



R í o

*menú*

*¡gracias, bienvenidos!*

@RESTAURANTERIO

español

english

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



# especiales

## platos

CARIMAÑOLAS(x3 und)..... \$32 mil

Salpicón de pescado o costilla y tamarindo con suero picante.

TARTARE DE RES..... \$45 mil

Mostaza dijon, queso rallado, alcaparras, yema curada y chips de papa.

LANGOSTINOS CURADOS.....\$45 mil

Aguachile de jalapeño, almendras garrapiñadas, aceite de coco verdolaga de mar.

PAN DE YUCAS(x3 und)..... \$32 mil

Pan de yuca de tres quesos, mantequilla madurada, panal de abejas Honey Daddy.

## cócteles

NAKED & FAMOUS..... \$42 mil

Mezcal Verde Momento, Aperol, sirope de jengibre, zumo de limón.

GUAYABA Y JERÉZ..... \$42 mil

Jerez, zumo de limón, bitter de naranja, aceite de sacha inchi.

TEPACHE Y MEZCAL.....\$52 mil

Tepache, Mezcal, uva verde.

PASIÓN RÍO..... \$52 mil

Mezcal Unión, maracuyá, gotas angostura, bitter de naranja, romero.

# para comenzar

(v) PÁRAMO DE LAS PAPAS.....\$45 mil

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

(v) TARTAR DE TOMATE.....\$37 mil

Tomate rostizado, stracciatella, pesto.

(v) STRACCIATELLA.....\$42 mil

Pan de masa madre, tomates cherry, miel trufada.

CANGREJO Y CARANTANTA..... \$70 mil

Aguacate, maíz, leche de tigre de camarón.

(p) TIRADITO DE MARACUYÁ..... \$57 mil

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

CÓCTEL DE MARISCOS..... \$55 mil

Camarón, caracol, pulpo, saltinas caseras.

BROCHETAS DE POLLO..... \$51 mil

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

CEVICHE DE CHICHARRÓN..... \$55 mil

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

(p) CRUDO DE TEMPORADA.....\$61 mil

¡Pregunta por la preparación del día!

(v)-vegetariano (p)-picante

# a la leña

## parrilla

(al centro)

CORTE DEL DÍA.....\$90 mil | \$173 mil

250gr | 500gr

BIFE ANCHO..... \$450 pesos por gramo

Bife ancho con mantequilla madurada por gramaje

PESCA DE TEMPORADA..... \$92 mil

200gr

LOMO 420 GR..... \$195 mil

Centro de lomo, mantequilla de ajo negro y romero.

COSTILLAS ST. LOUIS.....\$86 | \$160 mil

medio | entero. BBQ de guayaba.

POLLO CARIBEÑO.....\$92 | \$180 mil

medio | entero. Especias, salsa agridulce.

ENCOCADO DE MAR.....\$190 mil

Pesca fresca, mejillones, langostinos.

PESCA PARA COMPARTIR..... \$403 pesos por gramo

A la parrilla.

¡Pregunta por los cortes del día!

## entrepanes

RÍO BURGER 200GR..... \$62 mil

Carne, cebolla caramelizada, queso cheddar, salsa Río.

HONEY ROASTED BLT.....\$52 mil

Pollo, mayonesa de hongos, tocineta hecha en casa.

GRILLED CHEESE MISSISSIPPI..... \$55 mil

Mezcla de quesos, champiñones, aceite de trufa.



# *para acompañar*

## *ensaladas*

CÉSAR ASIÁTICA.....\$56 mil

Vinagreta de anchoas, parmesano, cebollas caramelizadas, algas.

POMARROSA.....\$45 mil

Cogollo, rugula, rábano, pomarosa encurtida, aguacate, vinagreta de miel de caña, cilantro.

HINOJO.....\$45 mil

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

AHUMADA.....\$55 mil

Cogollo, zapallo encurtido, sachá inchi, aguacate.

## *pastas hechas en casa*

POMODORO.....\$39 mil

Albahaca, stracciatella, tomate.

PICANTE.....\$43 mil

Tomate, queso siete cueros, vodka, peperoncino.

CARBONARA.....\$45 mil

Tocineta hecha en casa, queso madurado y huacatay.

*@rio.de todos restauranterio.co*



## *guarniciones*

PALMITOS CON SALSA MISO.....\$36 mil

Palmitos y salsa miso.

PLÁTANO MADURO.....\$27 | \$38 mil

Plátano maduro a la parrilla.  
Opc. gratinado con guayaba

PURÉ DE PAPA.....\$33 mil

Papa, crema de leche, queso paipa.

ARROZ DE CHOCLO.....\$27 mil

Cremoso, maíz desgranado.

VEGETALES DE LA CASA.....\$43 mil

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

PAPAS DE TEMPORADA..... \$29 mil

Salsa de la casa.

MAZORCA..... \$32 mil

Con mantequilla de temporada.

# *para endulzar*

## *postres*

**CUAJADA DE GUAYABA..... \$33 mil**

Cheescake de cuajada, almojabana y dulce de guayaba.

**PALENQUE..... \$37 mil**

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

**NIDO..... \$37 mil**

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

**NEVADO..... \$37 mil**

Guanábana, merengue y dulce de leche de cabra.

