

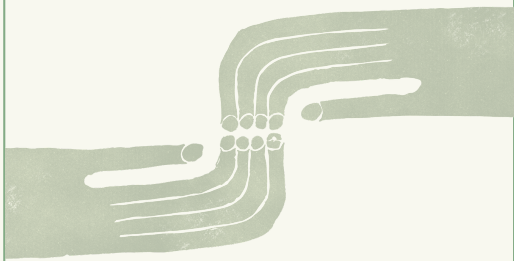
! De todos !

Río

¡NUESTRA CARTA ES
VERSÁTIL, GENEROSA
Y PENSADA PARA
COMPARTIR!

ENSALADAS

- CÉSAR** 42.000 COP
vinagreta de anchoas, parmesano,
cebolla caramelizada
- HINOJO** 32.000 COP
hinojo, toronja, naranja,
vinagreta de yogurt de
maracuyá
- AHUMADA** 38.000 COP
cogollos, aguacate,
hongos, zapallo



ENTRADAS

- PÁRAMO DE LAS PAPAS** 36.000 COP
papas nativas, queso de cabra,
salsas de la casa, picadillo, cebollín
- TARTAR DE TOMATE** 27.000 COP
tomate rostizado, stracciatella,
albahaca, vinagreta de mostaza
- STRACCIATELLA** 33.000 COP
pan de masa madre, tomates
cherry y miel trufada
- CANGREJO Y CARANTANTA** 55.000 COP
aguacate, maíz, leche de tigre de
camarón
- TIRADITO DE MARACUYÁ** 47.000 COP
pesca fresca del Pacífico, crocante
de tomate, aceite picante, cilantro
- CEVICHE DE CAMARÓN** 40.000 COP
pimentón, cebolla, aguacate
- CEVICHE DE CALAMAR** 40.000 COP
leche de tigre de acedera, jalea de
ají amarillo, aguacate
- CEVICHE DE CHICHARRÓN** 46.000 COP
cerdo, aguacate, leche de tigre con
suero costeño, mayo picante
- CEVICHE DE TEMPORADA** 53.000 COP
pesca artesanal del pacífico

PASTAS

- HECHAS EN CASA**
- AJO NEGRO** 55.500 COP
langositos, quesos
locales
- POMODORO** 30.000 COP
albahaca, queso siete cueros,
tomate
- PICANTE** 32.000 COP
tomate, queso siete cueros,
vodka, pepperoncino

ENTREPANES

- RÍO BURGUER** 200 gr 42.000 COP
carne, cebolla
caramelizada, queso
cheddar, salsa Río
- VIETNAMITA** 35.000 COP
MEKONG
pollo crocante, rábano
encurtido, suero de
berenjena ahumada
- GRILLED CHEESE** 48.000 COP
MISSISSIPPI
mezcla de quesos,
champiñones, aceite de
trufa

GUARNICIONES

- PUERROS** 25.000 COP
salsa de miso
- VEGETALES DE LA CASA** 35.000 COP
Remolacha y cebolla ocañera
encurtidos, brócoli, habichuelines,
semillas de calabaza y yogur
- PURÉ DE PAPA** 25.000 COP
papa, crema de leche, queso paipa
- MAZORCA** 25.000 COP
con mantequilla de temporada
- MADURO** 22.000 | 29.000 COP
plátano maduro a la parrilla,
opc. gratinado con guayaba.
- ARROZ DE CHOCLO** 19.000 COP
cremoso, maíz desgranado
- PAPAS DE TEMPORADA** 19.000 COP
perfectas para compartir

PARRILLA

- CORTE DEL DÍA** 250 gr 71.000 COP
- FILETE DE PESCADO** 200 gr 80.000 COP
- AL CENTRO**
O PARA COMPARTIR AL GUSTO!
- LOMO** 420 gr 165.000 COP
centro de lomo, mantequilla
de ajo negro y romero
- COSTILLAS ST. LOUIS** 72.000 COP
medio / entero 132.000 COP
BBQ de guayaba
- POLLO CARIBEÑO** 76.000 COP
medio / entero 150.000 COP
especias, salsa agrídulce
- PESCA PARA
COMPARTIR** 175.000 COP
a la parrilla
- ARROCES CALDOSOS**
- MAR** 99.000 COP
pesca fresca, calamar, camarón

¡PREGUNTA
POR NUESTROS
ESPECIALES!

pastres

- CUAJADA DE GUAYABA** 27.000 COP
cheesecake de cuajada, almojábana,
y dulce de guayaba
- TRILOGIA TUMACO** 32.000 COP
cremoso de chocolate, nibs de
cacao, y bizcocho de café
- MERENGUE BAUDILLA** 32.000 COP
merengue, crema hierbabuena,
mora, lulo y guanabana
- BROWNIE DE MILO** 25.000 COP
helado de vainilla, crumble de
vainilla

📍 RIO.DE.TODOS
310 390 4571

RESTAURANTERIO.CO
CALLE 61#5-20



¡CONOCE NUESTRAS
OBRAS DE ARTE!



