



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 \$ 39 mil**

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

**(v) TARTAR DE TOMATE \$ 28 mil**

Tomate rostizado, stracciatella, pesto.

**(v) STRACCIATELLA \$ 37 mil**

Pan de masa madre, tomates cherry, miel trufada.

**CANGREJO Y CARANTANTA \$ 65 mil**

Aguacate, maíz, leche de tigre de camarón.

**(p) TIRADITO DE MARACUYÁ \$ 50 mil**

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

**(p) CEVICHE DE CAMARÓN \$ 42 mil**

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

**BROCHETAS DE POLLO \$ 45 mil**

Pollo orgánico 200gr, tamarindo, suero mozárabe, hongos y almendras.

**CEVICHE DE CHICHARRÓN \$ 48 mil**

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

**(p) CEVICHE DE TEMPORADA \$ 55 mil**

Pesca artesanal del pacífico.

*(v) vegetariano (p) picante*

# a la leña

## PARRILLA

**CORTE DEL DÍA \$ 78 mil | \$ 150 mil**    **PESCA DE TEMPORADA \$ 84 mil**

250gr | 500gr

200gr

## A L C E N T R O

**LOMO (420gr) \$ 170 mil**

Centro de lomo, mantequilla de ajo negro y romero.

**COSTILLAS ST. LOUIS \$ 75 | 139 mil**

medio | entero  
BBQ de guayaba.

**POLLO CARIBEÑO \$ 80 | 158 mil**

medio | entero  
Especias, salsa agridulce.

**ENCOCADO DE MAR \$ 120 mil**

Pesca fresca, calamar, mejillones, langostinos.

**PESCA PARA COMPARTIR \$ 220 mil**

A la parrilla.

## ENTREPANES

**(p) RÍO BURGER (200gr) \$ 55 mil**

Carne, cebolla caramelizada, queso cheddar, salsa Río.

**VIETNAMITA MEKONG \$ 42 mil**

Pollo crocante, rábano encurtido, suero de berenjena ahumada.

**(v) GRILLED CHEESE MISSISSIPPI \$ 48 mil**

Mezcla de quesos, champiñones, aceite de trufa.

# para acompañar

## ENSALADAS

### CÉSAR ASIÁTICA \$ 50 mil

Vinagreta de anchoas, parmesano, cebollas caramelizadas, algas.

### HINOJO \$ 41 mil

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

### AHUMADA \$ 49 mil

Cogollo, aguacate, hongos, zapallo.

## PASTAS

### HECHAS EN CASA

### POMODORO \$ 34 mil

Albahaca, stracciatella, tomate.

### PICANTE \$ 37 mil

Tomate, queso siete cueros, vodka, peperoncino.

### AJO NEGRO \$ 82 mil

Langostinos, quesos locales, cúrcuma.

## GUARNICIONES

### PUERROS \$ 26 mil

Salsa de miso.

### ARROZ DE CHOCLO \$ 23 mil

Cremoso, maíz desgranado.

### PLÁTANO MADURO \$ 23 | 33 mil

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

### VEGETALES DE LA CASA \$ 37 mil

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

### PURÉ DE PAPA \$ 29 mil

Papa, crema de leche, queso paipa.

### PAPAS DE TEMPORADA \$ 20 mil

Perfectas para compartir.

### MAZORCA \$ 26 mil

Con mantequilla de temporada.

para endulzar

## POSTRES

### CUAJADA DE GUAYABA \$ 29 mil

Cheesecake de cuajada, almojabana y dulce de guayaba.

### PALENQUE \$ 33 mil

Lingote de chocolate, mermelada de zarzamora, ganache, crocante de cacao, sorbete de frutos rojos.

### MERENGUE BAUDILLA \$ 33 mil

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

### BROWNIE DE MILO \$ 31 mil

Helado de vainilla, crumble de galleta.

### PLAYERITO \$ 33 mil

Bizcocho, panna cotta de coco, mermelada de durazno granita de passiflora.