**BROWNIE DE MILO..... \$37 mil**

Helado de vainilla, crumble de galleta.

**PLAYERITO..... \$37 mil**

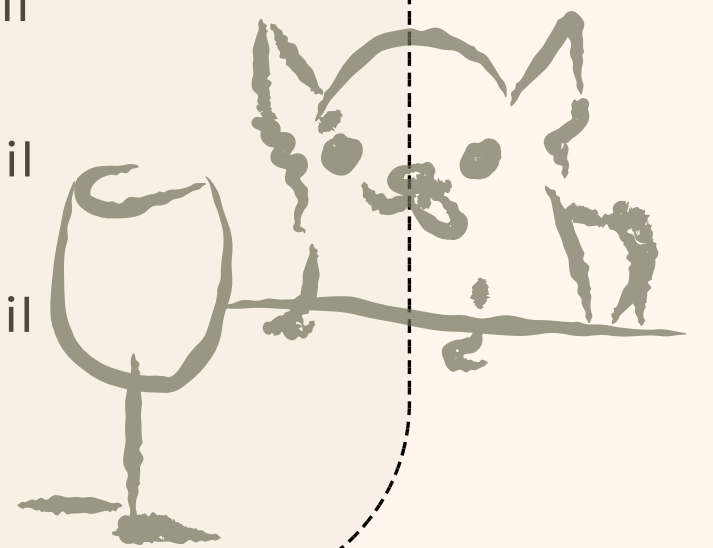
Panna cotta de coco, mermelada de durazno granita de passiflora.

*vinos, cócteles y licores*

# vinos

## selección especial (bot.)

BRUJA DE ROZAS <i>Garnacha (Esp)</i> .....	\$338mil
PAGO DE CARRAOVEJAS <i>Tempranillo (Esp)</i> .....	\$660mil
LAURA HARTWIG <i>Carmenere (Chi)</i> .....	\$304mil
MOUTON CADET BORDEAUX <i>Merlot, Cabernet Sauvignon (Fra)</i> .....	\$310mil
GEORGES DUBOEUF MACON VILLAGES <i>Chardonnay (Fra)</i> .....	\$370mil
PETIT SIOS <i>Viognier, Chardonnay (Esp)</i> .....	\$255mil
PIEROPAN <i>Soave (Ita)</i> .....	\$230mil
MACON CHAINTRE <i>Chardonnay (Fra)</i> .....	\$320mil



## tinto (bot.) (copa)

CATENA <i>Cabernet Sauvignon (Arg)</i> .....	\$230mil	\$48mil
CATENA <i>Malbec (Arg)</i> .....	\$240mil	\$50mil
BENDITO RESERVA <i>Carmenere (Chi)</i> .....	\$160mil	\$33mil
THE ARSONIST <i>Malbec, Cabernet, Petit Verdot (Usa)</i>	\$225mil	\$47mil
TRENEL COTEAUX BOURGUIGNONS <i>Gamay (Fra)</i>	\$165mil	
LAFOU <i>Garnacha, Syrah (Esp)</i> .....	\$215mil	
ARTUKE <i>Tempranillo, Viura (Esp)</i> .....	\$240mil	\$52mil
RAMBAUD <i>Merlot (Fra)</i> .....	\$310mil	
MIL GRACIAS <i>Graciano (Esp)</i> .....	\$190mil	\$40mil
FELLINE GIRAVOLTA <i>Primitivo (Ita)</i> .....	\$240mil	
REMOLE <i>Sangiovese (Ita)</i> .....	\$240mil	\$50mil
DIGIOVANNA <i>Nero D'Avola (Ita)</i> .....	\$240mil	\$50mil
MONTEABELLÓN <i>Tempranillo (Esp)</i> .....	\$165mil	\$35mil

## tinto

(bot.) (copa)

ENEMIGO <i>Syrah, Viognier (Arg)</i> .....	\$390mil	
JUAN GIL PLATA <i>Monastrell (Esp)</i> .....	\$250mil	
<b>CONTADOR DE ESTORIAS</b> <i>Syrah, Touriga, Petit Verdot (Por)</i> .....	\$210mil	
IRANCY <i>Pinot noir (Fra)</i> .....	\$320mil	
FONTANAFREDDA LANGHE <i>Nebbiolo (Ita)</i> .....	\$320mil	
KILLKA <i>Malbec (Arg)</i> .....	\$210mil	\$45mil

## blanco

(bot.) (copa)

BOUZA DO REI <i>Albariño (Esp)</i> .....	\$265mil	\$55mil
MAR DE ONS <i>Albariño (Esp)</i> .....	\$260mil	
MÜLLER <i>Chardonnay (Aus)</i> .....	\$195mil	\$41mil
PETITES ESTONES <i>Garnacha blanca (Esp)</i> .....	\$200mil	\$43mil
SANTA MARGHERITA <i>Pinot grigio (Ita)</i> .....	\$255mil	\$50mil
LOIMER <i>Grüner veltliner (Aus)</i> .....	\$235mil	\$49mil
QUINTA LUNA <i>Verdejo (Esp)</i> .....	\$275mil	\$56mil
MÜLLER <i>Riesling (Aus)</i> .....	\$230mil	\$48mil
MARA MARTIN <i>Godello (Esp)</i> .....	\$180mil	\$39mil
ALAMOS <i>Viognier (Arg)</i> .....	\$180mil	\$39mil
SIBARIS GRAN RESERVA <i>Viognier, roussanne (Chl)</i> ..	\$240mil	\$50mil
COLOME <i>Torrantes (Arg)</i> .....	\$218mil	
SOALHEIRO ALLO <i>Loureiro, Alvarinho (Por)</i> .....	\$160mil	\$35mil
LA FLORANE <i>Blend del rhodano (Fra)</i> .....	\$217mil	\$46mil
ALTA ALELLA PB <i>Pansa blanca (Esp)</i> .....	\$230mil	