! De todos !

Río

¡EL MEJOR COMPLICE PARA
TODOS NUESTROS
MOMENTOS!

NUESTRA HISTORIA

Bienvenidos a Río, un restaurante inspirado en el fluir 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, 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 fresca y trazabilidad de los ingredientes 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.

Gracias por venir a Río

¡Bienvenidos!



CÓCTELES

MARTINI Tanqueray	54.000 COP
GIN BASIL SMASH Tanqueray, albahaca	40.000 COP
NEGRONI Campari, Tanqueray, Vermouth Rosso	45.000 COP
PEGU CLUB Tanqueray, bitter de naranja	47.000 COP
PALOMA Mezcal amores, toronja	52.000 COP
MEZCALITO Mezcal Unión, limón	47.000 COP
MARGARITA Clásico	37.000 COP
OLD FASHION OAXACA Tequila Centenario Reposado, Mezcal Amores, agave	53.000 COP
CARAJILLO Licor 43, espresso doble	37.000 COP
PENICILLIN Glenfiddich, jengibre, miel de agave	47.000 COP
REVOLVER Bulleit Bourbon, licor de café	43.000 COP
WHISKY SOUR Jameson, limón	45.000 COP
MOSCOW MULE Smirnoff, jengibre	40.000 COP
BLOODY MARY Smirnoff, jugo de tomate, tajín	45.000 COP
LA REINA Viche Manglar, maracuyá, sal picante	38.500 COP
ATARDECER DEL PACÍFICO Viche Manglar, piña parrillada	35.000 COP

CERVEZAS

CORONA	17.000 COP
STELLA	19.000 COP
CAJICÁ MIEL	15.000 COP
CLUB COLOMBIA DORADA	14.000 COP

SANGRÍA

BLANCO | TINTO

MEDIA	70.000 COP
COMPLETA	120.000 COP

LICORES

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
BUCHANAN'S 12	36.000	360.000 COP
OLD PARR 12	36.000	360.000 COP
OLD PARR 18	68.000	820.000 COP
BOURBON BULLEIT RYE	36.000	360.000 COP
SINGLETON	44.000	440.000 COP
GLENFIDDICH 12	36.000	360.000 COP
JW BLACK LABEL	36.000	360.000 COP
JAMESON	30.000	300.000 COP
MACALLAN 12	68.000	620.000 COP

TEQUILA

DON JULIO 70	66.000	750.000 COP
DON JULIO REPOSADO	54.000	540.000 COP
DON JULIO BLANCO	44.000	440.000 COP
MAESTRO DOBEL	67.000	685.000 COP
MILAGROS	52.000	520.000 COP

RON

LA HECHICERA	40.000	420.000 COP
ZACAPA 23	53.000	500.000 COP

GIN

TANQUERAY TEN	50.000	480.000 COP
HENDRICK'S	53.000	500.000 COP
BOMBAY SAPPHIRE	32.000	300.000 COP
SELVA	38.000	370.000 COP

MEZCAL

UNIÓN	42.000	400.000 COP
AMORES	53.000	550.000 COP
VERDE MOMENTO	46.000	460.000 COP
400 CONEJOS	47.000	470.000 COP

VODKA

KETEL ONE	39.000	374.000 COP
SMIRNOFF	28.000	240.000 COP
GREY GOOSE	51.000	460.000 COP
ABSOLUT	28.000	240.000 COP

DIGESTIVOS

DUBONNET	24.000	COP
COINTREAU	28.000	COP
LIMONCELLO	30.000	COP
LICOR 43	34.000	COP
AMARETTO	31.000	COP

RIO.DE.TODOS
310 811 8963

RESTAURANTERIO.CO
CALLE 61#5-20



EL EXCESO DE ALCOHOL ES
PERJUDICIAL PARA LA SALUD.
PROHIBIDO EL EXPENDIO DE
BEBIDAS EMBRIAGANTES A
MENORES DE EDAD.
LEY 124 DE 1994

! Vinos !

