



Río
de todos

menú

¡gracias, bienvenidos!

@RESTAURANTERIO

español

english

especiales
para empezar
a la leña
para acompañar
para endulzar
viños
cocteles
licores



especiales

platos

MEJILLONES VERDES Y CURUBA..... \$60 mil

Curuba, ajonjolí.

CARIMAÑOLAS DE SALPICÓN DE PESCADO (*x3 und*).....\$27 mil

Salpicón de pescado, suero picante

CEVICHE DE POMARROSA.....\$55 mil

Pesca fresca del Pacífico, pomarrosa en conserva, pepino, aguachile y cilantro.

cócteles

BLOODY TAMARINDO..... \$42 mil

Vodka, base de tomate y tamarindo, tajín y sésamo negro.

COSMO RÍO.....\$40 mil

Vodka, cointreau y corozo.

HECHICERA Y AJÍ.....\$52 mil

Ron la Hechicera, encurtido de ají dulce, limón fresco, mezcla de chiles.

para comenzar

(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..... \$67 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.

CÓCTEL DE MARISCOS.....\$48 mil

Camarón, caracol, pulpo, saltinas caseras.

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) CRUDO DE TEMPORADA..... \$55 mil

¡Pregunta por la preparación del día!

(v)-vegetariano (p)-picante

a la leña

parrilla

(al centro)

CORTE DEL DÍA.....\$78 mil | \$150 mil

250gr | 500gr

PESCA DE TEMPORADA.....\$84 mil

200gr

LOMO 420 GR..... \$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..... \$165 mil

Pesca fresca, mejillones, langostinos.

PESCA PARA COMPARTIR..... \$350 pesos por gramo

A la parrilla.

¡Pregunta por los . cortes del día!

entrepanes

RÍO BURGER 200GR.....\$55 mil

Carne, cebolla caramelizada, queso cheddar, salsa Río.

POMARROSA.....\$42 mil

Pollo a la parrilla, pomarrosa encurtida, mostaza dijon.

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.

RADICCHIO..... \$42 mil

Germinados, aderezo de almendras, queso de cabra y parmesano.

HINOJO.....\$41 mil

Toronja, naranja, vinagreta de yogurt y maracuya, almendras, eneldo.

AHUMADA..... \$49 mil

Cogollo, zapallo encurtido, sachá inchi, aguacate.

pastas



POMODORO.....\$34 mil

Albahaca, stracciatella, tomate.

PICANTE..... \$37 mil

Tomate, queso siete cueros, vodka, peperoncino.

PASTA MARINERA.....\$85 mil

Mejillones, cangrejo y langostinos.



guarniciones

PALMITOS CON SALSA MISO.....\$31 mil

Palmitos y salsa miso.

PLÁTANO MADURO.....\$23 | \$33 mil

Plátano maduro a la parrilla.
Opc. gratinado con guayaba

PURÉ DE PAPA.....\$29 mil

Papa, crema de leche, queso paipa.

ARROZ DE CHOCLO.....\$23 mil

Cremoso, maíz desgranado.

VEGETALES DE LA CASA.....\$37 mil

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

PAPAS DE TEMPORADA.....\$26 mil

Salsa de la casa.

MAZORCA.....\$28 mil

Con mantequilla de temporada.

para endulzar

postres

CUAJADA DE GUAYABA.....\$29 mil

Cheescake de cuajada, almojabana y dulce de guayaba.

PALENQUE.....\$33 mil

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

NIDO.....\$33 mil

Guayaba, helado de dulce de leche, ricotta y masa filo

NEVADO.....\$33 mil

Guanábana, merengue y dulce de leche de cabra.

BROWNIE DE MILO.....\$33 mil

Helado de vainilla, crumble de galleta.

PLAYERITO.....\$33 mil

Panna cotta de coco, mermelada de durazno granita de passiflora.

vinos, cócteles y licores

v i n o s

tinto (bot.) (copa)

SALENTEIN RESERVA Cabernet Franc (Arg)..... \$280mil

PIEDRA NEGRA Cabernet Sauvignon (Arg)..... \$163mil \$35mil

BENDITO RESERVA Carmenere (Chi)..... \$150mil \$32mil

LAURA HARTWIG Carmenere (Chi)..... \$280mil

TRENEL COTEAUX BOURGUIGNONS

Gamay (Fra)..... \$160mil \$34mil

BRUJA DE ROZAS Garnacha (Esp)..... \$300mil

LAFOU Garnacha, Syrah (Esp)..... \$192mil \$45mil

ALAMOS Malbec (Arg)..... \$150mil \$32mil

ALAMOS Merlot (Arg)..... \$150mil \$32mil

MOUTON CADET BORDEAUX

Merlot, Cabernet Sauvignon (Arg)..... \$290mil

ALTEMURA Negroamaro (Ita)..... \$215mil

VILLA WOLF Pinot Noir (Ger)..... \$180mil \$38mil

FELLINE GIRAVOLTA Primitivo (Ita)..... \$217mil

FOSSACOLLE Sangiovese (Ita)..... \$264mil

REMOLE TOSCANA Sangiovese (Ita)..... \$215mil \$45mil

DUCA DI SARAGNANO SIRPASSO

Sangiovese, Merlot (Ita).....\$161mil \$34mil

LES GRAINS *Syrah (Fra)*.....\$150mil

MONTEABELLON 5 MESES *Tempranillo (Esp)*.....\$152mil \$33mil

PAGO DE CARRAOVEJAS *Tempranillo (Ita)*.....\$570mil

MURUA *Tempranillo (Esp)*.....\$298mil

CEPA GAVILÁN *Tempranillo crianza (Esp)*.....\$270mil

TESELA BY CLUNIA *Tempranillo, Syrah (Esp)*.....\$200mil

blanco (bot.) (copa)

