



El Rio
RESTAURANT & BAR



DESAYUNO BREAKFAST



AMERICANO

AMERICAN

PANCAKES O TOSTADAS

FRANCESAS CON SIROP O MIEL

Pancakes or French Toast with syrop or honey

AVENA

Outmeal

SELECCIÓN DE FRUTAS

TROPICALES

Varied tropical fruits

CEREAL CON LECHE

Corn Flakes with milk

CRIOLO

CREOLE

MANGÚ DE PLÁTANO CON

CEBOLLA Y HUEVO

Mashed bananas with onions and eggs

TORTILLA DE HUEVO

VARIADA

Varied Omelet

HUEVO A SU ELECCIÓN

Eggs Any Style

DERRETIDO DE QUESO

Melted Cheese Sandwich

SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO

Ham and cheese sandwich

ACOMPAÑANTES/SIDES:

Tostadas (toasts), Tocineta (Bacon), Salchichas de desayuno (breakfast sausage), Queso Frito (Fried Cheese), Salami Frito (Fried Salami) & Huevo a su elección (eggs any style).

Extras (+2): RD\$100 c/u

Puedes elegir 1 opción Americano, 1 Criollo y 2 Acompañantes.

You can choose 1 American, 1 Creole and 2 Sides.

BEBIDAS

BEVERAGES

CAFÉ

Coffee

LECHE CALIENTE

Hot Milk

CHOCOLATE CALIENTE

Hot Chocolate

JUGOS NATURALES

Fresh Juices

Platos adicionales

Americano/American - RD\$250.00

Criollo/Creole - RD\$400.00



ENTRADAS

APPETIZERS

RD\$300.00

ENSALADA CÉSAR / CEASAR SALAD

Selectas lechugas romanas con aderezo César, croutons y un toque de queso parmesano / Selected romaine lettuce with Caesar dressing, croutons and a touch of parmesan cheese.

ENSALADA CAPRESA / CAPRESSE SALAD

Queso mozzarella sobre una capa de tomates frescos sazonados con una mezcla de orégano, albahaca y aceite de olivo extra virgen / Mozzarella cheese on a bed of fresh tomatoes seasoned with a mix of oregano, basil and extra virgin olive oil.

CROQUETAS DE POLLO / CHICKEN CROQUETTES

Acompañados con Salsa tártara / Served with tartar sauce

SALCHICHAS A LA PARRILLA / GRILLED SAUSAGE

Con nuestra exquisita salsa de miel y mostaza / With our exquisite honey mustard sauce

MOZZARELLA A LA MARINARA

Queso mozzarella derretido cubierto con nuestra deliciosa salsa marinara / Melted mozzarella cheese covered with our delicious marinara sauce.

CALAMARES EMPANIZADOS / FRIED CALAMARI

En una mezcla de huevo y perejil servidas en salsa tártara / In a mixture of egg and parsley served in tartar sauce.

COCTÉL DE CAMARONES / SHRIMP COCKTAIL

Suculentos camarones hervidos acompañados con nuestra salsa de coctél/Succulent steamed shrimps served with our cocktail sauce.

SOPA DEL DÍA /

SOUP OF THE DAY

Pregunte por nuestra deliciosa sopa del día / Ask for our delicious soup of the day.



PLATO FUERTE

ENTREES

RD\$500.00



CLUB SANDWICH

Pan de molde con tomate, lechuga, cebolla, tocineta, huevo, jamón, queso, con elección de tuna o pollo / Bread with tomato, lettuce, onion, bacon, egg, ham, cheese, with choice of tuna or chicken.

PHILLY CHEESE STEAK

Delicioso pan relleno de filete de res rebanado, cream cheese, cebollas, hongos y queso gouda derretido / Delicious bread stuffed with steak slices, cream cheese, onions, mushrooms, and melted gouda cheese

PECHUGA AL VINO / CHICKEN BREAST WITH WINE SAUCE

Cocinada a la plancha con un toque de vino tinto / Cooked on the grill with a touch of red wine sauce

PECHURINA DE POLLO/ CHICKEN FINGERS

Deditos de pollo pasados por harina y sazonados con limón y especias de la casa / Chicken fingers floured and seasoned with lemon and homemade spices.

HAMBURGER

Exquisita carne hecha en casa acompañada de lechuga, tomate y cebolla, con opciones de queso y tocineta / Delicious homemade meat served with lettuce, tomato and onion, with choices of cheese y bacon.

PASTA

Spaguetti, Penne o Linguine con salsa de su preferencia: Pomodoro, Boloñesa, a la Crema o con Hongos / Spaguetti, Penne or Linguine with your favorite sauce: Pomodoro, Bolognese, Cream sauce or Mushroom Sauce.