RIO

¡VEN Y DÉJATE
LLEVAR!

VINO BLANCO

	COPA	BOTELLA
DANZANTE IT Pinot Grigio		220.000 COP
LOUIS LATOUR DEL ARDECHE FRA Chardonnay		205.000 COP
TEIA AR Torrontés	30.000	150.000 COP
PORTIA ES Verdejo		200.000 COP
MAR DE ONS ES Albariño		220.000 COP
FRAMINGHAM NZ Riesling		300.000 COP
SOFI IT Muller Thurgau	35.000	178.000 COP
CIÚ CIÚ IT Passerina		169.000 COP
CELLEDONI IT Sauvignon Blanc		170.000 COP
REINHESSEN AL Pinot Gris	33.000	170.000 COP
QUINTALUNA DE OSSIAN ES Verdejo		230.000 COP
MONTE TONDO IT Soave	35.000	170.000 COP
MARA MARTIN ES Godello	35.000	170.000 COP
GRANDE COURTADE FR Chardonnay		178.000 COP
GRANDE COURTADE I FR Sauvignon Blanc		178.000 COP
VIDIGAL PT Loureiro, Trajadura, Arinto		219.000 COP
AGUSTI TORELLÓ MATA XIC ES Xarel'lo	28.000	150.000 COP
CASA DEL BOSQUE CH Sauvignon Blanc	33.000	160.000 COP
PETITES ESTONES ES Garnacha Blanca		184.000 COP
FILLABOA ES Albariño		240.000 COP
GRAND MARRENON FR Vermentino, Garnacha Blanca		189.000 COP

VINO TINTO

	COPA	BOTELLA
CEPA GAVILÁN ES Tempranillo Crianza		277.000 COP
TERROIR HUNTER CL Pinot Noir		350.000 COP
FAUSTINO VII ES Garnacha		180.000 COP
CONDE DE PICARDO ES Tempranillo Crianza	32.000	160.000 COP
CAMPOFIORIN IT Corvina, Rondinella, Molinara		270.000 COP
TEIA AR Malbec	30.000	150.000 COP
LAFOU ES Garnacha	36.000	187.000 COP
ABADAL ES Cabernet Franc, Tempranillo, Sumoll	33.300	167.000 COP
MATCH BOOK US Petit Verdot		220.000 COP
CELLEDONI IT Merlot	35.000	160.000 COP
PIEDRA NEGRA RVA AR Malbec		238.000 COP
PIEDRA NEGRA AR Cabernet Sauvignon		180.000 COP
LAURA HARTWIG CL Carménère		260.000 COP
LOS CLOP AR Cabernet Franc Rva		220.000 COP
PIETRASERENA IT Chianti		226.000 COP
VILLADORIA IT Barbera		195.000 COP
GRANDE COURTADE ROUGE FR Malbec, Alicante, Syrah	35.000	178.000 COP
LUCIEN FR Garnacha negra, Syrah		235.000 COP
MURUA ES Tempranillo		380.000 COP
TESELA BY CLUNIA ES Syrah, Tempranillo		195.000 COP
MONTEBELLON 5 MESES FR Tempranillo	29.000	142.000 COP
FREY SOHLER FR Pinot Noir		190.000 COP
MANDOLIN USA Merlot	38.000	255.000 COP

VINO ROSADO

	COPA	BOTELLA
SYROSA IT Syrah		210.000 COP
PARASOL INSTANT ROSÉ FR Cabernet, Pinot, Merlot		180.000 COP
OTAZU CL Merlot	35.000	170.000 COP

ESPUMANTES

CAVA JUVÉ & CAMPS ES Cinta Púrpura Brut		282.000 COP
ASTORIA IT Prosecco		216.000 COP



bienvenidos



RIO.DE.TODOS
310 811 8963
RESTAURANTERIO.CO
CALLE 61#5-20



EL EXCESO DE ALCOHOL ES
PERJUDICIAL PARA LA SALUD.
PROHIBIDO EL EXPENDIO DE
BEBIDAS EMBRIAGANTES A
MENORES DE EDAD.
LEY 124 DE 1994



R i o

© RIO.DE.TODOS
310 811 8963
RESTAURANTERIO.CO
CALLE 61#5-20

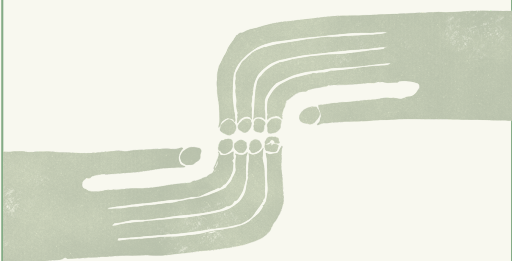
! De todos !

