



Orgullosamente Pereirana

LA RUANA®

EN LA MAÑANA

Desayunos

CALENTAO LA ABUELA Yuca, papa, huevo arroz, carne desmechada, todo revuelto con arepa	\$11.800	HÍGADO A LA CRIOLLA Acompañado de arepa y tajada madura Served with corn bread and slice of sweet plantains	\$12.800
MONTAÑERO Calentado de Frijoles, maduro, arepa y huevo	\$10.800	BISTEC A CABALLO Carne de res en salsa a la criolla con arepa y tajada Beef with typical sauce with corn bread and slice of potato	\$15.800
LA RUANA Sudado de carne con arepa y maduritos. Stew meat with round corn bread loaf and sweet plantains.	\$12.000	HUEVOS PERICOS Huevos revueltos concebolla y tomate Scrambled eggs with onion and tomato	\$3.800
JORNALERO Arroz con huevo, carne de hamburguesa, tocineta y maduritos. Rice with egg, hamburger, bacon and sweet plantains.	\$13.000	ARROZ CON HUEVO Tadicional de las abuelas Grandma's traditionals	\$8.500
FINQUERO Carne de cerdo o res, arepa con queso y tajada madura. Pork meat, round corn bread with cheese and sweet plantains.	\$14.500	HUEVOS DESMECHADOS Detached eggs	\$9.300
MIGAS DE AREPA CON CARNE DESMECHADA MIGAS DE AREPAS Tradicional de arepa remojada y huevo. Typical, flat corn meal loaf and scramble egg.	\$11.500 \$8.000	HUEVOS EN CASEROLA Pan fried eggs	\$5.800
CALENTAO PAISA Arroz, Chorizo, Chicharrón, Plátano maduro, arepa y huevo. Rice, sausage, bacon, sweet plantains, round corn bread and egg.	\$13.800	HUEVOS LA RUANA Arepa tostada y crocante con hogo y queso, coronada con huevos en caserola Toast corn bread with a layer of "HOGAO" (Homemade sauce)	\$9.300
DESAYUNO AMERICANO Huevos al gusto, pan tostado, arepa, porción de fruta más bebida caliente. Egg, bread, round corn bread, fruit portion and hot drink.	\$14.000	HUEVOS REVUELTOS Scramble eggs	\$6.300
SÁNDUCHE JAMÓN QUESO Ham and Cheese Sandwich.	\$9.500		
PANDEBONO	\$1.300		
BUÑUELOS (UND)	\$1.300		
EMPANADA (UND)	\$1.500		
PORCIÓN PAN	\$2.500		

Bebidas

CHOCOLATE	\$4.500
CHOCO LECHE	\$4.800
AGUAPANELA	\$3.500
AGUAPANELA QUESO	\$6.000
MILO	\$6.000
COLADA	\$6.000

Adicionales

CARNE HAMBURGUESA Hamburger	\$4.500
TOCINETA Bacon	\$4.900
CARNE FRITA Fried meat at home	\$9.000
MAICITOS Young maize	\$3.800
JAMÓN Ham	\$4.500
QUESO CAMPESINO Serving cottagecheese	\$4.500
CHAMPIÑONES Mushrooms	\$4.500
SALCHICHA Frankfurter	\$4.000
CHORIZO Sausage	\$6.500
PORCIÓN DE FRUTA Fruit portion	\$3.800



LA RUANA

AL MEDIO DÍA

Almuerzos

De la paila al sartén

MIX FRITURAS LA RUANA \$48.000

Chicharrón, chorizo, chunchulla, morcilla, papa rusa, patacón, empanadas y arepa acompañada.

Bacon, frankfurter, chunchulla, sausage, creole potatoes, platans, empanadas and corn bread served.

CHUNCHULLA LA RUANA \$22.000

Bien tostada y deliciosa.
(Fried pig Guts) Delicious and Tosted.

CHICHARRONES LA RUANA \$22.000

Crocante tocino de cerdo jamonado y ahumado acompañado con arepa.
hammed and smoked crispy bacon served with corn bread.

CHORIZOS (hechos en casa) \$12.500

2 embutidos de carne de cerdo con la receta tradicional de la casa acompañados con arepa y limón.
pork sausages with the traditional home recipe served with corn bread and lemon.

AREPITAS FRITAS con hogao \$5.500

AREPA CON QUESO \$6.000

Delicioso Bocado de maíz con queso, corn bread and cottage cheese.

