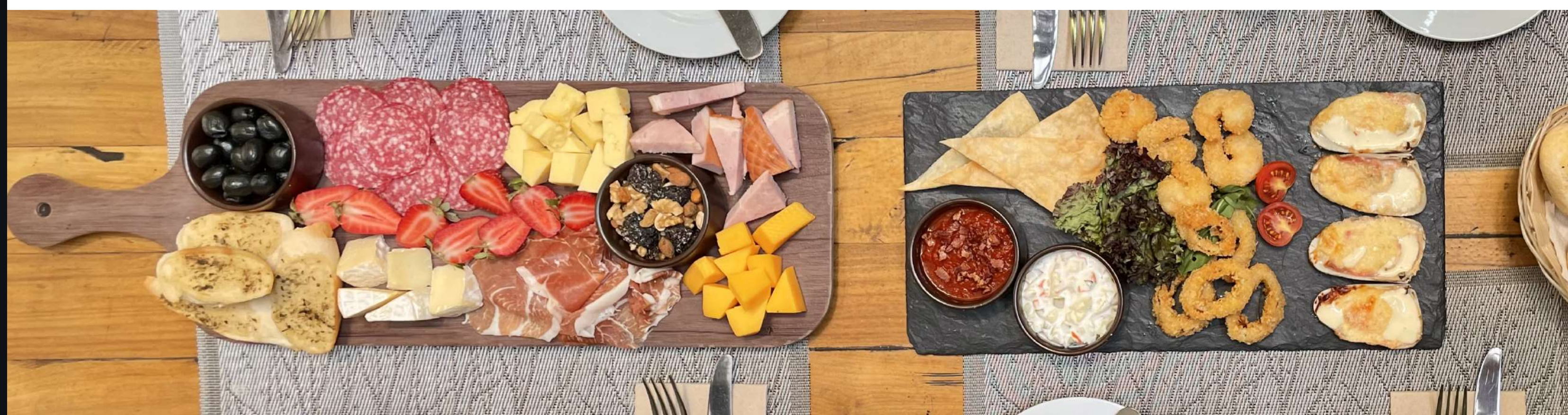
### Prosciutto Di Parma

Prosciutto, grana padana, aceitunas negras, rúcula, pan de campo, Mozzarella di Búfala.

\$13.900

#### **Prosciutto Di Parma**

*Prosciutto, grana padana, black olives, arugula, rustic bread, Mozzarella di Bufala.*



# Entradas - starters

## Prosciutto y Melón

Clásico de verano, prosciutto y melón fresco. \$12.900

### **Proscuitto and Melon**

*A summer classic, prosciutto and fresh melon.*

## Camarón Oliva y Ají

Camarón Ecuatoriano salteado en oliva extra virgen, ají peperoncino y ajo. \$13.900

### **Shrimp Olive and Garlic**

*Ecuadorian shrimp sautéed in extra virgin olive oil, pepperoncino chili and garlic.*

## Carpaccio de Salmón

Finas láminas de salmón fresco, alcaparras, rúcula, parmesano y pan de campo. \$11.900

### **Salmon Carpaccio**

*Thin slices of fresh salmon, capers, arugula, parmesan, served with bread toast.*

## Filete Pil Pil

Dados de filete de res, salteado en aceite de oliva con ajo, ají cacho de cabra y vino tinto. \$13.900

### **Pil Pil Steak**

*Diced beef steak sautéed in olive oil with garlic, fresh "Cacho de cabra" chili and red wine.*

## Camarón Estilo Livornese

Camarones apanados, acompañados de una suave salsa de pomodoro, tocino y un toque de ají cacho de cabra. \$13.900

### **Livornese Style Shrimp**

*Breaded shrimp, served with a mild tomato sauce, bacon and a touch of "cacho de cabra" chili.*



# Ensaladas

## Ensalada de Camaron

Mix de lechugas y rúcula, camarones salteados, palta, almendras tostadas, y crocante de tocino. \$11.900

### **Shrimp salad**

*Mix of lettuce and arugula, sautéed shrimps, avocado, toasted almonds, and crispy bacon.*

## Ensalada de Atún

Atún fresco sellado a la inglesa con sésamo tostado, sobre mix de hojas verdes, palta, aderezo de aceto balsámico. \$13.900

### **Tuna Salad**

*Sesame crusted seared Tuna on mixed greens, avocado and balsamic dressing.*

## Capresse

Clásica ensalada italiana, con rúcula, pesto, tomate cherry y bocconcini de búfala. \$9.900