ÁBALO MENDEZ *Albariño (Esp)*..... \$200mil \$43mil

MAR DE ONS *Albariño (Esp)*..... \$235mil

MÜLLER *Chardonnay (Aus)*.....\$178mil \$38mil

GEORGES DUBOEUF MACON-VILLAGES

Chardonnay (Fra).....\$330mil

BILA HAUT *Garnacha blanca, Macabeo (Fra)*.....\$200mil \$43mil

COSTA DEL MULINO *Pecorino (Ita)*..... \$155mil \$33mil

MÜLLER *Riesling (Aus)*.....\$178mil \$38mil

CA' BOLANI *Sauvignon Blanc (Ita)*..... \$198mil

PIEROPAN *Soave (Ita)*.....\$210mil

COLOME *Torrantes (Arg)*..... \$218mil \$45mil

QUINTA LUNA *Verdejo (Esp)*.....\$240mil \$49mil

PORTIA *Verdejo (Esp)*..... \$200mil \$42mil

ALAMOS *Viognier (Arg)*..... \$150mil \$32mil

PETIT SIOS ORGÁNICO
Viognier, Chardonnay, Muscat (Esp)..... \$230mil

SIBARIS GRAN RESERVA
Viognier, Roussanne (Chi)..... \$215mil \$45mil

AGUSTI TORELLO MATA XIC *Xarel·lo (Esp)*..... \$150mil \$32mil

rosado (bot.) (copa)

SIERRA CANTABRIA XF
Garnacha, Sauvignon Blanc, Viura (Esp)..... \$280mil

AVANIEL *Tempranillo (Esp)*..... \$130mil \$30mil

AGUSTI TORELLO MATA XV
Xarel·lo vermell (Esp)..... \$150mil \$32mil

Espumoso (bot.) (copa)

JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA
Brut Nature Gran Reserva (Esp)..... \$450mil

AGUSTI TORELLO MATA BRUT RESERVA
Macabeo, Xarel·lo, Parellada (Esp)..... \$205mil

TAITTINGER *Champagne Brut Reserve (Fra)*..... \$840mil

ZONIN *Prosecco (Ita)*..... \$205mil \$43mil

ASTORIA *Prosecco (Ita)*..... \$198mil

cócteles

clasicos

APEROL SPRITZ.....\$40mil

Aperol, espumoso.

NEGRONI..... \$46mil

Campari, Tanqueray London, Vermouth Rosso.

BLOODY MARY..... \$45mil

Vodka, jugo de tomate, tajín.

MARGARITA..... \$38 mil

Clásico.

MARGARITA DON JULIO..... \$57 mil

Tequila Don Julio Reposado.

SPICY MANDARIN MARGARITA..... \$56 mil

Don Julio Reposado, Cointreau, mandarina.

MARTINI..... \$56 mil

Tanqueray London Dry

DIRTY MARTINI.....\$56 mil

Tanqueray London Dry y aceituna verde.

VESPER MARTINI..... \$52 mil

Tanqueray London Dry, vodka, Lillet Blanc

ESPRESSO MARTINI..... \$55 mil

Vodka, licor de café, espresso.

CARAJILLO.....\$40mil

Licor 43, espresso doble.