PATACONES CON HOGAO \$5.500

Tradicional tostadas de plátano verde con hogao.
Traditional green banana tostadas hogao (typical stew grandmother with onion and tomato).

MORCILLA (hecha en casa) Blood sausage \$12.800

Tradicional embutido de las abuelas doradas a la sartén acompañada con arepa y tomate.
Traditional golden grandmothers sausage made in a sauce pan with corn bread and tomato.

CHUNCHULLA ESPECIAL \$24.500

Caldos pa'l guayabo

CALDO DE ALBÓNDIGAS Meatball soup \$9.500

CALDO COSTILLA Ribs soup \$9.500

CALDO CARNE Meat soup \$9.500

CONSUMÉ Typical Colombian Soup \$3.800

CONSUMÉ CON POLLO Typical Colombian chicken soup \$6.000

Los asados del rey

PICADA \$69.000

Chicharrón, chorizo, carne de res, cerdo y pollo picado, costilla de cerdo, patacón, arepa, tomate y papas.

CANASTAS LA RUANA MIXTA \$35.800

Opciones: Punta de Anca, Pollo, Cerdo o Mixta.
Acompañado de papa criolla y tomate.

ASADO DEL REY The King BBQ \$38.000

Res, cerdo, pollo y chorizo.
Beef, pork, chicken and sausage.

CHURRASCO Sirloin Meat \$36.900

350gr de lomo ancho de res con corte mariposa.
350gr beef tenderloin with a butterfly cut.

FILET MIGNON \$39.500

Tradicional corte de Lomo de res envuelto en tocineta, bañada en una deliciosa salsa de carne y champiñon.
Traditional beef tenderloin cut, wrapped in bacon.

LOMO DE CERDO Tenderloin Filled \$35.900

Jugoso Lomo de cerdo a la parrilla, pídelo a la crema o mantequilla.
Juicy pork loin on the grill, ask for it with cream or butter.

PUNTA DE ANCA Rump steak \$36.900

Jugoso corte de 350gr.
350 gr Juicy cut.

POLLO A LA PARRILLA Grilled Chicken \$28.900

Filete de pollo a la parrilla ponle BBQ o salsa de limón.
Chicken filet grilled or BBQ Put lemon sauce.

COSTILLAS BBQ \$34.000

Deliciosas Costillas 450gr bañadas en salsa BBQ.

LOMO DE RES Tenderloin \$36.900

300gr de Solomo en su perfecto punto de maduración.
Tenderloin 300gr in its perfect point of ripeness.

LOMO PIMIENTA Tenderloin in Pepper \$37.900

300 gr de Lomo de res en exquisita salsa de tres pimientos.
300gr exquisite Beef Tenderloin with three peppers sauce.

HAMBURGUESA LA RUANA \$22.000

MIGNON DE POLLO \$33.900

Filete de pollo, tocineta, champiñones, salsa blanca.

Típicos y especiales

ARROZ RUANA \$23.500

Chicharrón, Chorizo, Arveja, Zanahoria, Maduritos en salsa teriyaki

BANDEJA LA RUANA \$31.000

Tortilla de huevo, arroz frijoles, costilla de cerdo, chicharrón, maduritos y pernil de pollo.

FIAMBRE \$21.800

Envuelto de sudado de pollo y res en hoja de viao.

BISTEC A CABALLO Steak and eggs \$37.500

Corte de carne de res en salsa criolla con huevo frito.
Fine Solomo cut in creole sauce with fried egg.

BISTEC CRIOLLO Steak and eggs \$37.300

Corte de carne de res en salsa criolla.
Fine Solomo cut in creole sauce with fried egg.

SOBREBARRIGA A LA CRIOLLA Top flank in Creole \$34.000

Sudada en salsa criolla. Pregunta por nuestra opción gratinada.
stew meat in homemade sauce. Ask for our gratin choice.

SOBREBARRIGA DORADA Flank steak golden \$33.000

ALBÓNDIGAS A LA CRIOLLA Meatballs in Creole \$22.000

Deliciosas albóndigas en salsa criolla de la casa.
delicious homemade meatballs with homemade sauce.

LENGUA A LA CRIOLLA Homemade tongue \$33.500

Sudada en salsa criolla de la casa.
Stew Tongue with homemade sauce.

FRIJOLADA Bean \$23.000

Especial cazuela con frijoles, chicharrón, aguacate, arroz, arepa y platano maduro.
special por with beans, cracklings, avocado and sweet plantains.