*Classic Italian salad with arugula, pesto, cherry tomatoes and bocconcini di bufala.*

## Ensalada Cesar Pollo

Mix de lechugas, pollo a la plancha, anchoas, parmesano, tocino, crutones y aliño César. \$10.900

### **Chicken Caesar Salad**

*Mixed lettuce, grilled chicken breast, anchovies, parmesan cheese, bacon, croutons and Caesar dressing.*

# Ensaladas - salads

# CARTA



## Ensalada de Salmon Ahumado

Rúcula, lechuga, salmón, palta, palmito y grana padano. \$12.900

### **Smoked Salmon Salad**

*Smoked Salmon, arugula, lettuce, avocado, palm heart and grana padano.*

## Ensalada Mediterranea

Camarones salteados sobre timbal de quinoa al oliva, palta y pepino, acompañado de mix de hojas verdes. \$10.900

### **Mediterranean Salad**

*Sautéed shrimp on a quinoa, olive oil, avocado and cucumber timbale served with mixed greens.*

## Fragola

Mix de lechugas, frutillas, queso roquefort, endivias, berro, nueces y un aderezo de miel y mostaza. \$9.900

### **Fragola**

*Mixed lettuce, strawberries, blue cheese, endives, watercress, walnuts and a honey-mustard dressing.*



## Espagueti o Fettuccini Puttanesca

Salsa a base de tomate, aceituna, alcaparra, merquén y anchoas. \$11.900

**Spaghetti or Fettuccini Puttanesca**  
With tomato sauce, olives, capers, merken and anchovies.

## Espagueti o Fettuccini Alfredo

Fideos caseros con crema y jamón. \$11.900

**Spaghetti or Fettuccini Alfredo**  
With cream and ham.

## Espagueti o Fettuccini Scarparo

Fideos caseros con panceta ahumada y una reducción de pomodoro. \$11.900

**Spaghetti or Fettuccini Scarparo**  
With smoked pancetta and pomodoro sauce.

## Espagueti o Fettuccini Boloñesa

Salsa de tomate y carne. \$11.900

**Spaghetti or Fettuccini Bolognese**  
With tomato and meat sauce.

## Espagueti o Fettuccini Carbonara

Un clásico italiano, tocino reducción de crema y huevo. \$11.900

**Spaghetti or Fettuccini Carbonara**  
An Italian classic, bacon, cream and egg sauce.

# Pastas Caseras - Homemade pasta

## GNOCCHI

de papa / Potato Gnocchi

### Gnocchi Scarparo

Gnocchi de papa, con salsa a base de tocino, cebollín, albahaca, tomate y crema. \$9.900

*Potato gnocchi with bacon, chives, basil, tomato and cream sauce.*

### Gnocchi de la Nona

Gnocchi de papa con tomate cherry, camarones, aceituna negra, cebollín, albahaca y orégano. \$11.900

*Potato gnocchi with cherry tomatoes, shrimp, black olives, chives, basil and oregano.*

### Gnocchi de Pistacchio

Gnocchi de papa con pesto, pistachos y un toque de crema. \$9.900

*Potato gnocchi with pesto, pistachios and a touch of cream.*

### Gnocchi Puttanesca

Gnocchi de papa con salsa a base de tomate, aceituna, alcaparra, merquén y anchoas. \$9.900

*Potato gnocchi with tomato sauce, olives, capers, merken and anchovies.*

### Gnocchi Cuatro Quesos

Gnocchi de papa, con salsa de parmesano, edam, roquefort y mozzarella. \$10.900

*Potato gnocchi with four cheese sauce: parmesan, edam, roquefort and mozzarella.*

# GNOCCHI

## Gnocchi Bolognesa

Un clásico! Gnocchi con salsa de tomate y carne.

\$9.900

*A classic! Gnocchi with tomato and meat sauce.*

## Gnocchi con Pesto de Nuez

Gnocchi con salsa de pesto hecho con nuez, ajo y parmesano.

\$9.900

*Gnocchi with pesto sauce made with walnuts, garlic and parmesan.*

## Gnocchi Alfredo

Gnocchi de papa con reducción de crema y jamón.

\$9.900

*Potato gnocchi with cream and ham.*



## Pastas Rellenas - Stuffed Pasta

### Agnolotti al Olivo

Relleno de ricota, espinaca y nueces salteados en mantequilla, aceitunas negras, tomate, ajo, cebollín y un toque de crema.

