



Río Negro

concepto culinario

Menú
comida & cenas

ENTRADAS FRÍAS

Poke de atún \$230

Atún fresco con nuez de la India caramelizada, ligeramente picante sobre una cama de arroz salvaje.

Tostada de marlin a la vizcaína \$195

Orden de 3 tostadas rellenas de marlin a la vizcaína acompañadas de ensalada curtida de col morada y jícama.

Tostada de atún con emulsión de aguacate \$220

Orden de 3 tostadas tartar de atún marinado en vinagreta de soya con aguacate y ligera salsa de habanero.

Ceviche de pescado \$235

Pescado curado en sal y azúcar, marinado en salsa verde de chile poblano, manzana y cebolla quemada.

Carpaccio de salmón \$220

Finas láminas de salmón marinado con vinagreta de sidra, alcaparras, jitomate, cebolla y queso parmesano.

Carpaccio de res \$220

Finas láminas de res marinado con vinagreta de sidra, alcaparras, jitomate, cebolla y queso parmesano.

ENTRADAS CALIENTES

Infladitas de short rib con guacamole	\$220
Infladitas preparadas al momento, rellenas de short rib y requesón, acompañadas con nuestra salsa de la casa.	
Pulpo parrillado con salsa de cacahuete y arándanos	\$280
Pulpo parrillado con salsa macha de la casa sobre ensalada verde del día.	
Vacío en aguachile de tomatillo verde tatemado	\$310
Vacío importado de 250 gr parrillado, servido en láminas con aguachile de tomatillo, ahumado de jamaica y ensalada de rábanos.	
Tacos de short rib con salsa verde molcajetada	\$230
Orden de 3 tacos con salsa de serrano ligeramente picante y un toque de guacamole.	
Tuétanos con chicharrón de pulpo	\$350
Pulpo frito sobre huesos de tuétano recién parrillados, acompañados de salsa macha de la casa.	
Tacos de atún con mole de pistache	\$190
Orden de 2 tacos montados en tortilla de maíz azul, mole de pistache y dedo de atún rebozado en un polvo de especias.	
Tacos de lechón crocante	\$210
Orden de 2 tacos sobre tortilla de maíz azul acompañado de salsa de frijol , lechón confitado con alioli de ajo y serrano.	

ENSALADAS ENTRADAS CALIENTES

Tacos de barbacoa de borrego \$99

Orden de 2 tacos sobre tortilla de maíz azul, acompañados de aguacate, cebolla morada curtida y un twist de limón asado.

Queso fundido con champiñones \$170

Hamburguesa Río Negro \$280

Servida en pan hecho en casa con carne de res y una mezcla de especias, montada sobre lechuga, jitomate, cebolla, además de short rib, brisket, tocino y queso gratinado, acompañada de papas gajo y aderezo de chipotle.

Ensalada verde \$129

Mix de lechugas, espinacas y arúgula con vinagreta de sidra, pepino y crotones.

Ensalada Caprese \$145

Rodajas de jitomate bola y fresco queso mozzarella con vinagreta de pesto, jitomate deshidratado y tomates cherry asados.

Ensalada César Río Negro \$165

Lechuga orejona a la parrilla, acompañada de queso parmesano, tomates cherry parrillados con aderezo césar y pechuga a la parrilla.

PASTAS

Pasta Río Negro

\$225

Fetuccini servido con salsa cremosa de tomate deshidratado, acompañado de camarones, pulpo y mejillones.

Pasta 4 quesos

\$190

Fetuccini servido con una deliciosa salsa de cuatro quesos, acompañado de un toque de pimienta y queso parmesano recién rallado.

Pasta con salmón y piñones

\$235

Fetuccini servido con salmón salteado, tomates deshidratados, crema de coco, espárragos, piñones y un ligero toque de limón amarillo.

RISOTTOS

Risotto de hongos y 3 quesos

\$240

Arroz arborio cocido por 25 minutos, con hongos mixtos, queso de cabra, parmesano y mozzarella.

Risotto con pulpo y chicharrón

\$260

Arroz arborio elaborado con adobo de jitomate y chiles, salteado con chicharrón prensado y pulpo adobado a la parrilla.

Risotto negro

\$245

Delicioso risotto de mariscos preparado al vino blanco y tinta de calamar.

Filete de res con risotto

\$450

Filete de res con risotto de hongos, decorado con una deliciosa costra de parmesano.

PARRILLA

Porter house 350 gr	\$550
New York Chop House 350 gr	\$380
Vacío 350 gr	\$380
Picaña 350 gr	\$350
Arrachera 350 gr	\$280
Cowboy 500 gr	\$595
Rib Eye 350 gr	\$400
Salmón	\$290
Robalo	\$330

*Acompaña tu parrilla con alguna de nuestras guarniciones:
Papas a la francesa, verduras o ensalada.

PESCADOS

Pescado ahumado \$340

Robalo marinado al alto vacío, parrillado y montado sobre un espejo de frijol ahumado, acompañado de ensalada fresca.

Salmón zarandeado \$330

Salmón adobado a la parrilla, acompañado de cous cous y puré de betabel.

Camarones con coco y trío de salsas \$390

Camarones rebosados en coco, sobre ensalada fresca del día y trío de salsas.

Camarones al mojo de ajo \$310

Camarones al mojo de ajo, montados sobre ensalada de pico de gallo con pollo frito y mayonesa de chipotle y cacahuete.

Salmón en curry rojo con cous cous y queso feta \$350

Deléitate con nuestro salmón a la parrilla en salsa curry, acompañado de cus cus y ensalada mixta.

POSTRES

Brownie \$115

Pan de elote \$125

Panqué de plátano \$135

Cheese cake caramel \$115

Creme Brulé \$150



Río Negro

concepto culinario

 Rio Negro Restaurante  rionegro.mx