

CARTA RESTO RIVIERA

RESERVAS AL INTERNO 125

Desayuno: contamos con dos turnos, de **7:30 a 9:00hs** y de **9:15 a 10:30hs**. Debe realizar reserva previa (sujeto a disponibilidad según protocolo de capacidad de pasajeros.)

Almuerzo: de **12:30 a 15:30hs**; con reserva previa. (Interno 125) Permanencia máxima en el salón, 1.30hs por reserva.

Cena: disponemos de dos turnos: **20:30 y 22:00hs**; Con reserva previa (interno 125) Permanencia máxima en el salón, 1.30hs por reserva.

Los **envíos a la habitación** son con cargo para desayuno, almuerzo y cena, debiendo abonar en todos los casos el servicio de mesa con un valor de **\$3.000 por persona**.



CARTA RESTO RIVIERA

ENTRADA

Tabla de fiambre y quesos (para dos) _____	\$ 42.000
(Fiambres seleccionados, variedad de quesos, escabeche y papas fritas)	
Empanada de carne cortada a cuchillo ó jamón y queso—	\$ 6.000
Empanada de osobuco _____	\$ 6.000
Empanada de bondiola BBQ _____	\$ 6.000
Tacos de pollo _____	\$ 17.000
Rabas a la romana o a la provenzal _____	\$ 25.000
Bastón de mozzarella con filetto y pesto de albahaca _____	\$ 17.000
Tortilla de papa _____	\$ 25.000
Tortinesa para 2 _____	\$ 35.000
Tostón de guacamole y tomate _____	\$ 18.000
Tostón de guacamoles y huevo revuelto _____	\$ 18.000
Focaccia Rellena _____	\$ 24.000
(Rúcula muzzarella crudo y pesto)	
Focaccia Rellena _____	\$ 22.000
(Jamón, queso tybo, tomate y palta)	
Langostinos empanados _____	\$ 30.000
(Servidos con salsa de soja y salsa golf)	
Sopa de Calabaza _____	\$ 18.000
Sopa de verduras _____	\$ 18.000

ENSALADAS

Caesar de pollo _____	chica \$ 16.000	grande \$ 22.000
(Hojas verdes, escamas de parmesano, croutons, dados de pollo grillados y aderezo caesar)		
De la barranca _____	chica \$ 16.000	grande \$ 22.000
(Hojas verdes, tomates secos, queso parmesano, dados de pollo grillado y almendras)		
Ensalada de 3 o 4 gustos a elección _____	chica \$ 16.000	grande \$ 22.000
(Lechuga, rúcula, tomate, zanahoria, huevo, queso parmesano)		
Ensalada tropical _____	chica \$ 16.000	grande \$ 22.000
(Rúcula, zanahoria, tomate cherry, palta y parmesano)		

GUARNICIONES

Papas Fritas / Batatas Fritas _____	\$ 9.500
Papas Rústicas _____	\$ 9.500
Puré de papas / calabaza / mixto / batata _____	\$ 9.500
Arroz Blanco _____	\$ 9.000



CARTA RESTO RIVIERA

PASTA elaboración propia _____

Tallarines caseros al huevo	\$ 22.000
Ravioles de ricota y nuez	\$ 24.000
Ravioles de verduras	\$ 24.000
Ravioles de osobuco	\$ 24.000
Sorrentinos de jamón y queso	\$ 24.000
Sorrentinos de salmón con salsa de frutos de mar	\$ 32.000
Ñoquis de papas	\$ 22.000
Tortelli di zucca	\$ 22.000

Salsas incluidas: filetto / crema / rosa / oliva

Salsas adicionales **\$ 6.000** bolognesa / cuatro quesos / scarpapo / carbonara

RISOTTOS _____

☒ Risotto de calabaza (apto para Celíacos)	\$ 25.000
☒ Risotto de hongos (apto para Celíacos)	\$ 28.000
Arroz con azafrán y pollo	\$ 28.000

