

RIO

La Carta



• PARA COMPARTIR

NACHOS	\$ 4.850
Nachos de la casa con queso parmesano, acompañados con guacamole.	
CAMARONES AL PIL PIL	\$ 14.650
280 grs. de camarones extra salteados en salsa de mantequilla, acompañados con tostadas de pan de la casa.	
MAR Y TIERRA AL PIL PIL	\$ 19.850
280 grs. de camarones extra al pil pil y 150 grs. de pechuga de pollo champiñones, salteado en mantequilla, crema y papas fritas (1-2 personas).	
MIX PARRILLERO	\$ 22.800
300 grs. de proteína grillada a elección, embutidos, pan y papas fritas. (Malaya de cerdo o Entrañas de res o Lomo vetado) (1-2 personas).	
MEDITERRÁNEO Y SUR	\$ 19.100
Selección de productos italianos: poscuitto, salami, coppa y variedades de quesos Colun. pan baguette, aceitunas y frutos secos.	
ENSALADA CÉSAR	\$ 15.850
Lechuga de la zona, palta laminada, pollo a la plancha, tocino crocante, queso parmesano y aderezo César.	
PAPAS FRITAS	\$ 4.250
Papas fritas naturales.	
PAPAS FRITAS BELGAS	\$ 6.400
Papas fritas naturales estilo belga, sazonadas con finas hierbas, acompañadas con dos salsas a libre elección.	
FILETITOS DE POLLO	\$ 8.900
Dos filetes de pollo crocantes, acompañados con papas fritas. Menú niños	
EMPANADAS (5 unidades)	
Queso / Carne / Pollo-Queso	\$ 6.700
Salmón-Queso / Camarón-Queso	\$ 7.400
Jaiba-Queso	\$ 8.900
Centolla-Queso	\$ 9.000

• PLATOS •

ASADO DE TIRA	\$ 22.600
400 grs. de asado de tira grillado con pastelera de choclo.	
COSTILLAS BBQ	\$ 18.750
Costillar de cerdo braseado en salsa BBQ, acompañado con papas fritas y ensalada.	
PLATEADA GRILLADA	\$ 18.300
350 grs. de plateada grillada, bañada en salsa de carne, acompañada con papas fritas o ensalada.	
POLLO CON VEGETALES	\$ 10.850
200 grs. de pechuga de pollo a la plancha, acompañado con porotos verdes, choclo, lechuga y tomates.	
PULPO RÍO	\$ 19.800
300 grs. de pulpo asado al pimentón, con papas chilotas salteadas en aceite de oliva.	
SALMÓN	\$ 15.800
Filete de salmón a la plancha, bañado en salsa de camarón y champiñones, acompañado con papas fritas o ensalada.	
CEVICHE DE SALMÓN	\$ 15.700
150 grs. de filete de salmón, 150 grs. de camarón real, verduras finamente picadas, leche de tigre y rebanadas de pan ciabatta.	
CEVICHE DE PULPO	\$ 19.200
150 grs. de pulpo salteado, 150 grs. de camarón real, verduras finamente picadas, leche de tigre, rebanadas de pan ciabatta.	
QUICHÉ DE ESPINACAS	\$ 14.900
Espinacas salteadas con verduras frescas horenadas en envase de greda con una masa crocante, gratinado con queso.	
ENSALADA CÉSAR	\$ 15.580
Lechuga de la zona, palta laminada, pollo a la plancha, tocino crocante, queso parmesano y aderezo César.	

• PIZZAS

Masa a la piedra

NAPOLITANA	\$ 15.500
Tomate, jamón, queso y orégano.	
VEGETARIANA	\$ 15.500
Champiñones, tomate, choclo y cebolla.	
RÚCULA PROSCUITTO	\$ 16.500
Tomate cherry, rúcula, proscuitto y queso parmesano.	
PEPPERONI	\$ 15.500
Doble queso con extra pepperoni.	
CAMARÓN Y ALBAHACA	\$ 17.500
Queso, Camarón y albahaca.	
ARMA TU PIZZA	\$ 13.000
Base: masa, salsa y queso.	
Ingredientes principales:	\$ 1.400 c/u
Cebolla - Pimentón - Albahaca - Tomate - Champiñón - Choclo - Aceitunas - Tomate cherry.	
Ingredientes adicionales:	\$ 2.500 c/u
Queso - Pepperoni - Queso azul - Jamón - Proscuitto - Rúcula - Camarón.	

HAMBURGUESAS •

Artesanales

CLÁSICA	\$ 11.400
150 grs. de carne especial de la casa, acompañada con tomate, lechuga y queso.	
BACON	\$ 15.400
300 grs. de carne especial de la casa, acompañada con tomate, lechuga, queso y tocino.	
CRISPY	\$ 13.900
Pechuga de pollo apanada, queso, tocino, tomate y lechuga.	
RÚSTICO MECHADO	\$ 15.800
Pierna de cerdo mechada, con pan rústico, lechuga y queso.	
VEGGIE BURGER	\$ 13.900
Hamburguesa a base de garbanzo, tomate, lechuga y palta.	