PENICILIN..... \$48mil

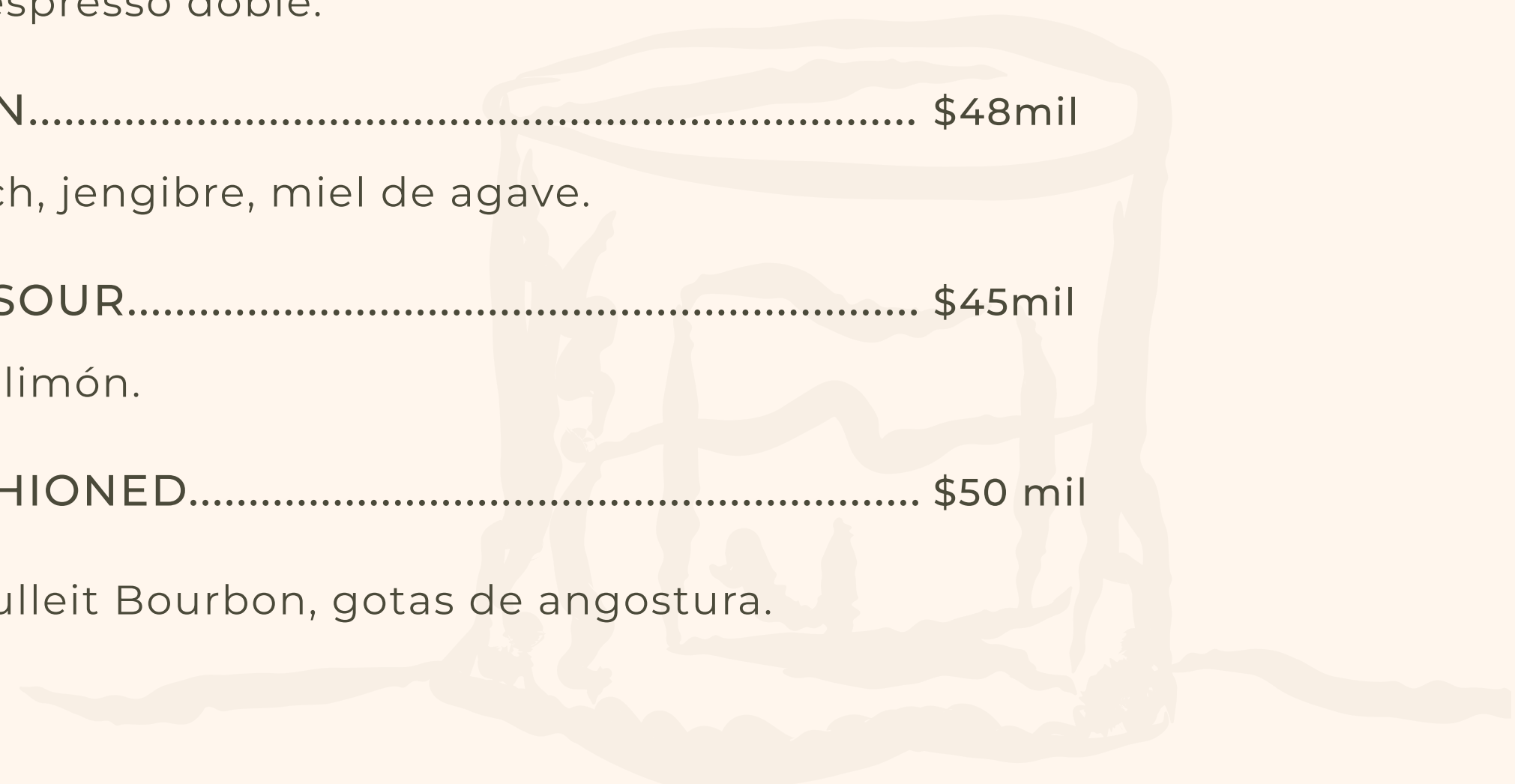
Glenfiddich, jengibre, miel de agave.

WHISKY SOUR..... \$45mil

Jameson, limón.

OLD FASHIONED..... \$50 mil

Whisky Bulleit Bourbon, gotas de angostura.



MOSCOW MULE..... \$40 mil

Vodka, jengibre.

MEZCAL MULE.....\$45 mil

Mezcal Verde Momento, limón y jengibre.

MEZCALITO.....\$47 mil

Mezcal Verde Momento, limón, tajín.

GIN BASIL SMASH..... \$40 mil

Tanqueray London Dry, albahaca.

PALOMA AMORES..... \$53 mil

Mezcal Amores, toronja.

de la casa

CAPRICHOSA..... \$46mil

Tanqueray Rangpour, toronja, lychee, soda rosas.

MARTINI DE HOJA DE COCA..... \$52mil

Ketel One, Noilly Prat.

MARTINI DE FEIJOA.....\$50mil

Vodka, Feijoa 472, Noilly Prat.

BAMBOO.....\$45 mil

Ketel One, soda y pepino.



ATARDECER DEL PACÍFICO..... \$39 mil

Viche la Chola, piña parrillada.

MEDIA NOCHE.....\$45 mil

Johnnie Walker Black Label, vino infusionado,
pimienta negra.

RÍO FLORAL.....\$38 mil

Ron de manzanilla, Cointreau y bitters de chocolate.

ME BASTA ASÍ..... \$35 mil

Ron Quimbaya, lulo.

licores

whisky

(bot.)

(tr.)

BUCHANAN’S 12.....\$350mil \$33mil

(1/2) BUCHANAN’S 12..... \$205mil

BUCHANAN’S 18.....\$806mil \$73mil

BUCHANAN’S MASTER.....\$410mil \$35mil

OLD PARR 12..... \$310mil \$30mil

OLD PARR 18.....\$785mil \$66mil

BULLEIT BOURBON..... \$355mil \$32mil

BULLEIT RYE.....	\$380mil	\$33mil
SINGLETON.....	\$370mil	\$32mil
GLENFIDDICH 12.....	\$423mil	\$36mil
JW BLACK LABEL.....	\$325mil	\$32mil
JAMESON.....	\$280mil	\$30mil
MACALLAN 12.....	\$875mil	\$74mil
CHIVAS 13.....	\$345mil	\$30mil
CHIVAS 18.....	\$815mil	\$70mil

tequila

DON JULIO 70.....	\$840mil	\$71mil
DON JULIO REPOSADO.....	\$603mil	\$51mil
DON JULIO BLANCO.....	\$490mil	\$42mil
MAESTRO DOBEL.....	\$698mil	\$59mil
1800 AÑEJO.....	\$510mil	\$43mil

ron

LA HECHICERA.....	\$495mil	\$42mil
ZAPACA 23.....	\$610mil	\$51mil
ABUELO.....	\$250mil	\$30mil
QUIMBAYA.....	\$572mil	\$49mil