PESCADOS de nuestra cocina _____

☒ Pacú a la mediterránea con papas rústicas (apto para Celíacos)	\$ 32.000
Pesca grille al roquefort con papas bastón	\$ 30.000
☒ Salmón grillado con papas rústicas (apto para Celíacos)	\$ 38.000
Truchas al limon con papas a la crema	\$ 30.000

CARNES de nuestra cocina _____

Ternera

Medallón de lomo a la chapa	\$ 32.000
Medallón de lomo al champiñón	\$ 37.000
Medallón de lomo a la pimienta negra con papas a la crema	\$ 37.000
☒ Ojo de bife a la chapa con salsa criolla y papas rústicas (apto para Celíacos)	\$ 35.000
Wok de ternera con timbal de arroz	\$ 30.000
Goulash con Spaetzle	\$ 30.000
Milanesa de peceto	\$ 24.000
Milanesa de peceto a la napolitana	\$ 28.000

Cerdo

Bondiola desmenuzada a la BBQ con batatas fritas	\$ 28.000
solomillo de cerdo a la mostaza y miel con pure de papas	\$ 32.000
Costillitas de cerdo agri dulce con pure de batatas	\$ 26.000

Pollo

Suprema de pollo	\$ 24.000
Suprema de pollo napolitana	\$ 29.000
Wok de ave con timbal de arroz	\$ 30.000
Pechuga a la mostaza con ensalada fresca	\$ 32.000



CARTA RESTO RIVIERA

ASADOR CRIOLLO

Entradas

Mix de Achuras para dos	\$ 45.000
(chorizo, morcilla, mollejas, provoleta, ensalada de rúcula y tomates confitados)	
Chorizo o Morcilla	\$ 5.000
Riñones	\$ 14.000
Porción de mollejas	\$ 27.000
Porción de chinchulines	\$ 16.000
Provoleta	\$ 16.000

ASADOR CRIOLLO

Principal de Parrilla (todos con acompañantes)

Parrillada para dos o tres	\$ 78.000
(chorizo, morcilla, riñón, chinchulín, pollo, asado de tira y vacío)	
Mix de parrilla para dos	\$ 75.000
(chorizo, morcilla, asado de tira y vacío)	
Pata muslo de Pollo	\$ 22.000
Pechuga de pollo	\$ 24.000
Matambre de cerdo	\$ 30.000
Matambre de cerdo a la pizza	\$ 34.000
Bondiola de cerdo	\$ 30.000
Ojo de bife	\$ 35.000
Bife de chorizo	\$ 38.000
Asado de tira	\$ 30.000
Entraña	\$ 36.000
Vacío	\$ 33.000
Pacú a las brasas	\$ 30.000

Guarniciones de Parrilla

(papas fritas, papas rústicas, puré de calabaza, puré de papas, batatas fritas, ensaladas de 3 opciones)

MENÚ INFANTIL

Principal

Ñoquis de papa con salsa a elección (fileto o crema)
Spaguetti con salsa a elección (fileto o crema)
Milanecitas de peceto con papas fritas
Big burger con papas fritas
Hot dog

Postres

Helado artesanal de dos gusto
Ensalada de frutas
Flan caramelizado

Precio del menú \$ 28.000

POSTRES ARTESANALES _____

Ensaladas de frutas de estación _____	\$ 10.000
Flan casero caramelizado _____	\$ 10.000
Brownie con helado artesanal _____	\$ 12.500
Helados artesanales (2 bochas) _____	\$ 7.000
(limón, frutilla, dulce de leche, crema americana, frutos del bosque, chocolate)	
Queso y dulce (membrillo o batata) _____	\$ 9.000
Crème Brûlée _____	\$ 12.000
Mousse de chocolate semiamargo con naranjas _____	\$ 12.000
Mulata sampedrina _____	\$ 13.000
Crumble de manzana con helado americana _____	\$ 12.000
Panqueque de dulce de leche gratinado _____	\$ 10.000
Tiramisú _____	\$ 12.000