RIO

OUR MENU IS
VERSATILE, GENEROUS,
AND DESIGNED TO BE
SHARED!

SALADS

- CESAR** 42.0000 COP
anchovy vinaigrette, parmesan,
caramelized onions
- FENNEL** 32.0000 COP
fennel, pink grapefruit, orange,
passionfruit yogurt vinaigrette
- SMOKED** 38.0000 COP
lettuce hearts, avocado,
mushrooms, pumpkin



APPETIZERS

- PÁRAMO DE LAS PAPAS** 36.000 COP
native potatoes, goat cheese, house sauce,
minced tomato, lettuce and beans, chives
- TOMATO TARTAR** 27.000 COP
roasted tomato, stracciatella, basil,
mustard vinaigrette
- STRACCIATELLA TOAST** 33.000 COP
sourdough bread, cherry tomatoes
and truffled honey
- CRAB AND CARANTANTA** 55.000 COP
avocado, corn, shrimp-based tiger's milk
- PASSIONFRUIT TIRADITO** 47.000 COP
fresh fish from the Pacific, tomato skin,
spicy oil, cilantro
- SHRIMP CEVICHE** 40.000 COP
smoked paprika, onions, avocado
- SQUID CEVICHE** 40.000 COP
sorrel tiger's milk, yellow pepper jam,
avocado
- CHICHARRÓN CEVICHE** 46.000 COP
pig cracklings, avocado, tiger's milk, spicy
mayo
- SEASONAL CEVICHE** 53.000 COP
artisanal Pacific fresh fish

PASTAS

LINGUINI

- BLACK GARLIC** 55.500 COP
shrimp, local cheeses
- POMODORO** 30.000 COP
basil, siete cueros cheese,
tomato
- SPICY** 32.000 COP
tomato, siete cueros cheese,
vodka, pepperoncino

SANDWICHES

- RÍO BURGUER 200 gr** 42.000 COP
beef, caramelized onions,
cheddar cheese, RÍO sauce
- VIETNAM MEKONG** 35.000 COP
crunchy chicken, pickled
radish, smoked berenjena
whey
- GRILLED CHEESE** 48.000 COP
MISSISSIPI
cheese mix, mushrooms, truffle
oil

SIDE DISHES

- LEEKs** 25.000 COP
miso vinaigrette
- HOUSE VEGETABLES** 35.000 COP
Pickled beetroot and ocaña onions,
brocoli, green beans, pumpkin
seeds and yogurt.
- MASHED POTATOS** 25.000 COP
potatos, cream, paipa cheese
- CORN** 25.000 COP
with season's butter
- SWEET PLANTAIN** 22.000 | 29.000 COP
cooked on the grill, opt. au
guava gratin
- CHOCLO RICE** 19.000 COP
creamy rice, corn bits
- POTATOES** 19.000 COP
according to season

WOODFIRE

CUT OF THE DAY 250 gr 71.000 COP

FISH FILLET 200 gr 80.000 COP

CENTER OF THE TABLE...
or for sharing to your liking!

TENDERLOIN 420 gr 165.000 COP
black garlic butter and rosemary

ST. LOUIS RIBS 72.000 COP
half / whole 132.000 COP
BBQ de guayaba

CARIBBEAN CHICKEN 76.000 COP
half / whole 150.000 COP
spices, bittersweet sauce

FISH TO SHARE 175.000 COP
off the grill

CALDOSO RICES

SEA 99.000 COP
fresh fish, squid, shrimp

ASK ABOUT
OUR
SPECIALS!

desserts

- GUAVA CURD** 27.000 COP
curd cheesecake, almojábana,
and guava sweet
- TUMACO TRILOGY** 32.000 COP
creamy chocolate, cacao nibs,
and coffee sponge cake
- BAUDILLA MERINGUE** 32.000 COP
meringue, spearmint cream, blackberry,
lulo and soursop
- MILO BROWNIE** 25.000 COP
vanilla ice cream, vanilla crumble

 RIO.DE.TODOS
310 811 8963
RESTAURANTERIO.CO
CALLE 61#5-20



CHECK OUT OUR
ARTWORK!