## *rosado*

(bot.) (copa)

CICALA *Negroamaro (Ita)*.....\$175mil \$37mil

SOALHEIRO *Alvarinho, Pinot noir (Por)*.....\$250mil

LA FLORANE *Garnacha, Syrah (Fra)*.....\$217mil

### SIERRA CANTABRIA XF

*Viura, Garnacha, Sauvignon blanc,*

*Maturana, Tempranillo (Esp)*.....\$310mil

## *naranja*

(bot.) (copa)

ALTA ALELLA *Pansa blanca, Pansa rosada (Esp)*.....\$372mil

## *burbujas*

(bot.) (copa)

TAITTINGER *Champagne Brut Reserve (Fra)*.....\$900mil

### ALTA ALELLA MIRGIN

*Pansa blanca, Macabeo, Parellada (Esp)*.....\$274mil

JOAN SARDA *Macabeo, Xarello, Parellada (Esp)*.....\$199mil

### JUVÉ & CAMPS RESERVA

*Macabeo, Xarello, Parellada (Esp)*.....\$490mil

ASOLO PROSECCO *Glera (Ita)*.....\$195mil \$42mil

# cócteles

## clásicos

- APEROL SPRITZ**.....\$42mil  
Aperol, espumoso.
- NEGRONI**..... \$48mil  
Campari, Tanqueray London, Vermouth Rosso.
- BLOODY MARY**..... \$47mil  
Vodka, jugo de tomate, tajín.
- MARGARITA**..... \$41 mil  
Clásico.
- MARGARITA DON JULIO**..... \$61 mil  
con tequila Don Julio.
- SPICY MANDARIN MARGARITA**..... \$66 mil  
Don Julio, Cointreau, mandarina.
- MARTINI**..... \$64 mil  
Tanqueray London Dry
- DIRTY MARTINI**.....\$58 mil  
Tanqueray London Dry y aceituna verde.
- VESPER MARTINI**.....\$57 mil  
Tanqueray London Dry, vodka, Lillet Blanc
- ESPRESSO MARTINI**..... \$58 mil  
Vodka, licor de café, espresso.
- CARAJILLO**.....\$44mil  
Licor 43, espresso doble.
- PENICILLIN**.....\$50mil  
Glenfiddich, jengibre, miel de agave.
- WHISKY SOUR**..... \$47mil  
Jameson, limón.
- OLD FASHIONED**..... \$55 mil  
Whisky Bulleit Bourbon, gotas de angostura.
- MOSCOW MULE**..... \$42 mil  
Vodka, jengibre.
- MEZCAL MULE**.....\$47 mil  
Mezcal Verde Momento, limón y jengibre.

MEZCALITO.....\$49 mil

Mezcal Verde Momento, limón, tajín.

GIN BASIL SMASH.....\$41 mil

Tanqueray London Dry, albahaca.

PALOMA AMORES.....\$58 mil

Mezcal Amores, toronja.

## *de la casa*

COSMO RÍO.....\$42mil

Vodka, Cointreau, corozo.

ATARDECER DEL PACÍFICO.....\$40 mil

Viche la Chola, piña parrillada.

ME BASTA ASÍ.....\$37 mil

Ron Quimbaya, lulo.

BLOODY MARY TAMARINDO.....\$42 mil

Vodka, tamarindo, tomate cherry

## *martinis de la casa*

MARTINI DE HOJA DE COCA.....\$58mil

Ketel One, Noilly Prat.

MARTINI DE FEIJOA.....\$53mil

Vodka, Feijoa 472, Noilly Prat.

FILTHY MARTINI.....\$53mil

Gin Tanqueray London, Noilly Prat, aceituna, salmuera de aceitunas.

MARTINI SESAME OIL.....\$45mil

Gin, aceite de ajonjolí, sirope de jengibre, Noilly Prat.

SMOKED MARTINI.....\$64mil

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

RÍO MARTINI.....\$62mil

Gin, aceituna verde, queso azul, amargo de angostura.