gin

TANQUERAY TEN.....	\$540mil	\$46mil
TANQUERAY LONDON.....	\$325mil	\$31mil
TANQUERAY RANGPUR.....	\$370mil	\$32mil
BEEFEATER.....	\$350mil	\$32mil
HENDRICK’S.....	\$485mil	\$41mil
BOMBAY SAPPHIRE.....	\$300mil	\$30mil
CITADELLE.....	\$393mil	\$34mil
SELVA.....	\$343mil	\$32mil

mezcal

UNIÓN.....	\$340mil	\$30mil
AMORES.....	\$550mil	\$47mil
VERDE MOMENTO.....	\$375mil	\$32mil
400 CONEJOS.....	\$495mil	\$42mil
LOS NAHUALES.....	\$795mil	\$67mil
OJO DE TIGRE.....	\$370mil	\$32mil

vodka

KETEL ONE.....	\$371mil	\$32mil
SMIRNOFF.....	\$250mil	\$30mil
GREY GOOSE.....	\$550mil	\$45mil
ABSOLUT.....	\$250mil	\$30mil
TITO’S.....	\$415mil	\$35mil

aperitivos y digestivos

DUBONNET.....	\$25mil
COINTREAU.....	\$30mil
LIMONCELLO.....	\$30mil
LICOR 43.....	\$35mil
AMARETTO.....	\$31mil
FRANGELICO.....	\$33mil
GRAPPA.....	\$37mil
CAMPARI.....	\$26mil
COGNAC HENNESSY.....	\$56mil
JERÉZ TÍO PEPE.....	\$30mil
BRANDY DON PEDRO GRAN RESERVA.....	\$43mil
CARTAMARO.....	\$37mil

bar

el bar de río

platos pequeños

ENCURTIDOS RÍO

Vegetales de temporada.....\$13MIL

Uvas.....\$16MIL

FRANCESAS CON SAL Y VINAGRE.....\$23MIL

Papas crocantes con sal y vinagre, mayo de ajo negro.

SANDÍA Y LABNEH..... \$25MIL

Sandía, labneh de cabra, marañón tostado y tomate perla.

ROLL DE CANGREJO Y CAMARÓN.....\$26MIL

Pan suave con cangrejo, camarón y queso Grana Padano.

POLLO Y TAMARINDO..... \$24 MIL

Pollo crocante, sriracha de tamarindo.

HASH BROWN Y CERDO.....\$24 MIL

Hash brown, pork belly, mayonesa ahumada.

PASTRAMI, CABRA Y UVAS..... \$38 MIL

Pastrami de res, queso de cabra curado y uvas encurtidas.

MINI OBLEAS DEL RÍO.....\$15 MIL

Mascarpone, mora, toffee de banano y arequipe de tamarindo.

cócteles del río

HANKY PANKY.....\$47 MIL

Tanqueray London, Vermouth, Cartamaro.

PEPE Y BAMBOO.....\$50 MIL

Jerez Tío Pepe, Vermouth, aceituna verde.

ST. GERMAIN SPRITZ.....\$57 MIL

St. Germain, Prosecco, Soda.

BEGONIA GIN.....\$60 MIL

Tanqueray Ten, acaí, lychees.

VULCANO.....\$50 MIL

Mezcal, Tequila, uchuva, jalapeño.

DON JULIO Y AJÍ..... \$55 MIL

Don Julio blanco, mix de ají.

RÍO MARTINI..... \$60 MIL

Tanqueray London Dry, aceituna verde, queso azul, amargo de angostura.

SMOKED MARTINI..... \$60 MIL

Tanqueray London Dry, Bulleit bourbon, romero, bitter naranja.

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 ingrediendientes 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!

specials

starters

woodfire

sides

to sweeten

wines

cocktails

spirits



specials

dishes

GREEN MUSSELS AND PASSION FRUIT..... \$60k

In escabeche, banana passionfruit, sesame.

CARIMAÑOLAS (*x3 und*).....\$27k

Fish salpicón, spicy sour cream.

POMARROSA CEVICHE..... \$55k

Fresh Pacific fish, pomarrosa aguachile, water pear, green plantain crisp.

cocktails

BLOODY TAMARINDO..... \$42k

Vodka, tomato and tamarind base, tajín, black sesame.

COSMO RÍO..... \$40k

Vodka, Cointreau, corozo fruit.

HECHICERA AND CHILI.....\$52k

Ron La Hechicera, pickled sweet chili, fresh lime, chili mix.

starters

- (v)

PÁRAMO DE LAS PAPAS.....

\$39k

(Inspire by the high-altitude Andean wetlands of southern Colombia).

Native potatoes, goat cheese, picadillo, scallions and our signature housesauces.
- (v)

TOMATO TARTARE.....

\$28k

Roasted tomato, stracciatella, pesto.
- (v)

LOCAL STRACCIATELLA.....

\$37k

Queso siete cueros (Colombian artisanal cheese), sourdough bread, cherry tomatoes, truffled honey.
- CARANTANTA AND CRAB.....

\$67k

(Traditional corn fritters from the Cauca department). Avocado, corn, shrimp and tiger's milk (citrus-based ceviche marinade).
- (s)

PASSION FRUIT ‘TIRADITO’.....

\$50k

Fresh catch from the Colombian Pacific coast, tomato crisps, spicy olive oil, shellfish bisque, cilantro.
- SEAFOOD COCKTAIL.....