PECHUGA A LA CORDON BLEU / CHICKEN CORDON BLEU

Rellenas de jamón y queso gouda / Stuffed with ham and gouda cheese.

FILETE EN CORTE JULIANA /

STEAK TIPS

Punta de filete en corte juliana con cebolla y un toque de vino tinto / Steak tips with onions and a touch of red wine

CHICHARRONES DE POLLO / FRIED CHICKEN

Piezas de pollo pasados por harina y sazonados con limón y especias de la casa / Pieces of chicken floured and seasoned with lemon and homemade spices

MENÚ DE NIÑOS KID'S MENU

RD\$300.00

SPAGHETTI EN SALSA ROJA / SPAGHETTI WITH POMODORO SAUCE
PECHURINAS CON PAPAS FRITAS / CHICKEN NUGGETS WITH FRIES
PENNE EN SALSA DE QUESO / PENNE WITH CHEESE SAUCE

PLATOS FUERTES / ENTREES

RD\$900.00

FILETE DE RES CON RISOTTO / TENDERLOIN WITH RISOTTO

8 onzas de tenderloin servido sobre un risotto de hongos y salsa de vino tinto / 8oz of tenderloin served on a mushroom risotto and a red wine sauce.

CHURRASCO / FLAT MEAT

Churrasco a la parrillada con opción de salsa de chimichurri / Grilled Flat meat with chimichurri sauce.

LANGOSTA A LA PARRILLA / GRILLED LOBSTER

Con opción de las siguientes salsas: a la Thermidor, al Ajillo o a la Criolla / With a choice of the following sauces: Thermidor, Garlic or Creole

PESCADO A LA PARRILLA / GRILLED FISH

Pescado del día marinado con aceite de oliva y limón / Fish of the day marinated with olive oil and lemon

FILETE DE PESCADO / FISH FILLET

Pescado del día cubiertos con la salsa de su selección: Coco o Al ajillo / Fish of the day covered with a sauce of your choice: Coconut or Garlic.

SALMON A LA PARRILLA / GRILLED SALMON

Salmón fresco a la parrilla con opción de salsa a su elección / Grilled fresh salmon with sauce of your choice.

ARROZ CON CAMARONES O LANGOSTA /

SHRIMP OR LOBSTER RICE

Arroz selecto con langosta o camarones frescos / selected rice with fresh lobster or shrimps.

CAMARONES / SHRIMPS

Al ajillo o a la Termidor sobre un delicioso puré de papa gratinado o sobre nido de plátano verde / Shrimp with garlic sauce or Thermidor on a delicious mashed potatoes or on a banana nest.

GUARNICIONES / SIDE DISHES

RD\$150.00

- Papas salteadas / Sautéed Potatoes
- Puré de papa / Mashed Potatoes
- Papas fritas / French fries
- Yuca frita / Fried Yuca
- Tostones
- Vegetales al grill o al vapor / Grilled or steamed Vegetables
- Arroz blanco / White rice

Postre del Día / Dessert of the day ----- RD\$250.00

Estos precios no incluyen impuestos ni servicio de ley / Prices do not include taxes or service charge.



MENU VEGETARIANO

VEGETARIAN MENU

RD\$500.00



CASABE DE VEGETALES/ CASSAVA VEGGIE FLATBREAD

con cebolla salteadas, tomates, zuchini, garbanzos, queso de cabra, albahaca y aceite de oliva / with sautéed onions, tomatoes, zucchini, chickpeas, goat cheese, basil and olive oil

LASAÑA DE VEGETALES/ VEGGIE LASAGNA

En salsa roja rellena de zanahoria, pimientos, zucchini, cebolla, espinaca y queso mozzarella./ Red sauce stuffed with carrots, peppers, zucchini, onion, spinach and mozzarella cheese.

TACOS VEGETARIANOS/ VEGETERIAN TACOS

Rellenos de cebolla, tomate, aguacate, pimientos, quinoa, habichuela negra y nuestra salsa especial de queso de cabra / Stuffed with onion, tomato, avocado, peppers, quinoa, black beans and our special sauce with goat cheese.

PASTA A LA CREMA/ CREAM SAUCE PASTA



Con espinaca y hongos o de pesto con tomates / With spinach and mushrooms or pesto with tomatoes

BOL DE VEGETALES/ VEGGIE BOWL

Quinoa, mezcla de lechugas, ayuama horneada, pico de gallo, habichuela negra, garbanzos al horno y broccoli./ Quinoa, Green mix, roasted pumpkin, pico de gallo, black beans, baked chickpeas and broccoli.

GREEK SALAD / ENSALADA GRIEGA

Con aceite de oliva, vinagre de vino, oregano, mostaza, pepino, pimiento, tomates, cebolla roja y aceitunas / With olive oil, red wine vinegar, oregano, mustard, cucumber, peppers, tomatoes, red onion and olives.