# *licores*

## *whisky*

	<i>(bot.)</i>	<i>(tr.)</i>
BUCHANAN'S 12.....	\$380mil	\$36mil
(1/2) BUCHANAN'S 12.....	\$225mil	
BUCHANAN'S 18.....	\$900mil	\$76mil
BUCHANAN'S MASTER.....	\$440mil	\$40mil
OLD PARR 12.....	\$330mil	\$34mil
OLD PARR 18.....	\$835mil	\$73mil
BULLEIT BOURBON.....	\$382mil	\$35mil
BULLEIT RYE.....	\$410mil	\$37mil
SINGLETON.....	\$397mil	\$36mil
GLENFIDDICH 12.....	\$465mil	\$40mil
GLENLIVET.....	\$470mil	\$40mil
JW BLACK LABEL.....	\$345mil	\$34mil
JW BLUE LABEL.....	\$2.850m	\$230mil
JW GOLD LABEL.....	\$730mil	\$58mil
JAMESON.....	\$310mil	\$30mil
MACALLAN 12.....	\$890mil	\$76mil
CHIVAS 13.....	\$380mil	\$34mil
CHIVAS 18.....	\$890mil	\$77mil

## *tequila*

DON JULIO 70.....	\$870mil	\$76mil
DON JULIO REPOSADO.....	\$625mil	\$55mil
DON JULIO BLANCO.....	\$510mil	\$45mil
DON JULIO 1942.....	\$2.400m	\$190mil
MAESTRO DOBEL.....	\$740mil	\$64mil
1800 AÑEJO.....	\$510mil	\$43mil

## *ron*

LA HECHICERA.....	\$530mil	\$45mil
ZAPACA 23.....	\$640mil	\$55mil
ABUELO.....	\$250mil	\$30mil
QUIMBAYA.....	\$580mil	\$50mil

## *gin*

TANQUERAY TEN.....	\$590mil	\$52mil
TANQUERAY LONDON.....	\$350mil	\$36mil
TANQUERAY RANGPUR.....	\$395mil	\$37mil
BEEFEATER.....	\$360mil	\$35mil
HENDRICK'S.....	\$540mil	\$47mil
BOMBAY SAPPHIRE.....	\$330mil	\$35mil
CITADELLE.....	\$410mil	\$36mil
SELVA.....	\$360mil	\$35mil

## *mezcal*

UNIÓN.....	\$365mil	\$32mil
AMORES.....	\$575mil	\$50mil
VERDE MOMENTO.....	\$390mil	\$34mil
400 CONEJOS.....	\$530mil	\$45mil
LOS NAHUALES.....	\$835mil	\$70mil
OJO DE TIGRE.....	\$395mil	\$35mil

## *vodka*

KETEL ONE.....	\$395mil	\$34mil
SMIRNOFF.....	\$270mil	\$33mil
GREY GOOSE.....	\$580mil	\$50mil
ABSOLUT.....	\$270mil	\$33mil
TITO'S.....	\$435mil	\$37mil

## *nacionales*

AGUARDIENTE MIL DEMONIOS.....	\$295mil	\$26mil
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO.....	\$170mil	\$20mil
VICHE LA CHOLA.....	\$355mil	\$30mil
VICHE LA ESPERANZA.....	\$330mil	\$29mil
VICHE MONTEMANGLAR.....	\$370mil	\$32mil

## *aperitivos y digestivos*

DUBONNET.....		\$28mil
COINTREAU.....		\$35mil
LIMONCELLO.....		\$30mil
LICOR 43.....		\$37mil
AMARETTO.....		\$37mil
FRANGELICO.....		\$39mil
GRAPPA.....		\$37mil
CAMPARI.....		\$30mil
COGNAC HENNESSY.....		\$62mil
JERÉZ TÍO PEPE.....		\$33mil
BRANDY DON PEDRO GRAN RESERVA.....		\$45mil
CARTAMARO.....		\$39mil

*bar*

# *el bar de río*

## *platos pequeños*

**FRANCESAS CON SAL Y VINAGRE.....\$27 MIL**

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

**SANDÍA Y LABNEH.....\$29 MIL**

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

**ROLL DE CANGREJO Y CAMARÓN.....\$30 MIL**

Pan suave con cangrejo, camarón y queso Grana Padano.

**POLLO Y TAMARINDO.....\$28 MIL**

Pollo crocante, sriracha de tamarindo.

**HASH BROWN Y CERDO.....\$28 MIL**

Hash brown, pork belly, mayonesa ahumada.

**PASTRAMI, CABRA Y UVAS.....\$43 MIL**

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

## *cócteles del río*

**HANKY PANKY.....\$50 MIL**

Tanqueray London, Vermouth, Cartamaro.

**BEGONIA GIN.....\$63 MIL**

Tanqueray Ten, acaí, lychees.

**VULCANO.....\$51 MIL**

Mezcal, Tequila, uchuva, jalapeño.

**MISTERIO VERDE.....\$62 MIL**

Mezcal, jalapeño, pepino.

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!**

specials  
starters  
woodfire  
sides  
to sweeten  
wines  
cocktails  
spirits



# specials

## dishes

CARIMAÑOLAS(x3 und)..... \$32k

Filled with fish salad or ribs and tamarind, served with spicy whey dipping sauce.

BEEF TARTARE..... \$45k

Dijon mustard, grated cheese, capers, cured egg yolk and potato chips.

CURED PRAWNS.....\$45 mil

Jalapeño aguachile, toasted almonds, coconut oil and cilantro.

PAN DE YUCAS(x3 und)..... \$32 mil

Fermented butter, honeycomb.

## cocktails

NAKED & FAMOUS..... \$42 mil

Verde Momento Mezcal, Aperol, ginger syrup, lemon juice.