\$13.900

#### **Agnolotti with Olives**

*Stuffed with ricotta, spinach and walnuts tossed in butter, black olives, tomato, garlic, chives and a touch of cream.*

### Agnolotti Piemontés

Relleno de ricota, espinacas y nueces, salteados con camarones, tomate, albahaca y mantequilla.

\$13.900

#### **Agnolotti Piemontes**

*Stuffed with ricotta, spinach and walnuts, sautéed with shrimp, tomato, basil and butter.*

### Ravioli di Fileto

Relleno de plateada y ricota, con salsa de filete y champiñones.

\$13.900

#### **Filetto Ravioli**

*Braised meat and ricotta ravioli bathed in fillet and mushrooms sauce.*



# Pastas Rellenas - Stuffed Pasta

## Ravioli Veneciano

Ravioli Relleno de jaiba, en reducción de camarones, almendras laminadas y camarones trozados.

\$13.900

### **Venetian Ravioli**

*Crab ravioli in prawns sauce with sliced almonds and chopped shrimps.*

## Canelón de Osobuco

Relleno de osobuco gratinado con salsa funghi porcini.

\$13.900

### **Ossobuco Cannelloni**

*Stuffed with beef osso buco, and gratin in a funghi porcini sauce.*

## Canelón de Cangrejo

Relleno de jaiba y gratinado en salsa suave de mostaza.

\$13.900

### **Crab Cannelloni**

*Stuffed with crab and gratin in mild mustard sauce.*

## Lasaña Boloñesa

Tradicional gratinada al horno.

\$10.900

### **Bolognese Lasagna**

*Traditional baked au gratin.*

## Lasaña de Berenjenas

Clásica con berenjenas frescas, mozzarella, pomodoro y béchamel.

\$10.900

### **Eggplant Lasagna**

*Classic with fresh eggplant, mozzarella, pomodoro and bechamel sauce.*





# RISOTTOS

## Risotto Gambereto

\$13.900

Risotto de ají amarillo con cebollín y camarones salteados.

### **Shrimp Risotto**

*In yellow chili sauce with scallions and sautéed shrimps.*

## Risotto de Filete

\$13.900

Funghi porcini y filete en su punto con champiñones salteados.

### **Steak Risotto**

*Funghi porcini and tenderloin steak with sautéed mushrooms.*



## Acompañamientos

### Acompañamientos - Side Orders

Papas fritas / French Fries	\$3.600
Arroz Pilaf / Pilaf Rice	\$2.900
Vegetales Salteados a la Oliva / Sautéed vegetables with olive oil	\$3.600
Espaguetis al Pil Pil / Spaguetti with Pil Pil sauce	\$3.100
Ensalada Boki / House Salad	\$4.100
Papas Fungi / Potatoes with mushrooms	\$4.100



# Carnes - Beef

## Plataada al Horno

Cocinada lentamente en vino tinto y especias acompañado de spaghetti salteados en oliva y merquén.

\$15.900

### **Oven Braised Cup of Cube Roll**

*Slowly cooked in red wine and spices served with spaghetti sautéed in olive oil and merken.*

## Osobuco al Vino Tinto

Cocinado al vino tinto y acompañado con gnocchi salteados en reducción de crema merquén y funghi.

\$15.900

### **Ossobuco with Red Wine**

*Cooked in red wine, served with gnocchi sautéed in merken and funghi cream.*

## Milanesa Tradicional

Milanesa de lomo, origen de la receta de Lombardo.

\$12.900

### **Traditional Milanesa**

*Breaded sliced tenderloin, Lombardo's recipe*

## Milanesa de la Casa

Milanesa de lomo rellena con jamón cocido y mozzarella, acompañada de spaghetti Alfredo.

\$13.900

### **House Milanesa**

*Breaded sliced tenderloin stuffed with ham and mozzarella cheese, served with spaghetti Alfredo.*

## Milanesa Fiorentina

Milanesa de lomo cubierta con pomodoro y mozzarella, acompañada de arroz.

\$13.900

### **Milanesa Fiorentina**

*Tenderloin Milanesa topped with pomodoro and mozzarella cheese, served with rice.*

## Carnes a la Parrilla - Grilled Beef

Filete / Tenderloin

\$16.900

Lomo Vetado / Rib Eye

\$15.900

Entraña / Skirt

\$16.900



PESCADOS

Atún con Risotto de Quinoa

Atún fresco acompañado de risotto de quinoa provenzal.

\$15.900

**Tuna with quinoa risotto**

*Fresh tuna accompanied by provenzal quinoa risotto.*

Reineta Parmesana

Reineta fresca sobre espinacas a la crema y gratinada en queso parmesano.