## BEBIDAS CALIENTES

### AMERICANO \$ 10 mil

### ESPRESSO \$ 8 mil

### LATTE \$ 12 mil

### CAPPUCINO \$ 12 mil

### AROMÁTICA \$ 7 mil

*cócteles, vinos y licores*



# cócteles

## **MARGARITA \$ 38 mil**

Clásico.

## **MARGARITA DON JULIO \$ 57 mil**

Con Tequila Don Julio Reposado.

## **SPICY MANDARIN MARGARITA \$ 56 mil**

Don Julio Reposado, Cointreau, mandarina.

## **MARTINI \$ 55 mil**

Tanqueray London Dry.

## **DIRTY MARTINI \$ 55 mil**

Tanqueray London, jugo de aceitunas.

## **ESPRESSO MARTINI \$ 55 mil**

Smirnoff, Licor de Café, espresso.

## **CARAJILLO \$ 38 mil**

Licor 43, espresso doble.

## **PENICILIN \$ 48 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 \$ 54 mil**

Tequila Centenario Reposado, Mezcal Amores, miel de agave.

## **MOSCOW MULE \$ 40 mil**

Smirnoff, jengibre.

# cócteles

## **MEZCAL MULE \$ 45 mil**

Mezcal Unión, limón, jengibre.

## **MEZCALITO \$ 47 mil**

Mezcal Unión, limón.

## **PALOMA AMORES \$ 53 mil**

Mezcal Amores, toronja.

## **GIN BASIL SMASH \$ 46 mil**

Tanqueray, albahaca.

## **CAPRICHOSA \$ 46 mil**

Tanqueray Rangpour, toronja, lychee,  
soda rosas.

## **NEGRONI \$ 46 mil**

Campari, Tanqueray, Vermouth Rosso.

## **PEGU CLUB \$ 47 mil**

Tanqueray, bitter de naranja.

## **APEROL SPRITZ \$ 40 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 \$ 36 mil**

Viche Monte Manglar, piña parrillada.

## **LA REINA \$ 39 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.....	\$189 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 \$ 39 mil**

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

**(v) TARTAR DE TOMATE \$ 28 mil**

Roasted tomatoes, stracciatella cheese, and pesto.

**(v) STRACCIATELLA \$ 37 mil**

Sourdough bread, cherry tomatoes, and truffle honey.

**CANGREJO Y CARANTANTA \$ 65 mil**

Crab, avocado, corn, and creamy Shrimp tiger milk.

**(s) TIRADITO DE MARACUYÁ \$ 50 mil**

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

**(s) CEVICHE DE CAMARÓN \$ 42 mil**

Shrimp ceviche, bell pepper, tomato, avocado, rocoto, and plantain

**CHICKEN SKEWERS \$ 45 mil**

Grilled organic chicken with tamarind, Mozarabic whey, fermented mushrooms, and almonds.

**CEVICHE DE CHICHARRÓN \$ 48 mil**

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

**(s) CEVICHE DE TEMPORADA \$ 55 mil**

Seasonal Pacific fish ceviche.

*(v) vegetarian (s) spicy*

# wood-fired

## GRILL

**CHEF'S CUT \$ 78 mil | \$ 150 mil**

250gr | 500gr

**SEASONAL CATCH \$ 80 mil**

200gr

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

**TENDERLOIN (420gr) \$ 170 mil**

Tenderloin center, black garlic and rosemary butter.

**ST. LOUIS RIBS \$ 75 | 139 mil**

half rack | full rack  
guava BBQ sauce.

**CARIBBEAN CHICKEN \$ 80 | 158 mil**

half | whole  
Spices, sweet and sour sauce.

**SEAFOOD ENCOCADO \$ 120 mil**

Local Pacific rice dish, fresh fish, mussels and coconut milk.

**GRILLED FISH TO SHARE (≈ 700g) \$ 220 mil**

Grilled to perfection.

## SANDWICHES

**(s) RÍO BURGER (200gr) \$ 55 mil**

Beef, caramelized onions, cheddar cheese, Río sauce.

**VIETNAMITA MEKONG \$ 42 mil**

Chicken, pickled radish, smoked eggplant sauce.

**(v) GRILLED CHEESE MISSISSIPPI \$ 48 mil**

Cheese blend, mushrooms, and truffle oil.