GUAYABA Y JERÉZ..... \$42 mil

Sherry, lemon juice, orange bitters, sachá inchi oil.

TEPACHE Y MEZCAL.....\$52 mil

Tepache, Mezcal, green grape.

PASIÓN RÍO..... \$52 mil

Unión Mezcal, passion fruit, Angostura drops, orange bitters, rosemary,

# starters

(v) PÁRAMO DE LAS PAPAS.....\$45k

(Inspire by the high-altitude Andean wetlands of southern Colombia). Native potatoes, goat cheese, picadillo, scallions and our signature housesauces.

(v) TOMATO TARTARE..... \$37k

Roasted tomato, stracciatella, pesto.

(v) LOCAL STRACCIATELLA.....\$42k

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

CARANTANTA AND CRAB..... \$70k

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

(s) PASSION FRUIT 'TIRADITO'..... \$57k

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

SEAFOOD COCKTAIL..... \$55k

In-house tomato sauce, shrimp, conch, octopus, and artisanal crackers.

GRILLED CHICKEN 'BROCHETAS'..... \$51k

Organic chicken skewers (200g) with tamarind, mozarabic sour cream, fermented mushrooms, almonds.

'CHICHARRÓN' CEVICHE..... \$55k

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

(s) SEASONAL CRUDO.....\$61k

Ask your server about today's preparation.

(v)-vegetarian (s)-spicy

# woodfire

## from the grill

(al cent)

CHEF'S CUT OF THE DAY.....\$90k | \$173k

250gr | 500gr

RIBEYE..... 1 gram \$450 COP

From the grill. Ask about today's cuts.

CATCH OF THE DAY..... \$92k

200gr

BEEF TENDERLOIN 420 GR.....\$195k

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

COSTILLAS ST. LOUIS..... \$86k | \$160k

Half | Whole. With Guava Barbeque sauce.

CARIBBEAN CHICKEN.....\$92k | \$180k

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

"ENCOCADO DE MAR"..... \$190k

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

FRESH CATCH TO SHARE..... 1 gram \$403 COP

From the grill. Ask about today's cuts.

## between breads

RÍO BURGER 200GR..... \$62k

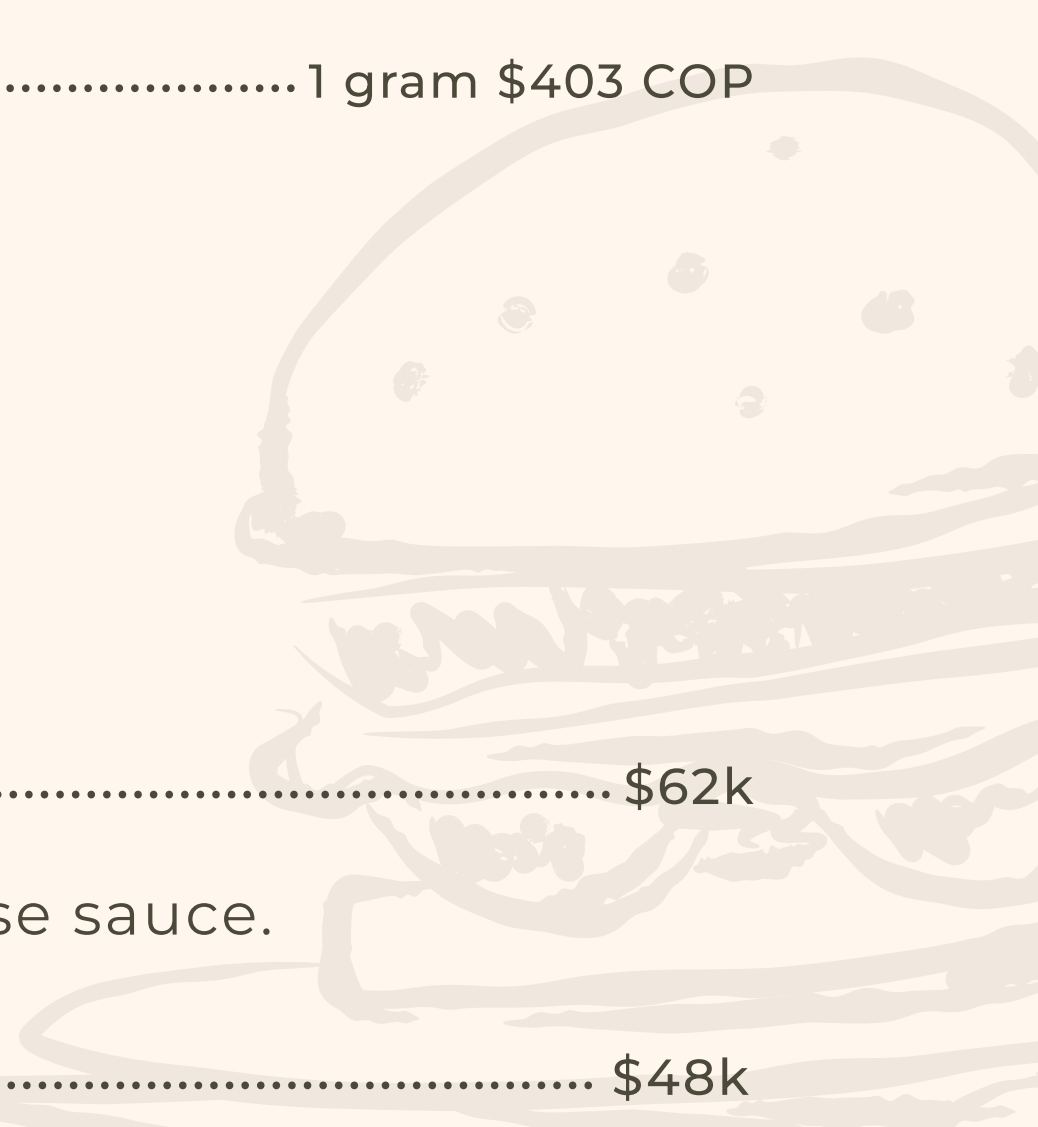
Beef, caramelized onions, cheddar cheese, house sauce.