\$14.900

**Parmesan Pippin**

*Fresh pippin on creamed spinach and parmesan gratin.*

Salmon a la Parrilla

Salmón fresco a la parrilla / **Fresh Grilled Salmon**

\$13.900

Pesca del Día

Pescado fresco del Pacífico a la plancha.

\$14.900

**Catch of the Day**

*Fresh grilled fish from the Pacific Ocean.*



# Típico Chileno

## Ajiaco nortino con frutos del mar

Espeso y tibio caldo de camarones, jaibas, almejas y charqui.

*Thick and warm broth of shrimp, crab, clams and charqui.*

\$16.800

## Plateada escabeche con pastelera de choclo

Plateada cocinada a la chilena con semidulce pastelera de choclos.

*Chilean-style plated meat with semi-sweet pastry corn*

\$15.900

## Chupe de cangrejo y camarones

Cremoso guiso de jaibas y camarones gratinado al horno con queso.

*Creamy stew of crabs and shrimp gratin baked with cheese.*

\$17.800



# Postres - Desserts

Cheesecake de Chocolate bitter / <i>Bitter Chocolate Cheesecake</i>	\$5.900
Crème Brûlée / <i>Crema Brulee</i>	\$5.900
Cre moso de Chirimoya con Biscocho Húmedo de Naranja / <i>Creamy Custard Apple with Moist Orange Biscuit</i>	\$5.900
Ensalada de Fruta Confitada / <i>Candied Fruit Salad</i>	\$5.900
Mini Tartaleta de Pie de Limón / <i>Mini Lemon Pie Tartlet</i>	\$5.900
Panacota de Romero con Culis de Frutos Rojos / <i>Rosemary Panacota with Red Fruit Culis</i>	\$5.900
Tarta de Mote con Huesillo / <i>Mote Tart with Huesillo</i>	\$5.900
Tatín de Manzana con Helado de Vainilla / <i>Apple Tatin with Vanilla Ice Cream</i>	\$5.900
Tiramisú / <i>Tiramisu</i>	\$5.900



# NIÑOS

## Spaghuetti Alfredito \$7.900

Fideos caseros con crema y jamón.

*Homemade spaghuetti with cream and ham.*

## Lasaña Bernardo \$8.300

Masas preparadas en casa con salsa de tomate y carne de res.

*Homemade pasta with tomato sauce and beef.*

## Paella de pollo \$8.300

Arroz cocinado con queso y acompañado de filetitos de pollo.

*Rice cooked with cheese and accompanied by chicken fillets.*

## Milanesita Rellena \$8.300

Queso y jamón, acompañada con papas fritas.

*Cheese and ham, served with French fries.*



# CARTA

## Menú de niños & Sandwiches

### Club Sándwich

Pechuga de pollo, tomate, lechuga, huevo frito, tocino crocante, pan de miga, mayonesa. \$11.100

*Chicken breast, tomato, lettuce, fried egg, crispy bacon, crumb bread, mayonnaise.*

### Sándwich de Salmón Ahumado

Queso Crema, rúcula acompañado de un fresco mix de hojas verdes, en pan integral. \$11.100

*Cream cheese, arugula accompanied by a fresh mix of green leaves, on whole wheat bread.*

### Barros Luco

Filete de res queso cheddar fundido y mayonesa en pan frica. \$11.100

*Beef fillet with melted cheddar cheese and mayonnaise on frica bread.*

### Sándwich de Reineta

Reineta frita, lechuga, tomate y cebolla morada en pan baguette. \$11.100

*Reineta frita, lechuga, tomate y cebolla morada en pan baguette.*

### Quesadillas

Rellenas con pollo y queso fundido, choclo y lechuga. \$10.500

*Stuffed with chicken and melted cheese, corn and lettuce.*

### Barros Jarpa

Jamón de pavo y queso mantecoso triple pan miga untado en aceite de oliva. \$8.800

*Turkey ham and buttery cheese triple breadcrumb spread in olive oil.*

**Todos los sándwiches van acompañados de papas fritas, a excepción sándwich de salmón ahumado**



RUGENDAS  
*Restaurant*

Menú  
CARTA

Reservas al  +56 9 8248 3022  +56 2 2856 9823  [reservas@time.cl](mailto:reservas@time.cl)  
Versalles 3085, Las Condes  Liberado en Callao 2988  [rugendasrestaurant](https://www.instagram.com/rugendasrestaurant)