BANDEJA PEREIRANA Pereira's tray \$34.500

Frijoles, arroz, chicharrón, chorizo, carne molida, patacón, aguacate, arepa y huevo.
Beans, rice, cracklings, pork sausage, ground beef, fried plantain, avocado and corn bread.

HIGADO A LA CRIOLLA Homemade liver meat \$23.500

Higado en salsa de cebolla y tomate

ENSALADA \$15.000

Lechuga, maicitos, aguacate, queso, jamón y champiñones

ADICIONAL DE POLLO \$23.000



Del río y del mar

TRUCHA MARINERA Marine Trout Trucha Arcoiris a la plancha en deliciosa salsa de mariscos. Rainbow Trout grilled seafood in a delicious sauce with rice and julienne plantain.	\$38.000
SALMÓN Salmon Filete de salmón en mantequilla de limón. Filet of salmon in lemon butter salad and julienne plantain.	\$43.800
FILETE DE RÓBALO Sea wolf Filete de róbalo en Salsa blanca de champiñones y camarones. White sauce with mushrooms and shrimp, rice and plantains julienne.	\$38.500
CAZUELA DE MARISCOS Seafood Casserole Deliciosos frutos del mar en bisque de mariscos. Seafood, rice and plantains julienne.	\$44.500
MOJARRA DE RÍO FRITA Fried tilapia Acompañada de patacón.	\$29.500
LANGOSTINOS AL GUSTO Déjate sorprender, el chef recomienda. Be surprise, the chef recommends.	\$49.500

Milanesas o chuletas

MILANESA DE CERDO Pork Milanese Acompañada de ensalada y papas a la francesa. Accompanied by salad and French fries.	\$34.000
MILANESA DE POLLO Chicken Milanese Acompañada de ensalada y papas a la francesa. Accompanied by salad and French fries.	\$32.000
MILANESA DE RÓBALO Sea Wolf Milanese Acompañada de ensalada y papas a la francesa. Accompanied by salad and French fries.	\$39.000

*Adicional a tu Milanesa tomate y queso fundido.

Chuzos de barrio

CHUZO POLLO	\$20.500
CHUZO RES	\$24.000
CHUZO CERDO	\$24.000



MENÚ INFANTIL

<p>FRIJOLITO Frijoles, arroz, carne hamburguesa y papas a la francesa \$14.500</p> <p>AREPA BURGER Arepa, carne hamburguesa, tomate, lechuga y queso mazzarella \$14.000</p>	<p>SALCHIPAPAS Salchichas, papas a la francesa y salsa rosada \$12.500</p>
--	--



EN LA TARDE

Refrigerio

LA RUANA®

En las tardes trabaja en tu computador, el café te lo invitamos.

Para cualquier momento en la tarde

PAPAS A LA FRANCESA Crocantes papas a la francesa con salsa Crispy french fries with tartar sauce pink sauce	\$8.000
PLÁTAN MADURO CON QUESO Platano maduro en su cascara con ripio de queso campesino sweet plantain with grated cottage cheese	\$7.500
EMPANADA UNIDAD (hechas en casa) Tradicionales bocados de maiz amarillo rellenos de carne (tradicional receta de la casa) Traditional yellow corn snacks stuffed with meat (traditional home recipe)	\$1.500
CHAMPIÑONES AL AJILLO Hongos en suave salsa de ajo acompañados con pan tostado Garlic Mushrooms	\$13.000
CAMARONES AL AJILLO Garlic Shrimps Camarones en suave salsa al ajillo	\$22.500
CEVICHE PACÍFICO Ceviche from the Pacific Camarones marinados al limón acompañados de patacón	\$22.000

*El mejor
Café*

Lo cosechamos de nuestros
caficultores de Risaralda

*Pide nuestra
carta de Cafés*

AROMÁTICA	\$2.500
JUGO AGUA	\$5.500
JUGO LECHE	\$6.500
MAZAMORRA	\$4.500
CLARO	\$3.000
JUGO NARANJA	\$5.500
JUGO MANDARINA	\$6.500

**DE LA
TIENDITA
SHOP!**

ENERGIZANTE	\$10.000
REFAJO JARRA	\$22.000
LIMONADA JARRA	
LIMONADA NATURAL	\$4.500
LIMONADA DE COCO	\$8.000
LIMONADA COLOMBIANA	\$3.000
AGUA NATURAL	\$3.800
GASEOSAS	\$3.600
ALKASELTZER	\$1.500

