



Río

de todos

para compartir

@RESTAURANTERIO

para empezar
a la leña
para acompañar
para endulzar
cócteles
vinos
licores



para empezar

(v) PÁRAMO DE LAS PAPAS \$ 36 mil

Papas nativas, queso de cabra, salsas de la casa, picadillo, cebollín.

(v) TARTAR DE TOMATE \$ 27 mil

Tomate rostizado, stracciatella, pesto.

(v) STRACCIATELLA \$ 33 mil

Pan de masa madre, tomates cherry, miel trufada.

CANGREJO Y CARANTANTA \$ 62 mil

Aguacate, maíz, leche de tigre de camarón.

(p) TIRADITO DE MARACUYÁ \$ 47 mil

Pesca fresca del pacífico, crocante de tomate, aceite picante, bisque de crustaceos, cilantro.

(p) CEVICHE DE CAMARÓN \$ 40 mil

Pimentón, tomate, aguacate, rocoto, chips de plátano.

(p) CEVICHE DE CALAMAR \$ 40 mil

Leche de tigre de acedera, jalea de ají amarillo, aguacate.

CEVICHE DE CHICHARRÓN \$ 46 mil

Cerdo, aguacate, leche de tigre con suero costeño, mayo picante.

(p) CEVICHE DE TEMPORADA \$ 53 mil

Pesca artesanal del pacífico.

(v) vegetariano (p) picante

a la leña

PARRILLA

CORTE DEL DÍA \$ 71 mil

250gr

PESCA DE TEMPORADA \$ 80 mil

200gr

A L C E N T R O

LOMO (420gr) \$ 165 mil

Centro de lomo, mantequilla de ajo negro y romero.

COSTILLAS ST. LOUIS \$ 72 | 132 mil

medio | entero
BBQ de guayaba.

POLLO CARIBEÑO \$ 76 | 150 mil

medio | entero
Especias, salsa agridulce.

ENCOCADO DE MAR \$ 101 mil

Pesca fresca, calamar, mejillones, langostinos.

PESCA PARA COMPARTIR \$ 182 mil

A la parrilla.

ENTREPANES

(p) RÍO BURGER (200gr) \$ 47 mil

Carne, cebolla caramelizada, queso cheddar, salsa Río.

VIETNAMITA MEKONG \$ 40 mil

Pollo crocante, rábano encurtido, suero de berenjena ahumada.

(v) GRILLED CHEESE MISSISSIPPI \$ 45 mil

Mezcla de quesos, champiñones, aceite de trufa.

para acompañar

ENSALADAS

CÉSAR ASIÁTICA \$ 42 mil

Vinagreta de anchoas, parmesano, cebollas caramelizadas, algas.

HINOJO \$ 39 mil

Hinojo, toronja, naranja, vinagreta de yogurt y maracuya, almendras, eneldo.

AHUMADA \$ 49 mil

Cogollo, aguacate, hongos, zapallo.

PASTAS

HECHAS EN CASA

POMODORO \$ 32 mil

Albahaca, stracciatella, tomate.

PICANTE \$ 35 mil

Tomate, queso siete cueros, vodka, peperoncino.

AJO NEGRO \$ 65 mil

Langostinos, quesos locales, cúrcuma.

GUARNICIONES

PUERROS \$ 42 mil

Salsa de miso.

ARROZ DE CHOCLO \$ 22 mil

Cremoso, maíz desgranado.

PLÁTANO MADURO \$ 22 | 30 mil

Plátano maduro a la parrilla.
opc. gratinado con guayaba.

VEGETALES DE LA CASA \$ 35 mil

Remolacha y cebolla ocañera encurtidos, brócoli, habichuelines, semillas de calabaza y yogurt.

PURÉ DE PAPA \$ 28 mil

Papa, crema de leche, queso paipa.

PAPAS DE TEMPORADA \$ 19 mil

Perfectas para compartir.

MAZORCA \$ 25 mil

Con mantequilla de temporada.

para endulzar

POSTRES

CUAJADA DE GUAYABA \$ 27 mil

Cheesecake de cuajada, almojabana y dulce de guayaba.

TRILOGÍA TUMACO \$ 32 mil

Cremoso de chocolate, nibs de cacao y bizcocho de café.

MERENGUE BAUDILLA \$ 32 mil

Merengue, crema de hierbabuena, mora, lulo, guanábana.

BROWNIE DE MILO \$ 27 mil

Helado de vainilla, crumble de galleta.

BEBIDAS CALIENTES

AMERICANO \$ 10 mil

ESPRESSO \$ 8 mil

LATTE \$ 11 mil

CAPPUCINO \$ 12 mil

AROMÁTICA \$ 7 mil

cócteles, vinos y licores

cócteles

MARGARITA \$ 37 mil

Clásico.