\$48k

In-house tomato sauce, shrimp, conch, octopus, and artisanal crackers.
- GRILLED CHICKEN ‘BROCHETAS’.....

\$45k

Organic chicken skewers (200g) with tamarind, mozarabic sour cream, fermented mushrooms, almonds.
- ‘CHICHARRÓN’ CEVICHE.....

\$48k

Pork belly cracklings, avocado, tiger's milk (citrus-based ceviche marinade) with sour cream, spicy mayo.
- (s)

SEASONAL CRUDO.....

\$55k

Ask your server about today's preparation.

(v)-vegetarian (s)-spicy

woodfire

from the grill

(al centro)

CHEF’S CUT OF THE DAY..... \$78k | \$150k

250gr | 500gr

CATCH OF THE DAY..... \$84k

200gr

BEEF TENDERLOIN 420 GR.....\$170k

Center-cut beef tenderloin, black garlic & rosemary butter.

COSTILLAS ST. LOUIS.....\$75k | \$139k

Half | Whole. With Guava Barbeque sauce.

CARIBBEAN CHICKEN.....\$80k | \$158k

Half | Whole. Seasoned with spices and sweet-and-sour sauce.

“ENCOCADO DE MAR”..... \$165k

(Seafood in traditional coconut sauce)
Fresh fish, mussels, prawns.

FRESH CATCH TO SHARE..... 1 gram \$350 COP

From the grill. Ask about today’s cuts.

between breads

RÍO BURGER 200GR..... \$55k

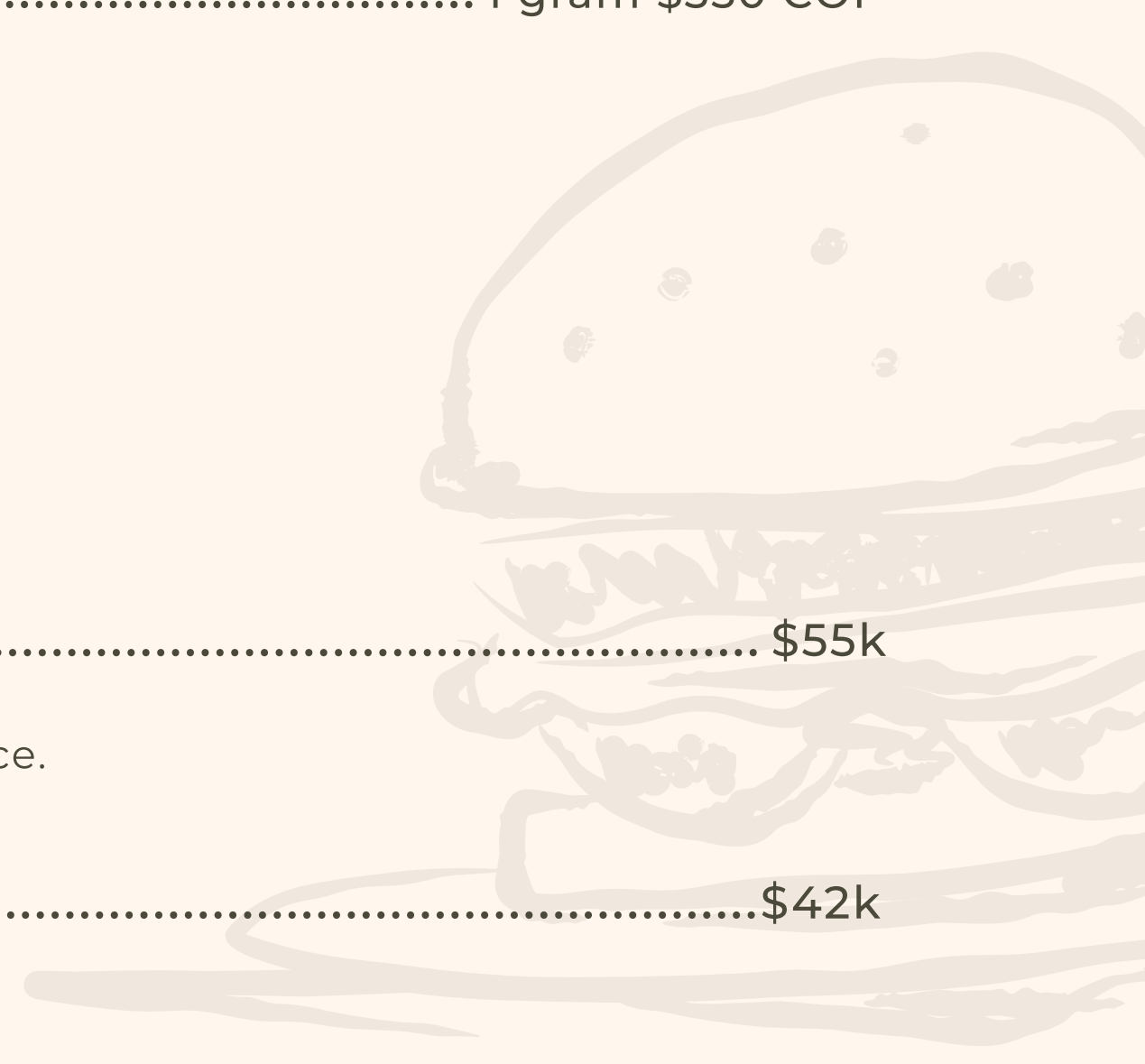
Beef, caramelized onions, cheddar cheese, house sauce.

