



COMEDOR CULTURAL
JUEVES A SÁBADO

14:00 — 23:30

DOMINGO

12:00 — 20:30

PEDIDOS PARA LLEVAR

228 133 2070

@ruda.coatepec

Antojitos del Comal

PICADITA DE FRIJOL

Frijoles con hoja de aguacate de nuestro jardín, queso fresco de La Joya — \$19

PICADITA LAS VIGAS

Divorciada entre chorizo de Las Vigas y chicharrón, sobre salsa de molcajete, con queso fresco de La Joya — \$52

LOMO EN SALSA DE CHILE SECO AL METATE

Lomo de cerdo en salsa de jitomate y chile seco al metate, queso fresco
picada — \$39 / tlacoyo — \$47

GUISO VEGETARIANO

Guiso del día con verduras de temporada
picada — \$25 / tlacoyo — \$32

Para empezar

ESQUITE

Elote hervido con epazote y salteado con mantequilla de rancho, mayonesa casera de romero, queso de cabra orgánico de Jairo, hoja de acuyo del jardín asada al comal
— \$63

PAPAS CAMBRAY CON TOCINO

Con tocino de Las Vigas, salteadas en mantequilla de rancho, gratinadas con queso provolone de La Joya, mayonesa de romero — \$52

AHOGADA DE HONGOS

tortilla frita e inflada bañada en salsa de chile guajillo, cubierta de huitlacoche y setas, aguacate y crema agria de La Joya
— \$52

TACO GOBERNADOR

Camarones al ajo y pimienta, tortilla hecha a mano y al comal, queso manchego y pico de gallo — \$49

ARRIMÓN DE CAMARÓN

camarones fritos crujientes, aros de cebolla y mayonesa casera de ajo y lechuga de DeMano — \$99

FISH TACO

Jurel en tempura, estilo Baja, con pepita de calabaza, cilantro, cebolla encurtida, mayonesa de ajo, con tortilla hecha a mano y al comal — \$71

Los clásicos

ENSALADA DE LA CASA

Mezcla de hojas (acelga, lechuga, quelite, espinaca) de DeMano, aguacate, jitomate orgánico de Sendas, ajonjolí, aceite de oliva, cebolla morada, perejil del jardín — \$65 / **con queso provolone** + \$20

CHILATOLE

Caldo a base de chile, masa y epazote. Con verduras y pollo, bolitas de masa y acuyo de nuestro jardín — \$75

PROMO JUEVES 2X1

CHILAQUILES LAS MARIAS

de maíz azul, con salsa de dos chiles, queso de hebra, un huevo frito, acompañados de ensalada de hojas de DeMano y frijoles — \$99

MENÚ DEL DÍA

incluye un caldo, un guiso vegetariano o carnívoro con arroz y frijoles, un vaso de agua del día — \$73 (residentes Zoncuantla \$60) **con copa de vino** + \$ 40

Fuertes

SAMURÁI

Pan ciabatta de Iván, chorizo blanco de Las Vigas, chicharrón, doble costra de queso de hebra, queso provolone, mayonesa casera de chile seco, lechuga de DeMano, cebolla encurtida, pico de gallo, aguacate, crema agria de La Joya — \$119

HASTA PRONTO Y GRACIAS POR EL PESCADO

Pan ciabatta artesanal de la Olla, filete de jurel, queso manchego, rajas de chile verde, mayonesa casera de ajo, acompañado de papas cambray — \$119

QUESOSO

Sándwich de tres quesos gratinados, con pan multigrano artesanal de la Olla, acompañado de ensalada de hojas de DeMano — \$119
con tocino + \$25

HEAVEN OR LAS VIGAS (solo sábados y domingos)

Hamburguesa de 180 g de carne de res y cerdo, queso provolone, tocino de Las Vigas, salsa BBQ casera, piña asada, acelga de DeMano, jitomate, cebolla caramelizada, pan de la Farinha, acompañada de papas.
carnívora — \$207 / **vegana** — \$199

Lo dulce

PASTEL DE ZANAHORIA

con nuez y especias — \$60

PAN DE ELOTE DE LA CASA

Hecho en RUDA — \$50 / con helado + \$20

PAY DE LIMÓN

Hecho en RUDA — \$60 / con helado + \$20

HELADO

tres bolas de helado de Gelato Shop,
pregunta por los sabores de temporada — \$48

¿ DE DÓNDE VIENEN NUESTROS PRODUCTOS Y CÓMO ESTÁN ELABORADOS ?