! De todos !

Río

THE BEST ACCOMPLICE FOR
ALL OUR MOMENTS!

OUR STORY

Welcome to Río, a restaurant inspired by the flow of nature, where the table is meant for sharing.

Passionate about hospitality and the diversity of our country, we offer a collective cuisine focused on sustainable local products that highlight Colombian roots.

We work with artisanal proteins, responsibly sourced seafood from the Caribbean and the Pacific, and regenerative grazing livestock.

We focus on maximizing the use of our ingredients to maintain a conscious and creative kitchen, using 100% of the majority of our products. The freshness and traceability of the ingredients we bring to the table are central characters in our story, which we can share with our customers thanks to our suppliers.

At Río, we are a family convinced of the magic of serving food with love.

Thank you for coming to Río.

Welcome!



COCKTAILS

MARTINI Tanqueray	54.000 COP
GIN BASIL SMASH Tanqueray, basil	40.000 COP
NEGRONI Campari, Tanqueray, Vermouth Rosso	45.000 COP
PEGU CLUB Tanqueray, orange bitters	47.000 COP
PALOMA Mezcal amores, pink grapefruit	52.000 COP
MEZCALITO Mezcal Unión, lime	47.000 COP
MARGARITA Classic	37.000 COP
OLD FASHION OAXACA Tequila Centenario Reposado, Mezcal Amores, agave	53.000 COP
CARAJILLO Licor 43, espresso doble	37.000 COP
PENICILLIN Glenfiddich, jengibre, miel de agave	47.000 COP
REVOLVER Bulleit Bourbon, licor de café	43.000 COP
WHISKY SOUR Jameson, limón	45.000 COP
MOSCOW MULE Smirnoff, jengibre	40.000 COP
BLOODY MARY Smirnoff, jugo de tomate, tajín	45.000 COP
LA REINA Viche Manglar, maracuyá, sal picante	38.500 COP
ATARDECER DEL PACÍFICO Viche Manglar, piña parrillada	35.000 COP

BEERS

CORONA	17.000 COP
STELLA	19.000 COP
CAJICÁ MIEL	15.000 COP
CLUB COLOMBIA DORADA	14.000 COP

SANGRÍA

HALF JAR	70.000 COP
FULL JAR	120.000 COP

LIQUORS

WHISKY

	TRAGO	BOTELLA
BUCHANAN'S 12	36.000	360.000 COP
OLD PARR 12	36.000	360.000 COP
OLD PARR 18	68.000	820.000 COP
BOURBON BULLEIT RYE	36.000	360.000 COP
SINGLETON	44.000	440.000 COP
GLENFIDDICH 12	36.000	360.000 COP
GLENFIDDICH 15	36.000	360.000 COP
JAMESON	30.000	300.000 COP
CRAGGANMORE	68.000	620.000 COP
MACALLAN		

TEQUILA

DON JULIO 70	66.000	750.000 COP
DON JULIO REPOSADO	54.000	540.000 COP
DON JULIO BLANCO	44.000	440.000 COP
MAESTRO DOBEL	67.000	685.000 COP
MILAGROS	52.000	520.000 COP

RON

LA HECHICERA	40.000	420.000 COP
ZACAPA 23	53.000	500.000 COP

GIN

TANQUERAY TEN	50.000	480.000 COP
HENDRICK'S	53.000	500.000 COP
BOMBAY SAPPHIRE	32.000	300.000 COP
SELVA	38.000	370.000 COP

MEZCAL

UNIÓN	42.000	400.000 COP
AMORES	53.000	550.000 COP
VERDE MOMENTO	46.000	460.000 COP
400 CONEJOS	47.000	470.000 COP

VODKA

KETEL ONE	39.000	374.000 COP
SMIRNOFF	28.000	240.000 COP
GREY GOOSE	51.000	460.000 COP
ABSOLUT	28.000	240.000 COP

DIGESTIFS

DUBONNET	24.000	COP
COINTREAU	28.000	COP
LIMONCELLO	30.000	COP
LICOR 43	34.000	COP
AMARETTO	31.000	COP

RIO.DE.TODOS
310 811 8963

RESTAURANTERIO.CO
CALLE 61#5-20



EL EXCESO DE ALCOHOL ES
PERJUDICIAL PARA LA SALUD.
PROHIBIDO EL EXPENDIO DE
BEBIDAS EMBRIAGANTES A
MENORES DE EDAD.
LEY 124 DE 1994