POMARROSA (PICKLED ROSE APPLE).....\$42k

Grilled Chicken, Pickled Rose Apple, Dijon Mustard.

GRILLED CHEESE MISSISSIPPI.....\$48k

Blend of cheeses, mushrooms, truffle oil.



To complement
your main dish

salads

ASIAN CEASAR.....\$50k

Anchovies vinaigrette, caramelized onions, seaweed.

RADICCHIO..... \$42k

Sprouts, almond dressing, goat cheese, and Parmesan.

FENNEL..... \$41k

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

SMOKED.....\$49k

Lettuce, avocado, squash, sachá inchi, sesame seeds.

pastas



POMODORO.....\$34k

Fresh basil, stracciatella, tomato.

SPICY..... \$37k

Tomato, siete cueros-cheese, vodka, peperoncino.

SEAFOOD PASTA.....\$85k

Prawns, mussels, crab and a touch of sherry wine .



sides

PUTUMAYO PALM HEARTS.....\$31k

Miso sauce.

GRILLED SWEET PLANTAIN..... \$23k | \$33k

Optional: au gratin with guava.

MASHED POTATOES WITH PAIPA CHEESE..... \$29k

Paipa cheese (Boyacá department).

CREAMY CORN RICE..... \$23k

Sweet corn kernels.

HOUSE VEGETABLES.....\$37k

Pickled beet & ‘ocañera’ onion, broccoli, French green beans, pumpkin seeds, yogurt.

PAPAS DE TEMPORADA..... \$26k

Salsa de la casa.

CORN ON THE COB..... \$28k

Seasonal herb butter.

to sweeten

desserts

GUAVA ‘CUAJADA’ CHEESECAKE..... \$29k

Fresh cheese curd in a crust of almojábana (traditional cornmeal and cheese pastry), guava marmalade.

PALENQUE..... \$33k

Chocolate lingot, ganache, blackberry marmalade, cacao nibs, berrys orbet.

NIDO..... \$33k

Ricotta, pickled guava, dulce de leche ice cream, phyllopastry.

NEVADO..... \$33k

Meringue, soursop, goat's milk dulce de leche.

BROWNIE WITH ICE CREAM..... \$33k

Vanilla ice cream and cookie crumble.

PLAYERITO..... \$33k

A breeze from the beach - Sponge cake, coconut panna cotta, peach jam, passiflora granita.

cocktails, wines & spirits

w i n e s

red (bot.) (glass)

SALENTEIN RESERVA Cabernet Franc (Arg)..... \$280k

PIEDRA NEGRA Cabernet Sauvignon (Arg)..... \$163k \$35k

BENDITO RESERVA Carmenere (Chi)..... \$150k \$32k

LAURA HARTWIG Carmenere (Chi)..... \$280k

TRENEL COTEAUX BOURGUIGNONS
Gamay (Fra)..... \$160k \$34k

BRUJA DE ROZAS Garnacha (Spa)..... \$300k

LAFOU Garnacha, Syrah (Esp).....\$192k \$45k

ALAMOS Malbec (Arg).....\$150k \$32k

ALAMOS Merlot (Arg)..... \$150k \$32k

MOUTON CADET BORDEAUX
Merlot, Cabernet Sauvignon (Arg)..... \$290k

ALTEMURA Negroamaro (Ita).....\$215k

VILLA WOLF Pinot Noir (Ger).....\$180k \$38k

FELLINE GIRAVOLTA Primitivo (Ita).....\$217k

FOSSACOLLE Sangiovese (Ita).....\$264k

REMOLE TOSCANA Sangiovese (Ita)..... \$215k \$45k

DUCA DI SARAGNANO SIRPASSO

Sangiovese, Merlot (Ita).....\$161k \$34k

LES GRAINS *Syrah (Fra)*.....\$150k

MONTEABELLON 5 MESES *Tempranillo (Spa)*..... \$152k \$33k

PAGO DE CARRAOVEJAS *Tempranillo (Ita)*.....\$570k

MURUA *Tempranillo (Spa)*..... \$298k

CEPA GAVILÁN *Tempranillo crianza (Spa)*.....\$270k

TESELA BY CLUNIA *Tempranillo, Syrah (Spa)*.....\$200k

white (bot.) (glass)

ÁBALO MENDEZ *Albariño (Spa)*.....\$200k \$43k

MAR DE ONS *Albariño (Spa)*.....\$235k

MÜLLER *Chardonnay (Aus)*.....\$178k \$38k

GEORGES DUBOEUF MACON-VILLAGES

Chardonnay (Fra).....\$330k

BILA HAUT *Garnacha blanca, Macabeo (Fra)*.....\$200k \$43k

COSTA DEL MULINO *Pecorino (Ita)*..... \$155k \$33k

MÜLLER *Riesling (Aus)*.....\$178k \$38k

CA' BOLANI *Sauvignon Blanc (Ita)*..... \$198k

PIEROPAN *Soave (Ita)*.....\$210k

COLOME *Torrantes (Arg)*..... \$218k \$45k

QUINTA LUNA *Verdejo (Spa)*.....\$240k \$49k

PORTIA *Verdejo (Esp)*..... \$200mil \$42mil

ALAMOS *Viognier (Arg)*..... \$150mil \$32mil

PETIT SIOS ORGÁNICO
Viognier, Chardonnay, Muscat (Esp)..... \$230mil

SIBARIS GRAN RESERVA
Viognier, Roussanne (Chi)..... \$215mil \$45mil

AGUSTI TORELLO MATA XIC *Xarel·lo (Esp)*..... \$150mil \$32mil

rosado (bot.) (copa)

