



Río

de todos

para compartir

@RESTAURANTERIO

español

english

para empezar
a la leña
para acompañar
para endulzar
cocteles
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 \$ 35 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 \$ 112 mil

Pesca fresca, calamar, mejillones, langostinos.

PESCA PARA COMPARTIR \$ 195 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 \$ 47 mil

Mezcla de quesos, champiñones, aceite de trufa.

para acompañar

ENSALADAS

CÉSAR ASIÁTICA \$ 48 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 \$ 78 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 \$ 55 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 \$ 47 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.....	\$249 mil
CELLEDONI, Merlot, Italia.....	\$35 160 mil
FREY SOHLER, Pinot Noir, Francia.....	\$190 mil
RUVEI BARBERA D'ALBA, Barbera, Nebbiolo, Italia.....	\$238 mil
DUCA DI SARAGNANO SIRPASSO, Barbera, Nebbiolo, Italia.....	\$168 mil
FAUSTINO VII, Garnacha, España.....	\$165 mil
LAFOU, Garnacha, España.....	\$37 188 mil
BRUJA DE ROZAS, Garnacha, España.....	\$265 mil
CEPA GAVILÁN, Tempranillo Crianza, España.....	\$260 mil
TESELA BY CLUNIA, Syrah, Tempranillo, España.....	\$195 mil
PORTIA 10 MESES, Tempranillo, España.....	\$200 mil
MURUA, Tempranillo, España.....	\$298 mil
MONTEBELLON 5 MESES, Tempranillo, España.....	\$30 142 mil
BAIGORRI CRIANZA, Tempranillo, España.....	\$210 mil
PAGO DE CARRAOVEJAS, Tempranillo, España.....	\$525 mil
TEIA, Malbec, Argentina.....	\$30 150 mil
PIEDRA NEGRA RVA, Malbec, Argentina.....	\$205 mil
POWERS, Malbec, USA.....	\$169 mil

vinos

blanco

MULLER, Riesling, Austria.....	\$31 162 mil
8A, Viogner, España.....	\$28 128 mil
PIEROPAN, Soave Garganega, Italia.....	\$192 mil
PETITES ESTONES, Garnacha blanca, España.....	\$184 mil
MASI, Levarie Soave, Italia.....	\$163 mil
CIÚ CIÚ, Passerina, Italia.....	\$160 mil
CELLEDONI, Sauvignon Blanc, Italia.....	\$170mil
SOFI, Muller Thurgau, Italia.....	\$35 162 mil
MARA MARTIN, Godello, España.....	\$35 170 mil
TEIA, Torrontés, Argentina.....	\$30 150 mil
PORTIA, Verdejo, España.....	\$195 mil
QUINTALUNA DE OSSIAN, Verdejo, España.....	\$48 230 mil
MAR DE ONS, Albariño, España.....	\$218 mil
ABALO MÉNDEZ, Albariño, España.....	\$41 195 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.....	\$189 mil
AGUSTÍ TORELLÓ, BRUT, España.....	\$189mil
VILARNAU, BRUT Reserva, España.....	\$185 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.....	\$36 390 mil
JW BLACK LABEL.....	\$36 360 mil
JAMESON.....	\$30 300 mil
MACALLAN 12.....	\$75 620 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.....	\$34 380 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!

to start
wood-fired
sides
to sweeten
cocktails
wines
spirits



to start

(v) PÁRAMO DE LAS PAPAS \$ 36 mil

Native potatoes, goat cheese, house sauces, picadillo, spring onions.

(v) TARTAR DE TOMATE \$ 27 mil

Roasted tomato, stracciatella, pesto.

(v) STRACCIATELLA \$ 35 mil

Sourdough bread, cherry tomatoes, truffle honey.

CANGREJO Y CARANTANTA \$ 62 mil

Avocado, corn, shrimp tiger's milk.

(s) TIRADITO DE MARACUYÁ \$ 47 mil

Fresh Pacific fish, crispy tomato, spicy oil, crustacean bisque, cilantro.

(s) CEVICHE DE CAMARÓN \$ 40 mil

Bell pepper, tomato, avocado, rocoto, plantain chips.

(s) CEVICHE DE CALAMAR \$ 40 mil

Sorrel tiger's milk, yellow chili jelly, avocado.

CEVICHE DE CHICHARRÓN \$ 46 mil

Pork, avocado, tiger's milk with coastal whey, spicy mayo.

(s) CEVICHE DE TEMPORADA \$ 53 mil

Artisanal Pacific fish.