MARGARITA DON JULIO \$ 56 mil

Con Tequila Don Julio Reposado.

SPICY MANDARIN MARGARITA \$ 50 mil

Don Julio Reposado, Cointreau, mandarina.

MARTINI \$ 54 mil

Tanqueray London Dry.

DIRTY MARTINI \$ 55 mil

Tanqueray London, jugo de aceitunas.

ESPRESSO MARTINI \$ 46 mil

Smirnoff, Licor de Café, espresso.

CARAJILLO \$ 37 mil

Licor 43, espresso doble.

PENICILIN \$ 47 mil

Glenfiddich, jengibre, miel de agave.

WHISKY SOUR \$ 45 mil

Jameson, limón.

OLD FASHIONED \$ 50 mil

Whisky Bulleit Bourbon, gotas de angostura.

OLD FASHIONED OAXACA \$ 53 mil

Tequila Centenario Reposado, Mezcal Amores, miel de agave.

MOSCOW MULE \$ 39 mil

Smirnoff, jengibre.

cócteles

MEZCAL MULE \$ 44 mil

Mezcal Unión, limón, jengibre.

MEZCALITO \$ 56 mil

Mezcal Unión, limón.

PALOMA AMORES \$ 52 mil

Mezcal Amores, toronja.

GIN BASIL SMASH \$ 42 mil

Tanqueray, albahaca.

DIRTY MARTINI \$ 55 mil

Tanqueray London, jugo de aceitunas.

CAPRICHOSA \$ 40 mil

Tanqueray Rangpour, toronja, lychee,
soda rosas.

NEGRONI \$ 45 mil

Campari, Tanqueray, Vermouth Rosso.

PEGU CLUB \$ 46 mil

Tanqueray, bitter de naranja.

APEROL SPRITZ \$ 39 mil

Aperol, espumoso.

BLOODY MARY \$ 45 mil

Smirnoff, jugo de tomate, tajín.

VIE EN ROSE \$ 37 mil

Viche Monte Manglar, Limoncello,
mora herbal.

ATARDECER DEL PACÍFICO \$ 35 mil

Viche Monte Manglar, piña parrillada.

LA REINA \$ 38 mil

Viche Monte Manglar, maracuya, sal picante.

vinos



tinto

PIEDRA NEGRA, Cabernet Sauvignon, Argentina.....	\$36 180 mil
LAURA HARTWIG, Carménère, Chile.....	\$254 mil
CELLEDONI, Merlot, Italia.....	\$35 160 mil
FREY SOHLER, Pinot Noir, Francia.....	\$190 mil
RUVEI BARBERA D'ALBA, Barbera, Nebbiolo, Italia.....	\$190 mil
DUCA DI SARAGNANO SIRPASSO, Barbera, Nebbiolo, Italia.....	\$164 mil
FAUSTINO VII, Garnacha, España.....	\$155 mil
LAFUO, Garnacha, España.....	\$37 188 mil
BRUJA DE ROZAS, Garnacha, España.....	\$242 mil
CEPA GAVILÁN, Tempranillo Crianza, España.....	\$250 mil
TESELA BY CLUNIA, Syrah, Tempranillo, España.....	\$195 mil
PORTIA 10 MESES, Tempranillo, España.....	\$192 mil
MURUA, Tempranillo, España.....	\$300 mil
MONTEBELLON 5 MESES, Tempranillo, España.....	\$29 142 mil
BAIGORRI CRIANZA, Tempranillo, España.....	\$200 mil
PAGO DE CARRAOVEJAS, Tempranillo, España.....	\$525 mil
TEIA, Malbec, Argentina.....	\$30 150 mil
PIEDRA NEGRA RVA, Malbec, Argentina.....	\$205 mil
POWERS, Malbec, USA.....	\$165 mil

vinos

blanco

MULLER, Riesling, Austria.....	\$31 153 mil
8A, Viogner, España.....	\$26 125 mil
PIEROPAN, Soave Garganega, Italia.....	\$184 mil
PETITES ESTONES, Garnacha blanca, España.....	\$184 mil
MASI, Levarie Soave, Italia.....	\$157 mil
CIÚ CIÚ, Passerina, Italia.....	\$160 mil
CELLEDONI, Sauvignon Blanc, Italia.....	\$170mil
SOFI, Muller Thurgau, Italia.....	\$32 155 mil
MARA MARTIN, Godello, España.....	\$35 170 mil
TEIA, Torrontés, Argentina.....	\$30 150 mil
PORTIA, Verdejo, España.....	\$195 mil
QUINTALUNA DE OSSIAN, Verdejo, España.....	\$46 230 mil
MAR DE ONS, Albariño, España.....	\$220 mil
ABALO MÉNDEZ, Albariño, España.....	\$38 190 mil
LOUIS LATOUR DEL ARDECHE, Chardonnay, Francia.....	\$195 mil
GRANDE COURTADE, Chardonnay, Francia.....	\$178 mil
AGUSTÍ TORELLÓ MATA XIC, Xarel·lo, España.....	\$30 150 mil
ALTA ALELLA, Xarel·lo, España.....	\$180 mil