SIERRA CANTABRIA XF
Garnacha, Sauvignon Blanc, Viura (Esp)..... \$280mil

AVANIEL *Tempranillo (Esp)*..... \$130mil \$30mil

AGUSTI TORELLO MATA XV
Xarel·lo vermell (Esp)..... \$150mil \$32mil

Espumoso (bot.) (copa)

JUVÉ & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA
Brut Nature Gran Reserva (Esp)..... \$450mil

AGUSTI TORELLO MATA BRUT RESERVA
Macabeo, Xarel·lo, Parellada (Esp)..... \$205mil

TAITTINGER *Champagne Brut Reserve (Fra)*..... \$840mil

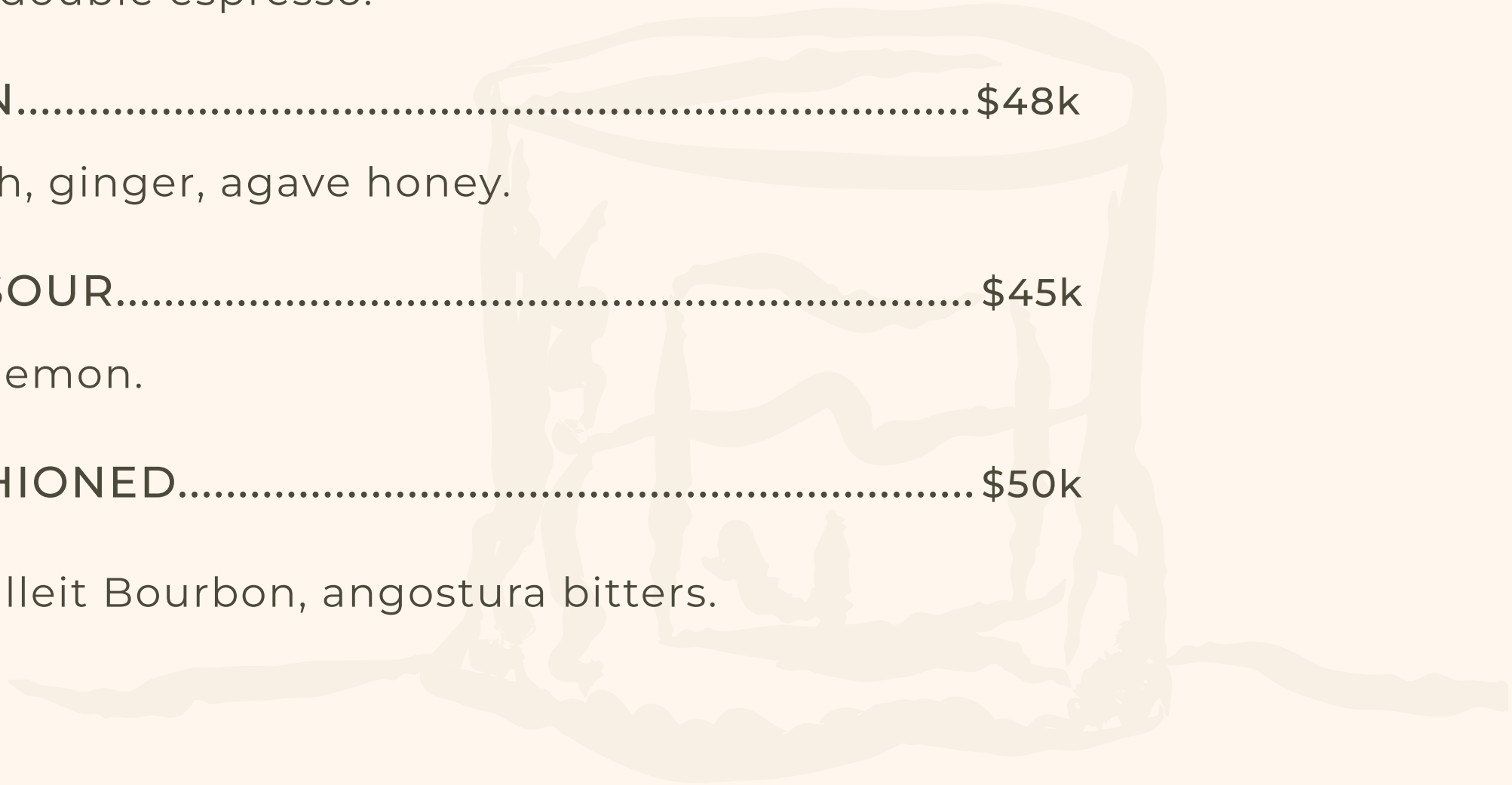
ZONIN *Prosecco (Ita)*..... \$205mil \$43mil