(v) vegetarian (s) spicy

wood-fired

GRILL

CORTE DEL DÍA \$ 71 mil

250gr

PESCA DE TEMPORADA \$ 80 mil

200gr

F A M I L Y - S T Y L E

LOMO (420gr) \$ 165 mil

Center-cut tenderloin, black garlic butter, and rosemary.

COSTILLAS ST. LOUIS \$ 72 | 132 mil

half rack | full rack
guava BBQ sauce.

POLLO CARIBEÑO \$ 76 | 150 mil

half | whole
seasoned with spices and
sweet-and-sour sauce.

ENCOCADO DE MAR \$ 112 mil

Fresh catch, squid, mussels, and shrimp in
a coconut-based sauce.

PESCA PARA COMPARTIR \$ 195 mil

Grilled to perfection.

BETWEEN BREAD

(s) RÍO BURGER (200gr) \$ 47 mil

Beef patty, caramelized onions, cheddar
cheese, and Río sauce.

VIETNAMITA MEKONG \$ 40 mil

Crispy chicken, pickled radish, and smoked
eggplant cream.

(v) GRILLED CHEESE MISSISSIPPI \$ 47 mil

Cheese blend, mushrooms, and truffle oil.

sides ~

SALADS

CÉSAR ASIÁTICA \$ 48 mil

Anchovy vinaigrette, Parmesan, caramelized onions, and seaweed.

HINOJO \$ 39 mil

Fennel, grapefruit, orange, yogurt and passion fruit vinaigrette, almonds, and dill.

AHUMADA \$ 49 mil

Lettuce hearts, avocado, mushrooms, and squash.

PASTAS

HOMEMADE

POMODORO \$ 32 mil

Basil, stracciatella cheese, and tomato.

PICANTE \$ 35 mil

Tomato, Siete Cueros cheese, vodka, and peperoncino.

AJO NEGRO \$ 78 mil

Shrimp, local cheeses, and turmeric.

SIDE DISHES

PUERROS \$ 42 mil

Miso sauce.

ARROZ DE CHOCLO \$ 22 mil

Creamy, with fresh corn kernels.

PLÁTANO MADURO \$ 22 | 30 mil

Grilled plantain.
Option to gratin with guava.

VEGETALES DE LA CASA \$ 35 mil

Pickled beetroot and Ocañera onion, broccoli, green beans, pumpkin seeds, and yogurt.

PURÉ DE PAPA \$ 28 mil

Potatoes, cream, and Paipa cheese.

PAPAS DE TEMPORADA \$ 19 mil

Perfect for sharing.

MAZORCA \$ 25 mil

With seasonal butter.

to sweeten

DESSERTS

CUAJADA DE GUAYABA \$ 27 mil

Cottage cheese cheesecake, almojabana, and guava jam.

TRILOGÍA TUMACO \$ 32 mil

Creamy chocolate, cacao nibs, and coffee sponge cake.

MERENGUE BAUDILLA \$ 32 mil

Meringue, mint cream, blackberry, lulo, and soursop.

BROWNIE DE MILO \$ 27 mil

Vanilla ice cream and cookie crumble.

HOT BEVERAGES

AMERICANO \$ 10 mil

ESPRESSO \$ 8 mil

LATTE \$ 11 mil

CAPPUCINO \$ 12 mil

AROMÁTICA \$ 7 mil

cocktails, wines & spirits

cocktails

MEZCAL MULE \$ 44 mil

Mezcal Unión, lime, ginger.

MEZCALITO \$ 47 mil

Mezcal Unión, lime.

PALOMA AMORES \$ 52 mil

Mezcal Amores, grapefruit.

GIN BASIL SMASH \$ 42 mil

Tanqueray, basil.

DIRTY MARTINI \$ 55 mil

Tanqueray London, olive juice.

CAPRICHOSA \$ 40 mil

Tanqueray Rangpour, grapefruit,
lychee, rose soda.

NEGRONI \$ 45 mil

Campari, Tanqueray, Vermouth Rosso.

PEGU CLUB \$ 46 mil

Tanqueray, orange bitters.

APEROL SPRITZ \$ 39 mil

Aperol, sparkling wine.

BLOODY MARY \$ 45 mil

Smirnoff, tomato juice, Tajín.

VIE EN ROSE \$ 37 mil

Viche Monte Manglar, Limoncello,
herbal blackberry.

ATARDECER DEL PACÍFICO \$ 35 mil

Viche Monte Manglar, grilled pineapple.