POMARROSA (PICKLED ROSE APPLE)..... \$48k

Grilled Chicken, Pickled Rose Apple, Dijon Mustard.

GRILLED CHEESE MISSISSIPPI..... \$55k

Blend of cheeses, mushrooms, truffle oil.



*to complement your  
main dish with*

## *salads*

ASIAN CEASAR.....\$56k

Anchovies vinaigrette, caramelized onions, seaweed.

ROSE APPLE.....\$48k

Little gem lettuce, arugula, radish, pickled rose apple, avocado, sugarcane honey vinaigrette, cilantro.

FENNEL.....\$45k

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

SMOKED.....\$55k

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

## *homemade pastas*

POMODORO.....\$39k

Fresh basil, stracciatella, tomato.

SPICY.....\$43k

Tomato, siete cueros-cheese, vodka, peperoncino.

CARBONARA.....\$45k

House-made bacon, aged cheese and huacatay.



## *sides*

PUTUMAYO PALM HEARTS.....\$36k

Miso sauce.

GRILLED SWEET PLANTAIN.....\$27k | \$38k

Optional: au gratin with guava.

MASHED POTATOES WITH PAIPA CHEESE.....\$33k

Paipa cheese (Boyacá department).

CREAMY CORN RICE.....\$27k

Sweet corn kernels.

HOUSE VEGETABLES.....\$43k

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

PAPAS DE TEMPORADA.....\$29k

Salsa de la casa.

CORN ON THE COB.....\$32k

Seasonal herb butter.

# *to sweeten*

## *desserts*

GUAVA 'CUAJADA' CHEESECAKE.....\$33k

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

PALENQUE.....\$37k

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

NIDO.....\$37k

Ricotta, pickled guava, dulce de leche ice cream, phyllo pastry.

NEVADO.....\$37k

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

BROWNIE WITH ICE CREAM.....\$37k

Vanilla ice cream and cookie crumble.

PLAYERITO.....\$37k

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

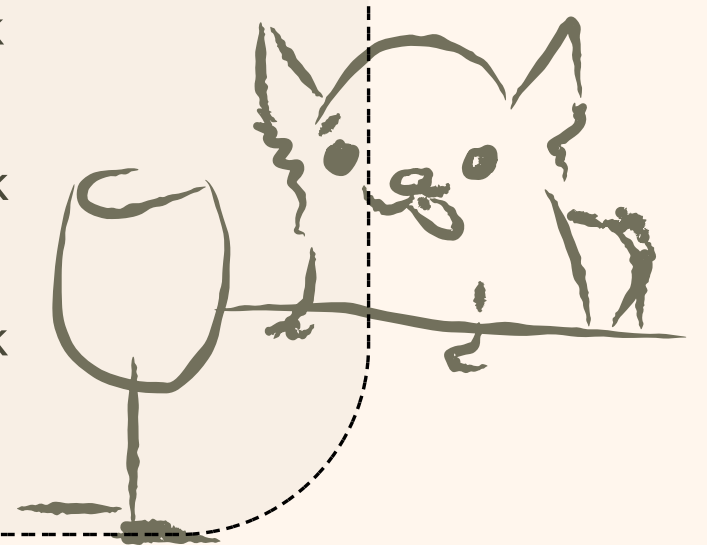
*cocktails, wines & spirits*

# wines

## special selection

(bot.)

BRUJA DE ROZAS <i>Garnacha (Spa)</i> .....	\$338k
PAGO DE CARRAOVEJAS <i>Tempranillo (Spa)</i> .....	\$660k
LAURA HARTWIG <i>Carmenere (Chi)</i> .....	\$304k
MOUTON CADET BORDEAUX <i>Merlot, Cabernet Sauvignon (Fra)</i> .....	\$310k
GEORGES DUBOEUF MACON VILLAGES <i>Chardonnay (Fra)</i> .....	\$370k
PETIT SIOS <i>Viognier, Chardonnay (Spa)</i> .....	\$255k
PIEROPAN <i>Soave (Ita)</i> .....	\$230k
MACON CHAINTRE <i>Chardonnay (Fra)</i> .....	\$320k



## red

(bot.)