ASTORIA *Prosecco (Ita)*..... \$198mil

cocktails

classic

APEROL SPRITZ.....	\$40k
Aperol & brut.	
NEGRONI.....	\$46k
Campari, Tanqueray London, Vermouth Rosso.	
BLOODY MARY.....	\$45k
Vodka, tomato juicie, Tajín.	
MARGARITA.....	\$38k
Classic.	
MARGARITA DON JULIO.....	\$57k
Tequila Don Julio Reposado.	
SPICY MANDARIN MARGARITA.....	\$56k
Don Julio Reposado, Cointreau, mandarin.	
MARTINI.....	\$56k
Tanqueray London Dry.	
DIRTY MARTINI.....	\$56k
Tanqueray London & olive brine.	
VESPER MARTINI.....	\$52k
Tanqueray London Dry, vodka, Lillet Blanc.	
ESPRESSO MARTINI.....	\$55k
Vodka, Coffee liqueur, espresso.	
CARAJILLO.....	\$40k
Licor 43 & double espresso.	
PENICILIN.....	\$48k
Glenfiddich, ginger, agave honey.	
WHISKY SOUR.....	\$45k
Jameson, lemon.	
OLD FASHIONED.....	\$50k
Whisky Bulleit Bourbon, angostura bitters.	



MOSCOW MULE..... \$40k

Vodka, ginger.

MEZCAL MULE.....\$45k

Mezcal Verde Momento, lime, ginger.

MEZCALITO.....\$47k

Mezcal Verde Momento, lemon, Tajín.

GIN BASIL SMASH.....\$40k

Tanqueray London Dry & fresh basil.

PALOMA AMORES..... \$53k

Mezcal Amores & grapefruit.

house made

CAPRICHOSA..... \$46k

Tanqueray Rangpour, grapefruit, lychee, rose soda.

MARTINI DE HOJA DE COCA.....\$52k

Ketel One, Noilly Prat.

MARTINI DE FEIJOA..... \$50k

Vodka, Feijoa 472, Noilly Prat.

BAMBOO..... \$45k

Ketel One, soda, cucumber.



PACIFIC SUNSET.....\$39k

Viche la Chola, grilled pineapple.

MIDNIGHT.....\$45k

Johnnie Walker Black Label, infused wine,
black pepper.

RÍO FLORAL.....\$38k

Chamomile rum, Cointreau, and chocolate bitters.

ME BASTA ASÍ.....\$35k

Quimbaya rum, lulo.

l i q u o r s

whisky	(bot.)	(tr.)
BUCHANAN’S 12.....	\$350k	\$33k
(1/2) BUCHANAN’S 12.....	\$205k	
BUCHANAN’S 18.....	\$860k	\$73k
BUCHANAN’S MASTER.....	\$410k	\$35k
OLD PARR 12.....	\$310k	\$30k
OLD PARR 18.....	\$785k	\$66k
BULLEIT BOURBON.....	\$355k	\$32k

BULLEIT RYE.....	\$380k	\$33k
SINGLETON.....	\$370k	\$32k
GLENFIDDICH 12.....	\$423k	\$36k
JW BLACK LABEL.....	\$325k	\$32k
JAMESON.....	\$280k	\$30k
MACALLAN 12.....	\$875k	\$74k
CHIVAS 13.....	\$345k	\$30k
CHIVAS 18.....	\$815k	\$70k

tequila

DON JULIO 70.....	\$840k	\$71k
DON JULIO REPOSADO.....	\$603k	\$51k
DON JULIO BLANCO.....	\$490k	\$42k
MAESTRO DOBEL.....	\$698k	\$59k
1800 AÑEJO.....	\$510k	\$43k

rum

LA HECHICERA.....	\$495k	\$42k
ZAPACA 23.....	\$610k	\$51k
ABUELO.....	\$250k	\$30k
QUIMBAYA.....	\$572k	\$49k

gin

TANQUERAY TEN.....	\$540k	\$46k
TANQUERAY LONDON.....	\$325k	\$31k
TANQUERAY RANGPUR.....	\$370k	\$32k
BEEFEATER.....	\$350k	\$32k
HENDRICK’S.....	\$485k	\$41k
BOMBAY SAPPHIRE.....	\$300k	\$30k
CITADELLE.....	\$393k	\$34k
SELVA.....	\$343k	\$32k

mezcal

UNIÓN.....	\$340k	\$30k
AMORES.....	\$550k	\$47k
VERDE MOMENTO.....	\$375k	\$32k
400 CONEJOS.....	\$495k	\$42k
LOS NAHUALES.....	\$795k	\$67k
OJO DE TIGRE.....	\$370k	\$32k

vodka

KETEL ONE.....	\$371k	\$32k
SMIRNOFF.....	\$250k	\$30k
GREY GOOSE.....	\$550k	\$45k
ABSOLUT.....	\$250k	\$30k
TITO’S.....	\$415k	\$35k

aperitifs & digestifs

DUBONNET.....	\$25k
COINTREAU.....	\$30k
LIMONCELLO.....	\$30k
LICOR 43.....	\$35k
AMARETTO.....	\$31k
FRANGELICO.....	\$33k
GRAPPA.....	\$37k
CAMPARI.....	\$26k
COGNAC HENNESSY.....	\$56k
JERÉZ TÍO PEPE.....	\$30k
BRANDY DON PEDRO GRAN RESERVA.....	\$43k
CARTAMARO.....	\$37k

Welcome to Río, 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 Río, we are a family convinced of the magic in serving
food with love

welcome!