EN LA NOCHE

Pa' beber

LA RUANA

Aguardiente Antioqueño
SIN AZÚCAR

Licores

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
ANTIOQUEÑO TAPA AZUL	\$105.000	\$60.000	\$8.500
ANTIOQUEÑO TAPA ROJA	\$105.000	\$60.000	\$8.500
MEDELLÍN 8 AÑOS	\$140.000	\$75.000	\$8.500
MEDELLÍN 5 AÑOS	\$125.000	\$70.000	\$8.500
MEDELLÍN 3 AÑOS	\$105.000	\$60.000	\$8.500

Ron Medellín

Tequila

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
DON JULIO REPOSADO	\$350.000		
DON JULIO AÑOJO	\$340.000		
JOSE CUERVO	\$165.000	\$90.000	
JIMADOR	\$170.000	\$95.000	
1800 AÑOS	\$370.000		

Whisky y Vodka

	BOTELLA	MEDIA	TRAGO
OLD PARR	\$255.000	\$165.000	\$28.000
BUCHANAN'S	\$255.000	\$140.000	\$28.000
SELLO NEGRO	\$255.000	\$140.000	\$28.000
SELLO ROJO	\$175.000	\$85.000	\$18.000
CHIVAS 12 AÑOS	\$255.000	\$140.000	\$28.000
BAILEYS	\$135.000	\$75.000	\$14.000
SMIRNOFF	\$145.000	\$90.000	\$18.000
ABSOLUT	\$165.000	\$90.000	\$19.000



JOHNNIE WALKER
Red Label



Ángel de La Ruana

DEJE SU VEHÍCULO EN NUESTRO PARQUEADERO Y MAÑANA VENGA A DESAYUNAR POR NUESTRA CUENTA PARA DOS PERSONAS

DIAGEO TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.

Cervezas nacionales

AGUILA	\$6.500	COSTEÑA	\$6.500
AGUILA LIGHT	\$6.500	POKER	\$6.500
CLUB COLOMBIA	\$7.000		
CLUB COLOMBIA ROJA	\$7.500	AGUILA CERO	\$7.000
CLUB NEGRA	\$7.500	BBC	\$8.700
		TRES CORDILLERAS	\$8.700

Cervezas importadas

BUDWEISER	\$11.000
CORONA	\$12.000
HEINEKEN	\$10.000
SMIRNOFF ICE	\$10.000



Vinos

JARRA SANGRIA	\$65.000
VINO DE TEMPORADA	\$70.000

Otras bebidas para disfrutar

Cócteles

LA RUANA Ginebra Gordon's, ron tequila, aguardiente, jugo de naranja y granadina	\$24.000	ORGASMO Baileys, tequila, crema de leche y arequipe	\$26.000
MOJITO Hiervabuena, limón, azúcar, ron blanco y agua tónica	\$23.000	LYCHEE MARTINI Lychee soho, Ginebra Gordon's y lychees	\$23.000
MARGARITA Limón, triple sec y tequila	\$23.000	DRY MARTINI Martini dry, Ginebra Gordon's y aceitunas	\$26.000
GIN TONIC Ginebra Gordon's, agua tónica, gotas amargas y pepino	\$26.000	CUBA LIBRE Limón, ron y cocacola	\$18.000
PIÑA COLADA Piña, crema de leche, azúcar, ron y cereza	\$21.500	TEQUILA SUNRISE Jugo de naranja, tequila, cereza y granadina	\$23.000
FRUIT PUNCH (COCTEL SIN ALCOHOL) Piña, jugo de naranja, limón y cerezas	\$14.000	ALEXANDER Crema de cacao, brandy, crema de leche y arequipe	\$23.000

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

REUNIONES EMPRESARIALES

Fincas | Cenas

EVENTOS
SALONES

DESAYUNOS

EQUIPOS
AUDIOVISUALES

COFFEEBREAK



ATENDEMOS EN SU
EMPRESA DIRECTAMENTE

TENEMOS TODO PARA
SU REUNIÓN EMPRESARIAL

Presentación de artistas
NACIONALES E INTERNACIONALES.

**PA' LAS
QUE SEA**

LA RUANA DEL CAMINO
KM. 3 VÍA ARMENIA

AV CIRCUNVALAR N° 12-08

TEL. 344 4000
331 6563



siguenos



CLUB DE ARRIERITOS

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10 % del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio el 100% de los dineros recogidos por conceptos de propina se destinan a los empleados de La Ruana.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la Línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: (1) 6513240 o la línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: (1) 5920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01800-910165 para que radique su queja.

www.laruana.co