Adicional de crema o dulce de leche _____ \$ 2.500

Valor del cubierto Mayor _____ \$ 2500
Valor del cubierto Menor _____ \$ 1200

MENU SIN TACC

ENTRADAS

Empanadas	\$ 6.000
Bastoncitos de mozzarella	\$ 17.000
Selección de embutidos (quesos, jamon y salami)	\$ 25.000
Ensaladas (Solicitar de las opciones ensaladas)	

PRINCIPAL

Pechuga Grille	\$ 30.000
Pesca Grille	\$ 28.000
Matambre de Cerdo	\$ 30.000
Bife de Chorizo	\$ 35.000
Milanesa de Peceto	\$ 24.000
Suprema de Pollo	\$ 24.000
Spaguetti (filetto, crema o mixto)	\$ 22.000
Ravioles (filetto, crema o mixto)	\$ 24.000

POSTRES

Ensalada de Fruta	\$ 10.000
Helado	\$ 7.000
Flan	\$ 10.000

MENU VEGETARIANO

ENTRADAS

Bastón de Mozzarella	\$ 17.000
Tostón de Guacamole y Tomate	\$ 18.000
Tostón de Guacamoles y Huevo Revuelto	\$ 18.000
Omelette Queso y Cherry	\$ 22.000
Omelette de Queso y Hongos	\$ 25.000

PRINCIPAL

Ravioles de Ricota y Nuez o Verduras	\$ 22.000
Spaguetti	\$ 22.000
Tortelli de Zucca	\$ 22.000
Risotto de Calabaza (apto para celíacos)	\$ 25.000
Risotto de Hongos (apto para Celíacos)	\$ 28.000
Milanesa de Soja a la Napolitana	\$ 24.000
Ensaladas (Solicitar de las opciones ensaladas)	

CARTA DE BEBIDAS

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua Mineral con o sin Gas	\$ 3.500
Gaseosas Linea Coca Cola x 350cc	\$ 4.500
Agua Saborizada línea Aquarius	\$ 4.500
Powerade	\$ 5.000
Red Bull o Speed	\$ 5.500
Jugo Exprimido	\$ 7.000
Licuada con Agua	\$ 7.000
Licuada con Leche	\$ 8.000
Jarra de Limonada	\$ 15.000

CERVEZAS

Stella Artois Lata	\$ 6.500
Stella Artois Lata 1L.	\$ 12.000
Corona 330cc.	\$ 7.500
Corona 710cc.	\$ 13.500
Andes Lata (Rubia - Roja - Negra)	\$ 7.000
Andes de Litro (Rubia)	\$ 12.000
Patagonia Lata (amber/ hoppy lager/ bohemian)	\$ 8.000
Patagonia 730cc (amber/ hoppy lager/ bohemian)	\$ 13.500

CHAMPAGNES Y ESPUMANTES

Nieto Senetiner 187	\$ 14.000
Nieto Senetiner Extra Brut	\$ 27.500
Nieto Senetiner Brut Nature	\$ 30.500
Nieto Senetiner Grand Cuvée Brut Nature	\$ 44.000
Nieto Senetiner Grand Cuvée Extra Brut	\$ 42.000
Salentein Extra Brut	\$ 35.000
Salentein Brut Nature	\$ 36.000
Alyda Brut Nature	\$ 51.000
Alyda Millesime	\$ 58.000

VINOS BLANCOS

BODEGA CATENA ZAPATA

Alamos Chardonnay / Sauvignon Blanc	\$ 22.000
Nicasia Blanc de Blancs	\$ 25.000
Saint Felicien Roble Chardonnay	\$ 28.000

BODEGA NIETO SENETINER

Nieto Senetiner Chardonnay	\$ 22.000
Benjamín Torrontés	\$ 20.000

BODEGA LA RURAL

Rutini Chardonnay	\$ 48.000
Rutini Sauvignon Blanc	\$ 48.000
Trumpeter Chardonnay	\$ 30.000
San Felipe	$\frac{3}{8}$ \$ 10.000 $\frac{3}{4}$ \$ 18.000