## sides

### SALADS

#### ASIAN CAESAR \$ 50 mil

Anchovy vinaigrette, Parmesan, caramelized onions, seaweed.

#### FENNEL \$ 41 mil

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

#### SMOKED \$ 49 mil

Lettuce hearts, avocado, squash.

### PASTAS

#### HOMEMADE

#### POMODORO \$ 34 mil

Basil, stracciatella cheese, tomato.

#### SPICY \$ 37 mil

Tomato, "Siete Cueros" cheese, vodka, and peperoncino.

#### BLACK GARLIC \$ 82 mil

Shrimp, local cheeses, and turmeric.

### SIDE DISHES

#### LEEKs \$ 26 mil

Miso sauce.

#### CORN RICE \$ 23 mil

Creamy, with kernels.

#### GRILLED RIPE PLANTAIN \$ 23 | 33 mil

Grilled plantain.  
Optional: gratiné with guava.

#### HOUSE VEGETABLES \$ 37 mil

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

#### MASHED POTATOES \$ 29 mil

Potatoes, heavy cream, and Paipa cheese.

#### SEASONAL POTATOES \$ 20 mil

Perfect for sharing.

#### CORN ON THE COB \$ 26 mil

With seasonal butter.

to sweeten

## DESSERTS

### **GUAVA CURD \$ 29 mil**

Guava curd cheesecake, “almojábana” (cheese bread), and guava jam.

### **PALENQUE \$ 33 mil**

Chocolate bar with blackberry jam, ganache, cacao crunch, and red berry sorbet.

### **BAUDILLA MERINGUE \$ 33 mil**

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

### **MILO BROWNIE \$ 31 mil**

Vanilla ice cream and cookie crumble.

### **PLAYERITO \$ 33 mil**

Sponge cake with coconut panna cotta, peach jam, and passion fruit granita.

## HOT BEVERAGES

### **AMERICANO \$ 10 mil**

### **ESPRESSO \$ 8 mil**

### **LATTE \$ 12 mil**

### **CAPPUCINO \$ 12 mil**

### **HERBAL INFUSION \$ 7 mil**

*cocktails, wines & spirits*

# cócktails

## **MARGARITA \$ 38 mil**

Classic.

## **MARGARITA DON JULIO \$ 57 mil**

Tequila Don Julio Reposado.

## **SPICY MANDARIN MARGARITA \$ 56 mil**

Don Julio Reposado, Cointreau, tangerine.

## **MARTINI \$ 55 mil**

Tanqueray London Dry.

## **DIRTY MARTINI \$ 55 mil**

Tanqueray London, olive brine.

## **ESPRESSO MARTINI \$ 55 mil**

Smirnoff, coffee liquor, espresso.

## **CARAJILLO \$ 38 mil**

Licor 43, double espresso.

## **PENICILIN \$ 48 mil**

Glenfiddich, ginger, agave honey.

## **WHISKY SOUR \$ 45 mil**

Jameson, lemon.

## **OLD FASHIONED \$ 50 mil**

Whisky Bulleit Bourbon, bitter drops.

## **OLD FASHIONED OAXACA \$ 54 mil**

Tequila Centenario Reposado, Mezcal Amores, agave honey.

## **MOSCOW MULE \$ 40 mil**

Smirnoff, ginger.

## cocktails

**MEZCAL MULE \$ 45 mil**

Mezcal Unión, lime, ginger.

**MEZCALITO \$ 47 mil**

Mezcal Unión, lime.

**PALOMA AMORES \$ 53 mil**

Mezcal Amores, grapefruit.

**GIN BASIL SMASH \$ 46 mil**

Tanqueray, basil.

**CAPRICHOSA \$ 41 mil**

Tanqueray Rangpour, grapefruit,  
lychee, rose soda.

**NEGRONI \$ 46 mil**

Campari, Tanqueray, Vermouth Rosso.

**PEGU CLUB \$ 47 mil**

Tanqueray, orange bitters.

**APEROL SPRITZ \$ 40 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 \$ 36 mil**

Viche Monte Manglar, grilled pineapple.

**LA REINA \$ 39 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!**