(glass)

CATENA <i>Cabernet Sauvignon (Arg)</i> .....	\$230k	\$48k
CATENA <i>Malbec (Arg)</i> .....	\$240k	\$50k
BENDITO RESERVA <i>Carmenere (Chi)</i> .....	\$160k	\$33k
THE ARSONIST <i>Malbec, Cabernet, Petit Verdot (Usa)</i>	\$225k	\$47k
TRENEL COTEAUX BOURGUIGNONS <i>Gamay (Fra)</i>	\$165k	
LAFOU <i>Garnacha, Syrah (Spa)</i> .....	\$215k	
ARTUKE <i>Tempranillo, Viura (Spa)</i> .....	\$240k	\$52k
RAMBAUD <i>Merlot (Fra)</i> .....	\$310k	
MIL GRACIAS <i>Graciano (Spa)</i> .....	\$190k	\$40k
FELLINE GIRAVOLTA <i>Primitivo (Ita)</i> .....	\$240k	
REMOLE <i>Sangiovese (Ita)</i> .....	\$240k	\$50k
DIGIOVANNA <i>Nero Tavola (Ita)</i> .....	\$240k	\$50k
MONTEABELLÓN <i>Tempranillo (Spa)</i> .....	\$165k	\$35k
ENEMIGO <i>Syrah, Viognier (Arg)</i> .....	\$390k	
JUAN GIL PLATA <i>Monastrel (Spa)</i> .....	\$250k	

CONTADOR DE ESTORIAS

## red

(bot.) (glass)

KILLKA *Malbec (Arg)*.....\$210k \$45k

ENEMIGO *Syrah, Viognier (Arg)*.....\$390k

JUAN GIL PLATA *Monastrel (Spa)*.....\$250k

### CONTADOR DE ESTORIAS

*Syrah, Touriga, Petit Verdot (Spa)*.....\$210k

IRANCY *Pinot noir (Fra)*.....\$320k

FONTANAFREDA LANGHE *Nebbiolo (Ita)*.....\$320k

## white

(bot.) (glass)

BOUZA DO REI *Albariño (Spa)*.....\$265k \$55k

MAR DE ONS *Albariño (Spa)*.....\$260k

MÜLLER *Chardonnay (Aus)*.....\$195k \$41k

PETIT ESTONES *Garnacha blanca (Spa)*.....\$200k \$43k

SANTA MARGHERITA *Pinot grigio (Ita)*.....\$255k \$50k

LOIMER *Gruner veltiner (Aus)*.....\$235k \$49k

QUINTA LUNA *Verdejo (Spa)*.....\$275k \$56k

MÜLLER *Riesling (Aus)*.....\$230k \$48k

MARA MARTIN *Godello (Spa)*.....\$180k \$39k

ALAMOS *Viognier (Arg)*.....\$180k \$39k

SIBARIS GRAN RESERVA *Viognier, roussanne (Spa)* \$240k \$50k

COLOME *Torrontes (Arg)*.....\$218k

SOALHEIRO ALLO *Albariño, Soaleiro (Por)*.....\$160k \$35k

LA FLORANE *Blend del rhodano (Fra)*.....\$217k \$46k

ALTAALELLA PB *Pansa blanca (Spa)*.....\$230k



*rose* (bot.) (glass)

CICALA *Negroamaro (Ita)*.....\$175k \$37k

SOALHEIRO *Alvarinho, Pinot noir (Por)*.....\$250k

LA FLORANE *Garnacha, Syrah (Fra)*.....\$217k

**SIERRA CANTABRIA XF**

*Viura, Garnacha, Sauvignon blanc,  
Maturana, Tempranillo (Esp)*.....\$310k

*orange* (bot.) (glass)

ALTA ALELLA *Pansa blanca, Pansa rosada (Esp)*.....\$372k

*bubbles* (bot.) (glass)

TAITTINGER *Champagne Brut Reserve (Fra)*.....\$900k

**ALTA ALELLA MIRGIN**

*Pansa blanca, Macabeo, Parellada (Esp)*.....\$274k

JOAN SARDA *Macabeo, Xarello, Parellada (Esp)*.....\$199k

**JUVÉ & CAMPS RESERVA**

*Macabeo, Xarello, Parellada (Esp)*.....\$490k

ASOLO PROSECCO *Glera (Ita)*.....\$195k \$42k

# cocktails

## classics

- APEROL SPRITZ.....\$42k  
Aperol, brut.
- NEGRONI..... \$48k  
Campari, Tanqueray London, Vermouth Rosso.
- BLOODY MARY..... \$47k  
Vodka, tomato juice, Tajín.
- MARGARITA..... \$41k  
Classic.
- MARGARITA DON JULIO..... \$61k  
with tequila Don Julio.
- SPICY MANDARIN MARGARITA..... \$66k  
Don Julio, Cointreau, tangerine.
- MARTINI..... \$64k  
Tanqueray London Dry.
- DIRTY MARTINI.....\$58k  
Tanqueray London Dry & olive brine.
- VESPER MARTINI..... \$57k  
Tanqueray London Dry, vodka, Lillet Blanc.
- ESPRESSO MARTINI..... \$58k  
Vodka, coffee liquor, espresso.
- CARAJILLO..... \$44k  
Licor 43, double espresso.
- PENICILLIN.....\$50k  
Glenfiddich, ginger, agave honey.
- WHISKY SOUR..... \$47k  
Jameson, lime.
- OLD FASHIONED..... \$55k  
Whisky Bulleit Bourbon, angostura bitters.
- MOSCOW MULE..... \$42k  
Vodka, ginger.
- MEZCAL MULE..... \$47k  
Mezcal Verde Momento, lime, ginger.