BODEGA LUIGI BOSCA

Luigi Bosca Chardonnay / Sauvignon Blanc	\$ 37.000
La Linda Chardonnay	\$ 26.000

BODEGA NORTON

Norton Cosecha Tardía	\$ 20.000
-----------------------	-----------

BODEGA BIANCHI

Marló Blanco Dulce	\$ 14.500
--------------------	-----------

BODEGA SALENTEIN

Numina Chardonnay	\$ 36.000
Salentein Sauvignon Blanc	\$ 27.000
Salentein Chardonnay	\$ 27.000
Salentein Reserva Rosé	\$ 23.000
Portillo Dulce	\$ 14.000
Callia Tardío	\$ 12.000

VINOS TINTOS

BODEGA SALENTEIN

Salentein Malbec / Cab.Sauvig.	$\frac{3}{8}$ \$ 14.000	$\frac{3}{4}$ \$ 27.000
Salentein Pyros Malbec	\$ 31.000	
Salentein Pyros Blend	\$ 44.000	
Salentein Cabernet Franc	\$ 29.000	
Primus Malbec	\$ 77.000	
Numina Malbec	\$ 32.000	
Numina Cabernet Franc	\$ 36.000	
Numina Pinot Noir	\$ 30.000	
Callia $\frac{3}{8}$	\$ 10.000	

BODEGA LUIGI BOSCA

Luigi Bosca Cabernet Sauvignon	\$ 40.000
Luigui Bosca / Malbec	\$ 40.000
La Linda Cab. Sauv. / Malbec	$\frac{3}{8}$ \$ 17.000 $\frac{3}{4}$ \$ 32.000

BODEGA ALEANNA

Enemigo Cabernet Franc	\$ 50.000
Enemigo Malbec	\$ 44.000
Gran Enemigo Cabernet Franc	\$ 66.000

BODEGA CATENA ZAPATA

Angelica Malbec	\$ 55.000
DV Catena Malbec	\$ 42.000
DV Catena cabernet	\$ 42.000
Saint Felicien Cabernet Sauvignon	\$ 29.000
Saint Felicien Malbec / Cabernet Merlot	\$ 27.000
Nicasia Vineyard Cabernet Sauvignon / Malbec	\$ 28.000
Nicasia Red Blend	\$ 29.000
Alamos Cab. Sauv. / Malbec	$\frac{3}{8}$ \$ 11.000 $\frac{3}{4}$ \$ 20.000

BODEGA NIETO SENETINER

Nieto Senetiner Cab.Sauv. / Malbec	$\frac{3}{8}$ \$ 12.000	\$ 24.000
Benjamín Cabernet Sauvignon / Malbec	\$ 19.000	

BODEGA LA RURAL

Rutini Cabernet Sauvignon – Malbec	\$ 58.000
Rutini Malbec	\$ 60.000
Trumpeter Cabernet Sauvignon	\$ 30.000
Trumpeter Malbec	$\frac{3}{8}$ \$ 16.000 $\frac{3}{4}$ \$ 31.000
San Felipe	$\frac{3}{8}$ \$ 10.000 $\frac{3}{4}$ \$ 18.000

BODEGA LÓPEZ

López Malbec	$\frac{3}{8}$ \$ 10.000 $\frac{3}{4}$ \$ 18.000
--------------	---



CARTA TRAGOS

TRAGOS - WHISKY - LICORES

Fernet con Coca Cola	\$ 13.000
Daikiri	\$ 13.000
Campari	\$ 13.000
Cuba Libre	\$ 13.000
Mojito	\$ 13.000
Caipirinha	\$ 13.000
Tom Collins	\$ 13.000
Cynar Julep	\$ 14.000
Gin & Tonic	\$ 14.000
Aperol Spritz	\$ 14.000
Negroni	\$ 14.000
J&B	\$ 14.000
Johnny Walker Etiqueta Roja	\$ 17.000
Johnny Walker Etiqueta Negra	\$ 18.000
Chivas Regal 12	\$ 18.000
Chivas Regal 18	\$ 29.000
Jack Daniel´s	\$ 17.000
Ballantines	\$ 15.000
White Horse	\$ 15.000
Baileys	\$ 15.000