MENU DE PIZZA

PIZZA MENU

RD\$550.00



MARGHERITA

Marinara, mozzarella, albahaca /basil

DIAVOLA

Marinada, mozzarella, pepperoni

MUSHROOMITA

Marinara, mozzarella, hongos / mushrooms

FRESH MARGUERITA

Marinara, tomates cherry frescos / fresh cherry tomatoes, mozzarella, albahaca /basil

ESPECIALES

RD\$750.00

MAÍZ Y TOCINETA / BACON CORN

Marinara, mozzarella, maíz /corn y tocineta /bacon.

MEAT LOVERS

Marinara, mozzarella, ham / jamon, tocineta /bacon, pepperoni

VEGGIE LOVERS

Marinara, mozzarella, cebollas / onions, pimientos / peppers, maíz (sweet corn), hongos /mushrooms, aceitunas negras / black olives

FONDUE & TRUFA

Salsa alfredo y queso, mozzarella, parmesano, queso de cabra, cebolla caramelizada, hongos, aceite de trufa y miel / Alfredo and Cheese Sauce, mozzarella, parmesan cheese, goat cheese, caramelized onions, mushrooms, truffle oil & miel

EXTRAS RD\$100.00

- Pepperoni
- Jamón
- Tocineta
- Hongos
- Maiz
- Aceitunas negras

BAR MENU

RON/RUM

TRAGO BOTELLA

Brugal Blanco-----	RD\$185.00	RD\$1200.00
Brugal Añejo-----	RD\$200.00	RD\$1500.00
Brugal Extra Viejo--	RD\$220.00	RD\$1800.00
Barcelo Imperial---	RD\$300.00	RD\$3000.00
Brugal Leyenda----	RD\$300.00	RD\$2400.00

WHISKY

TRAGO BOTELLA

Dewars 8-----	RD\$240.00	RD\$2100.00
Dewars 12-----	RD\$400.00	RD\$4200.00
Black Label-----	RD\$400.00	RD\$4800.00
Chivas Regal 12----	RD\$400.00	RD\$3900.00
Chivas Regal 18----	RD\$750.00	RD\$9600.00

VODKA

TRAGO BOTELLA

Stolichnaya-----	RD\$260.00	RD\$1800.00
Grey Goose-----	RD\$350.00	RD\$3600.00

CERVEZA/BEER

BOTELLA

Presidente-----	RD\$210.00
Presidente light-----	RD\$210.00

GINEBRA * TEQUILA * BRANDY * COGNAC

TRAGO

Ginebra Beefeater-----	RD\$300.00
Ginebra Tanqueray-----	RD\$350.00
Tequila Jose Cuervo-----	RD\$350.00

TRAGO

Brandy Cardenal Mendoza-----	RD\$480.00
Cognac Remy Martin-----	RD\$600.00
Carlos I-----	RD\$600.00

COCKTAILS

RD\$400.00 c/u
each

- PIÑA COLADA
- PLATÓN PARADISE
- CAIPIRINHA
- MOJITO
- DAIQUIRI
- MARGARITA
- COCO RON
- BLOODY MARY
- MANHATTAN
- MARTINI
- GIN TONIC
- VODKA TONIC
- RON SOUR
- VODKA CRANBERRY



VINOS WINES

TINTO / RED

Gloriozo Rioja Crianza-----	RD\$2100.00
Protos Crianza-----	RD\$4500.00
Zaccagnini Montepulsiano-----	RD\$2400.00
Riporta Primitivo-----	RD\$1800.00
Casillero del Diablo-----	RD\$1800.00
Frontera Concha y Toro-----	RD\$900.00

BLANCO / WHITE

Leira Albariño-----	RD\$1800.00
Marques de Toledo Verdejo-----	RD\$1200.00
Gotas de Mar Albariño-----	RD\$2400.00
Riporta Pinot Grigio-----	RD\$1700.00
Frontera Concha y Toro-----	RD\$900.00

CAVA

Kritias Cava Brut-----	RD\$1200.00
Freixenet Carta Nevada-----	RD\$1800.00
Seguras Viuda Brut-----	RD\$2200.00

COPA DE LA CASA-----	RD\$240.00
----------------------	------------

LICORES LIQUORS

RD\$300.00 c/u
each

- GRAPPA
- MALIBU
- KAHLUA
- COINTREAU
- BAILEYS
- AMARETTO DISARONNO
- FRANGELICO
- AMARO AVERNA
- SAMBUCA
- FERNET BRANCA

OTROS

Agua Perrier-----	RD\$120.00
Clamato-----	RD\$120.00
Red Bull-----	RD\$120.00
Jugos (Piña Colada sin alcohol)-----	RD\$150.00

Estos precios no incluyen impuestos ni servicio de ley / Prices do not include taxes or service charge.