LA REINA \$ 38 mil

Viche Monte Manglar, passion fruit, spicy salt.

wines



red

PIEDRA NEGRA, Cabernet Sauvignon, Argentina.....	\$36 180 mil
LAURA HARTWIG, Carménère, Chile.....	\$249 mil
CELLEDONI, Merlot, Italy.....	\$35 160 mil
FREY SOHLER, Pinot Noir, France.....	\$190 mil
RUVEI BARBERA D'ALBA, Barbera, Nebbiolo, Italy.....	\$238 mil
DUCA DI SARAGNANO SIRPASSO, Barbera, Nebbiolo, Italy.....	\$168 mil
FAUSTINO VII, Garnacha, Spain.....	\$165 mil
LAFOU, Garnacha, Spain.....	\$37 188 mil
BRUJA DE ROZAS, Garnacha, Spain.....	\$265 mil
CEPA GAVILÁN, Tempranillo Crianza, Spain.....	\$260 mil
TESELA BY CLUNIA, Syrah, Tempranillo, Spain.....	\$195 mil
PORTIA 10 MESES, Tempranillo, Spain.....	\$200 mil
MURUA, Tempranillo, Spain.....	\$298 mil
MONTEBELLON 5 MESES, Tempranillo, Spain.....	\$30 142 mil
BAIGORRI CRIANZA, Tempranillo, Spain.....	\$210 mil
PAGO DE CARRAOVEJAS, Tempranillo, Spain.....	\$525 mil
TEIA, Malbec, Argentina.....	\$30 150 mil
PIEDRA NEGRA RVA, Malbec, Argentina.....	\$205 mil
POWERS, Malbec, USA.....	\$169 mil

wines

white

MULLER, Riesling, Austria.....	\$31 162 mil
8A, Viogner, Spain.....	\$28 128 mil
PIEROPAN, Soave Garganega, Italy.....	\$192 mil
PETITES ESTONES, Garnacha blanca, Spain.....	\$184 mil
MASI, Levarie Soave, Italy.....	\$163 mil
CIÚ CIÚ, Passerina, Italy.....	\$160 mil
CELLEDONI, Sauvignon Blanc, Italy.....	\$170mil
SOFI, Muller Thurgau, Italy.....	\$35 162 mil
MARA MARTIN, Godello, Spain.....	\$35 170 mil
TEIA, Torrontés, Argentina.....	\$30 150 mil
PORTIA, Verdejo, Spain.....	\$195 mil
QUINTALUNA DE OSSIAN, Verdejo, Spain.....	\$48 230 mil
MAR DE ONS, Albariño, Spain.....	\$218 mil
ABALO MÉNDEZ, Albariño, Spain.....	\$41 195 mil
LOUIS LATOUR DEL ARDECHE, Chardonnay, France.....	\$195 mil
GRANDE COURTADE, Chardonnay, France.....	\$178 mil
AGUSTÍ TORELLÓ MATA XIC, Xarel·lo, Spain.....	\$30 150 mil
ALTA ALELLA, Xarel·lo, Spaina.....	\$180 mil

rosé

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

sparkling

ASTORIA, Valdobbiadene, Prosecco, Italy.....	\$189 mil
AGUSTÍ TORELLÓ, BRUT, Spain.....	\$189mil
VILARNAU, BRUT Reserva, Spain.....	\$185 mil

spirits

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.....	\$36 390 mil
JW BLACK LABEL.....	\$36 360 mil
JAMESON.....	\$30 300 mil
MACALLAN 12.....	\$75 620 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

rum

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

spirits

vodka

KETTLE ONE.....	\$39 374 mil
SMIRNOFF.....	\$28 240 mil
GREY GOOSE.....	\$51 470 mil
ABSOLUT.....	\$28 240 mil
TITO'S.....	\$34 380 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

locals

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

appetizers & digestives

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

Welcome to Ríó, a restaurant inspired by the flow of nature, where the table is designed for sharing. Passionate about hospitality and the diversity of our country, we offer a collective kitchen focused on sustainable local products that highlight Colombian roots. We work with artisanal proteins, responsibly sourced fish from the Caribbean and Pacific seas, and regenerative pasture-based livestock. Our focus is on making the most of our ingredients to maintain a conscious and creative kitchen, using 100% of most of our products. The freshness and traceability of the ingredients we bring to the table are key characters in our story, which, thanks to our suppliers, we can share with our guests.

Our bar, the perfect accomplice to accompany the experience.

At Ríó, we are a family convinced of the magic in serving
food with love

welcome!