Cuidamos que los productos con los cuales cocinamos así como las bebidas que servimos y preparamos, sean locales, orgánicos y elaborados de manera artesanal en ranchos y talleres a pocos kilómetros de distancia de ruda. Esto con la intención de apoyar a la economía local, mostrar sus técnicas y conocimiento transmitido de varias generaciones atrás.

Por ejemplo, los quesos de cabra, y dos leches son orgánicos y elaborados por Jairo (Quesos Teyoapa) en Xico. Los totopos son elaborados por mujeres de Ocoatepec con el maíz criollo orgánico que siembran y cosechan en el marco del proyecto DeMano. Las hojas que servimos crecen en sus huertos. El chocolate es elaborado artesanalmente por Chocomono, Coatepec. Los huevos son generalmente de nuestras gallinas. El pan es de la Olla, elaborado por Iván, aquí en RUDA en su taller de pan.



BEBIDAS

FRIAS

AGUA DEL DÍA

vaso \$22 / jarra \$68

BOING

\$26

ZACATLÁN

refresco de manzana natural sin conservadores ni saborizantes — \$39

MINERAL

Agua mineral
con una rodaja de limón — \$27

MICHELADA

con Superior — \$49 /
con Pacifico — \$55

SIDRA

de manzana, orgánica de Zacatlán, Puebla
(4,5% alcohol) botella — \$297

CALIENTES

ATOLE DE MASA

de jamaica, piña o limón — \$32

VINO CALIENTE

con especias — \$75

CHOCOLATE

de Chocomono,
70% de cacao
(puede ser frio) — \$47
c/ piquete + \$10

TÉ CHAI

con leche o con agua — \$45

TÉ DE MANZANILLA

orgánica de Misantla — **taza** \$22 /
tetera \$56

CAFÉ

EXPRESO

\$22

ICED COFFEE

\$ 29

EXPRESO CORTADO

\$24

AFFOGATO

doble expreso con helado de chocolate —
\$ 55

COATEPECANO

\$22 / con piquete + \$10

FRAPUCCINO

\$54

LATTE / CAPUCCINO

\$35

extras : carga de café \$8 / leche \$10

VINOS TINTOS

del Valle de Guadalupe

COPA

Cabernet, Merlot — \$50

PARABOLA

Barbera, Tempranillo (Retorno, 2017),
Botella — \$500

TRAGOS DERECHOS

cañas

mezcales

Macerados de la casa, hechos en

RUDA en las rocas o derecho:

- ciruela amarilla • ciruela roja
- carambolo • mandarina • durazno •
- anis dulce • kiwi • manzana canela — \$35

Dos Uvas o Zarzamora (con miel)

\$43

Natural, de mahuixtlán — \$18

Burrito de hierbas — \$35

vermouth diablo

derecho o en las rocas — \$65

con agua mineral — \$85

ESPADINES

Espadin / Pechuga (Malverde)

\$56 / **PROMO VIERNES \$40**

SILVESTRES

Arroqueño / Mexicano /

Coyote / Madre cuish (Malverde) \$64

ESPECIALES

Cupreata / Papalome / Lumbre /

Colorado (Malverde) — \$69

Cuish especial de Oaxaca — \$100

MACERADOS DE MEZCAL x MALVERDE

“El hijo del mole” con chile verde
o “Amarga caricia” con café

\$56 / **PROMO VIERNES \$40**

COCTELES

CARAJILLO

café exprés doble y burrito de hierbas — \$56

MARGARITA

con caña o ron o sin alcohol, con fruta de temporada — \$58

JUEVES 2X1

EL VIEJO LOBO

ron añejo, hierba maestra, amaretto y naranja caramelizada— \$80

PIÑA COLADA CON MEZCAL

\$66 / **PROMO 2x \$100**

SATVRNAL

Destilería artesanal fina de Jalisco

Gin tonic — \$81

Vodka tonic, vodka reposado en cobre — \$75

MARTINIS

Clásico Vermouth, vodka y limón — \$81

Dirty Gin Satvrnal, Vermouth, aceitunas y su jugo — \$91

Expreso Café exprés, licor de cacao, vodka — \$105

Gibson Gin, Vermouth Diablo, onion brine casero — \$105

PROMO Clásico & Dirty 2 x \$135