SALSAS

Salsa Ranch	\$ 1.500
Salsa de ajo	\$ 1.500
Salsa BigMac	\$ 1.500
Mayonesa casera	\$ 1.500

POSTRES •

TIRAMISÚ	\$ 5.850
TRES LECHE	\$ 5.500
ICE CREAM BROWNIE	\$ 7.900



DRINKS

• DE AUTOR

VIENTOS DE LOS RÍOS \$ **7.800**

Vodka Absolut Raspberry, infusionado con té de frutos rojos, triple sec, jugo de limón sutil, syrup de frutos rojos, orange bitter.

CORAZÓN DEL BUENO \$ **7.800**

Vodka Absolut Mango, triple sec, simple syrup, mix de cítricos con mermelada de ciruela.

SOL DEL SUR \$ **7.800**

Bacardi Mango, Mistral manzana, pulpa de maracuyá, mix de cítricos, simple syrup.

NEBLINA ROJA \$ **8.900**

Johnnie Walker Black Label, amaretto, jugo de limón, syrup de frutos rojos, top de vino tinto.

MARIPOSA DE RÍO \$ **9.400**

Gin Hendrick's, Aperol, mermelada de sarsaparrilla, jugo de limón, cordial de cítricos, top de tónica.

JARDÍN DE LAS DELICIAS \$ **7.500**

(Mocktail sin alcohol)

Infusion de té negro, miel, pepino, mix de cítricos, top de ginger beer.

COCKTAILS •

DAIKIRI SABORES \$ **5.500**

Ron blanco, jugo de limón, syrup.

RUSO BLANCO \$ **5.500**

Vodka, licor de café, crema.

RUSO NEGRO \$ **5.000**

Vodka, licor de café

PIÑA COLADA \$ **5.500**

Ron de coco, piña, crema de coco.

TOM COLLINS \$ **5.500**

Gin, syrup, jugo de limón, soda.

JOHN COLLINS \$ **5.500**

Whisky, syrup, jugo de limón, soda.

VAINA \$ **5.000**

Vino dulce, coñac, licor de cacao.

NEGRONI \$ **5.500**

Gin, Campari, vermouth rosso.

OLD FASHIONED \$ **5.500**

Whisky, azúcar, angostura.

CLAVO OXIDADO \$ **6.000**

Whisky, Drambuie.

PADRINO \$ **6.000**

Whisky, amaretto.

DRY MARTINI \$ **5.500**

Vermut, aceitunas.

CAIPIRINHA \$ **5.000**

Cachaça, limón sutil.

CUBA LIBRE \$ **5.500**

Ron, Coca Cola, jugo de limón, angostura.

SANGRÍA \$ **5.500**

Vino tinto, jugo de naranja, syrup, fruta picada.

• SPRITZ •

RAMAZZOTTI ROSATO \$ **6.400**

Ramazzottti Rosato, espumante, soda.

RAMAZZOTTI VIOLETTO \$ **6.400**

Ramazzottti Violetto, espumante, soda.

APEROL SPRITZ \$ **6.400**

Aperol, espumante, soda.

KIR ROYAL \$ **6.400**

Licor de cassis, espumante, frutos rojos.

COPA DE ESPUMANTE \$ **3.800**

TEQUILA •

TEQUILA MARGARITA \$ **5.000**

Tequila blanco, jugo de limón, triple sec.

TEQUILA BLUE \$ **5.000**

Tequila blanco, jugo de limón, curaçao.

TEQUILA SUNRISE \$ **5.000**

Tequila blanco, jugo de naranja, granadina.

SHOT SOMBREIRO NEGRO \$ **3.500**

SHOT DON JULIO \$ **7.500**

• MOJITOS •

MOJITO CUBANO \$ **5.400**

Ron blanco, limón sutil, menta, soda.

MOJITO FRUTAS \$ **5.800**

Ron blanco, fruta de estación, limón sutil, menta, soda.

MOJITO JÄGERMEISTER \$ **6.400**

Jägermeister, limón sutil, menta, soda.

MOJITO ESPUMANTE \$ **5.800**

Espumante, limón sutil, menta, soda.

• SOUR

PISCO SOUR \$ **3.800**

Pisco, jugo de limón, syrup.

AMARETTO SOUR \$ **5.000**

Amaretto, jugo de limón y naranja.

CHARDONNAY SOUR \$ **6.500**

Vino chardonnay, jugo de limón, syrup.

JEREZ SOUR \$ **6.500**

Vino jerez, jugo de limón, syrup.

SOUR PERUANO CAPILLA \$ **5.400**

Pisco peruano, jugo de lima, syrup.

SOUR PERUANO CATEDRAL \$ **7.500**

Pisco peruano, jugo de lima, syrup.