MEZCALITO..... \$49k

Mezcal Verde Momento & lime.

GIN BASIL SMASH.....\$41k

Tanqueray London Dry & fresh basil.

PALOMA AMORES..... \$58k

Mezcal Amores & grapefruit.

## *housemade*

COSMO RÍO.....\$42mil

Vodka, Cointreau, corozo.

ATARDECER DEL PACÍFICO..... \$40 mil

Viche la Chola, piña parrillada.

ME BASTA ASÍ..... \$37 mil

Ron Quimbaya, lulo.

BLOODY MARY TAMARINDO..... \$42 mil

Vodka, tamarindo, tomate cherry

## *housemade martinis*

MARTINI DE HOJA DE COCA..... \$58mil

Ketel One, Noilly Prat.

MARTINI DE FEIJOA.....\$53mil

Vodka, Feijoa 472, Noilly Prat.

FILTHY MARTINI..... \$53mil

Gin Tanqueray London, Noilly Prat, aceituna, salmuera de aceitunas.

MARTINI SESAME OIL..... \$45mil

Gin, aceite de ajonjolí, sirope de jengibre, Noilly Prat.

SMOKED MARTINI..... \$64mil

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

RÍO MARTINI.....\$62mil

Gin, aceituna verde, queso azul, amargo de angostura.

# liquors

## whisky

	(bot.)	(tr.)
BUCHANAN'S 12.....	\$380k	\$36k
(1/2) BUCHANAN'S 12.....	\$225k	
BUCHANAN'S 18.....	\$900k	\$76k
BUCHANAN'S MASTER.....	\$440k	\$40k
OLD PARR 12.....	\$330k	\$34k
OLD PARR 18.....	\$835k	\$73k
BULLEIT BOURBON.....	\$382k	\$35k
BULLEIT RYE.....	\$410k	\$37k
SINGLETON.....	\$397k	\$36k
GLENFIDDICH 12.....	\$465k	\$40k
GLENLIVET.....	\$470k	\$40k
JW BLACK LABEL.....	\$345k	\$34k
JW JW BLUE LABEL.....	\$2.850m	\$230k
JW GOLD LABEL.....	\$730k	\$58k
JAMESON.....	\$310k	\$30k
MACALLAN 12.....	\$890k	\$76k
CHIVAS 13.....	\$380k	\$34k
CHIVAS 18.....	\$890k	\$77k

## tequila

DON JULIO 70.....	\$870k	\$76k
DON JULIO REPOSADO.....	\$625k	\$55k
DON JULIO BLANCO.....	\$510k	\$45k
DON JULIO 1942.....	\$2.400m	\$190k
MAESTRO DOBEL.....	\$740k	\$64k
1800 AÑEJO.....	\$510k	\$43k

## rum

LA HECHICERA.....	\$530k	\$45k
ZAPACA 23.....	\$640k	\$55k
ABUELO.....	\$250k	\$30k
QUIMBAYA.....	\$580k	\$50k

## *gin*

TANQUERAY TEN.....	\$590k	\$52k
TANQUERAY LONDON.....	\$350k	\$36k
TANQUERAY RANGPUR.....	\$395k	\$37k
BEEFEATER.....	\$360k	\$35k
HENDRICK'S.....	\$540k	\$47k
BOMBAY SAPPHIRE.....	\$330k	\$35k
CITADELLE.....	\$410k	\$36k
SELVA.....	\$360k	\$35k

## *mezcal*

UNIÓN.....	\$365mil	\$32mil
AMORES.....	\$575mil	\$50mil
VERDE MOMENTO.....	\$390mil	\$34mil
400 CONEJOS.....	\$530mil	\$45mil
LOS NAHUALES.....	\$835mil	\$70mil
OJO DE TIGRE.....	\$395mil	\$35mil

## *vodka*

KETEL ONE.....	\$395mil	\$34mil
SMIRNOFF.....	\$270mil	\$33mil
GREY GOOSE.....	\$580mil	\$50mil
ABSOLUT.....	\$270mil	\$33mil
TITO'S.....	\$435mil	\$37mil

## *nationals*

AGUARDIENTE MIL DEMONIOS.....	\$295mil	\$26mil
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO.....	\$170mil	\$20mil
VICHE LA CHOLA.....	\$355mil	\$30mil
VICHE LA ESPERANZA.....	\$330mil	\$29mil
VICHE MONTEMANGLAR.....	\$370mil	\$32mil

## *aperitifs & digestifs*

DUBONNET.....		\$28mil
COINTREAU.....		\$35mil
LIMONCELLO.....		\$30mil
LICOR 43.....		\$37mil
AMARETTO.....		\$37mil
FRANGELICO.....		\$39mil
GRAPPA.....		\$37mil
CAMPARI.....		\$30mil
COGNAC HENNESSY.....		\$62mil
JERÉZ TÍO PEPE.....		\$33mil
BRANDY DON PEDRO GRAN RESERVA.....		\$45mil
CARTAMARO.....		\$39mil

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!**