rosado

AVANIEL, Tempranillo, España.....	\$120 mil
AGUSTÍ TORELLÓ MATA, Xarel·lo Vermell, España.....	\$28 125 mil
SIERRA CANTABRIA XF, Garnacha, Sauvignon Blanc, España.....	\$260 mil

espumoso

ASTORIA, Valdobbiadene, Prosecco, Italia.....	\$152 mil
AGUSTÍ TORELLÓ, BRUT, España.....	\$180mil
VILARNAU, BRUT Reserva, España.....	\$180 mil

licores

whisky

BUCHANAN'S 12.....	\$36 360 mil
BUCHANAN'S 18.....	\$68 1.065 mil
OLD PARR 12.....	\$36 360 mil
OLD PARR 18.....	\$68 820 mil
BULLEIT BOURBON.....	\$36 360 mil
BULLEIT RYE.....	\$36 360 mil
SINGLETON.....	\$44 440 mil
GLENFIDDICH 12.....	\$36 360 mil
JW BLACK LABEL.....	\$36 360 mil
JAMESON.....	\$30 300 mil
MACALLAN 12.....	\$69 620 mil
CHIVAS 13.....	\$46 540 mil
CHIVAS 18.....	\$68 820 mil

tequila

DON JULIO 70.....	\$66 750 mil
DON JULIO REPOSADO.....	\$54 540 mil
DON JULIO BLANCO.....	\$44 440 mil
MAESTRO DOBEL.....	\$67 685 mil
MILAGROS.....	\$52 520 mil

ron

LA HECHICERA.....	\$40 420 mil
ZACAPA 23.....	\$53 500 mil
ABUELO.....	\$32 230 mil
QUIMBAYA.....	\$42 490 mil
QUIMBAYA GOLD.....	\$15 120 mil

licores

vodka

KETTLE ONE.....	\$39 374 mil
SMIRNOFF.....	\$28 240 mil
GREY GOOSE.....	\$51 470 mil
ABSOLUT.....	\$28 240 mil
TITO'S.....	\$28 240 mil

gin

TANQUERAY TEN.....	\$50 480 mil
TANQUERAY LONDON.....	\$38 408 mil
TANQUERAY RANGPUR.....	\$38 408 mil
PLYMOUTH.....	\$43 430 mil
BEEFEATER.....	\$43 430 mil
HENDRICK'S.....	\$53 500 mil
BOMBAY SAPPHIRE.....	\$32 300 mil
SELVA.....	\$38 370 mil

mezcal

UNIÓN.....	\$42 400 mil
VERDE MOMENTO.....	\$46 460 mil
400 CONEJOS.....	\$47 470 mil
AMORES.....	\$53 550 mil

nacionales

AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO.....	\$17 161 mil
AGUARDIENTE MIL DEMONIOS.....	\$28 277 mil
VICHE MONTEMANGLAR.....	\$25 240 mil

aperitivos & digestivos

DUBONNET.....	\$24 mil
COINTREAU.....	\$28 mil
LIMONCELLO.....	\$30 mil
LICOR 43.....	\$34 mil
AMARETTO.....	\$31 mil
FRANGELICO.....	\$32 mil
GRAPPA.....	\$36 mil
CAMPARI.....	\$25 mil
JEREZ TÍO PEPE.....	\$25 mil
COGNAC HENNESSY.....	\$38 mil

Bienvenidos a Río, un restaurante inspirado en el fluír de la naturaleza, en donde la mesa está pensada para compartir, apasionados por la hospitalidad y la diversidad de nuestro país proponemos una cocina colectiva enfocada en productos locales sostenibles, que resalten las raíces colombianas. Trabajamos con proteínas artesanales, pesca responsable del mar Caribe y el Pacífico y ganadería regenerativa de pastoreo. Nos enfocamos en el aprovechamiento de nuestros ingredientes para mantener la cocina consciente y creativa, usando el 100% de la mayoría de nuestros productos. La frescura y trazabilidad de los ingrediendentes que llevamos a la mesa son personajes principales de nuestra historia, que gracias a nuestros proveedores podemos compartir con nuestros clientes.

Nuestra barra, cómplice perfecto para acompañar.

En Río somos una familia convencida en la magia de servir comida con amor.

¡bienvenidos!