• PISCO

MISTRAL 35°	\$ 4.500
MISTRAL NOBEL 40°	\$ 5.500
MISTRAL BARRICA TOSTADA	\$ 5.500
MISTRAL AÑEJADO	\$ 5.500
MISTRAL APPLE	\$ 5.500
MISTRAL FIRE	\$ 5.500
MISTRAL HONEY	\$ 5.500
ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 4.500
ALTO ROBLE DEL SUR 35°	\$ 5.500
ALTO TRANSPARENTE 40°	\$ 5.500
ALTO ETIQUETA NEGRA 40°	\$ 5.500
ALTO ETIQUETA AZUL 40°	\$ 5.500
HORCÓN QUEMADO 35°	\$ 5.500
HORCÓN Q. RESERVADO 40°	\$ 6.000
MONTE FRAILE 37.5°	\$ 7.500
VALLE DE LUNA 40°	\$ 7.500
GOBERNADOR 35°	\$ 5.500
MAL PASO 35°	\$ 4.500

*Incluye bebida 220cc.

GIN •

TANQUERAY	\$ 7.900
HENDRICK'S	\$ 8.900
GOODWINS	\$ 9.500
TROPICAL GIN	\$ 7.000
GIN DE VERANO	\$ 7.000

*Incluye bebida 220cc.

• WHISKEY

JACK DANIEL'S N°7	\$ 7.500
JACK DANIEL'S APPLE	\$ 8.500
JACK DANIEL'S FIRE	\$ 8.500
JACK DANIEL'S HONEY	\$ 8.500
GENTLEMAN JACK	\$ 9.500
J.W. RED LABEL	\$ 5.500
J.W. BLACK LABEL	\$ 8.500
J.W. DOUBLE BLACK	\$ 9.500
J.W. BLUE LABEL	\$ 35.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 7.500
THE GUILIGAN'S	5.500

*Incluye bebida 220cc.

• RON

BACARDI CARTA BLANCA	\$ 5.500
BACARDI AÑEJO	\$ 5.500
BACARDI MANGO	\$ 7.500
BACARDI APPLE	\$ 7.500
HAVANA CLUB 3 AÑOS	\$ 5.500

*Incluye bebida 220cc.

VODKA •

ABSOLUT BLUE	\$ 5.500
ABSOLUT MANGO	\$ 7.500
ABSOLUT CITRON	\$ 7.500
ABSOLUT WATERMELON	\$ 7.500
ABSOLUT PEARS	\$ 7.500
ABSOLUT RASPBERRY	\$ 7.500
SKYY BLUE	\$ 7.500
SKYY RASPBERRY	\$ 7.500
SKYY PINEAPPLE	\$ 7.500
JOLLY SKULL LIGHT	\$ 7.500
JOLLY SKULL STARBERRY	\$ 7.500
JOLLY SKULL BLUEBERRY	\$ 7.500
JOLLY SKULL BLACKBERRY	\$ 7.500

*Incluye bebida 220cc.

• BAJATIVOS

FERNET	\$ 6.500
JÄGERMEISTER	\$ 7.500
BITTER ROSSARD	\$ 5.500

*Incluye bebida 220cc.

• CERVEZAS

Schop

STELLA ARTOIS	\$ 3.500
BUDWEISER	\$ 3.500
HEINEKEN	\$ 3.500
KILÓMETRO 24.7	\$ 4.500
ANKAPUN ATARDECER / ANOCHECER	\$ 5.500
D'OLBEK MAQUI	\$ 5.000
AUSTRAL CALAFATE	\$ 5.000
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 5.000
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO	\$ 6.500

AGREGADO CHELADA

\$ 700

AGREGADO MICHELADA

\$ 800

CHAMPAGNE .

MARTINI	ASTI	\$ 29.990
MARTINI	ASTI ICE	\$ 29.990
MARTINI	BRUT	\$ 29.990
MARTINI	0.0 ALCOHOL	\$ 29.990
MARTINI	RIESLING	\$ 29.990

VINOS .

VIEJO FEO	CARMENERE	\$ 15.000
CALITERRA TRIBUTO	CAB. SUA.	\$ 15.000
CALITERRA TRIBUTO	CARM.	\$ 15.000
SANTA DIGNA	CHARDONNAY 375cc.	\$ 8.500
SANTA DIGNA	SUAV. BLANC 375cc.	\$ 8.500

BEBESTIBLE .

BEBIDA	\$ 2.500
JUGO NATURAL	\$ 3.000
AGUA MINERAL C/S GAS	\$ 3.000
LIMONADA	\$ 3.500
LIMONADA MENTA-JENGIBRE	\$ 3.500
REDBULL	\$ 3.200
REDBULL SABORES	\$ 3.200
MONSTER	\$ 3.500
MONSTER SABORES	\$ 3.500
CAFÉ GRANDE	\$ 2.900
EXPRESSO	\$ 2.200

