RESTAURANTE RÍO 33 PARRILLA BAR

ESENCIALES

EMPANADA $105
De carne, camarón o queso con elote. 1pza.

TACOS DE CHAMORRO $105
Carne de cerdo adobada, acompañada de cebolla morada encurtida y aguacate. 2 pza.

TUÉTANOS $190
Cocinados al fuego lento de la parrilla, acompañado de cebolla y cilantro.

PROVOLETA $270
Rodaja de queso provolone a la parrilla con jitomate asado, arúgula y reducción de balsámico.

CEVICHE 33 $250
Pescado marinado en jugo de cítricos y mezclado con fruta tropical.

TABLA DE QUESOS $320
Quesos artesanales de la región, jamón serrano acompañados de aceitunas y frutos.

CARPACCIO DE SALMÓN $250
Láminas de salmón fresco, huevo tamizado, alcaparras, cebolla morada, un toque de limón y aceite de oliva.

CARPACCIO DE PULPO $250
Laminado de pulpo con emulsión de limón, cebolla, arúgula y un toque de chile serrano.

CARPACCIO DE RES $220
Finas láminas de ternera en costra de pimienta, arugula y queso parmesano.

CARPACCIO DE BETABEL $175
Betabel a la braza en fino corte con arúgula, aceite de ajonjoli y queso de cabra.

SOPAS Y PASTAS

JUGO DE CARNE	$120
SOPA DE CEBOLLA	$120
SOPA AZTECA	$105
FIDEO SECO	$105
FETTUCCINE 4 QUESOS	$250
SPAGUETTI A LA BOLOÑESA	$250
SPAGUETTI AL BURRO	$220

COSECHAS

ENSALADA RÍO $190
Selección de lechugas, espinacas, frutos rojos, durazno, tomate cherry y queso de cabra.

ENSALADA MEXICANA $180
Julianas de nopal, jitomate, cebolla morada, cubos de queso y aguacate.

ENSALADA CAPRESE $220
Rebanadas de tomate y queso mozzarella con una reducción de albahaca.

ENSALADA CÉSAR $210
Receta tradicional a base de anchoas, aceite de oliva y queso parmesano. + POLLO $80

PARRILLA

PARRILLADA MAR Y TIERRA $1150
Pulpo, arrachera, camarones, chistorra, nopal, cebolla asada y chiles torneados. 950 g

NEW YORK	350 g	$420
RIB EYE	350 g	$480
COW BOY	800 g	$980
BIFE DE LOMO	350 g	$350
ARRACHERA	350 g	$320
HAMBURGUESA	200 g	$250
SUPREMA DE POLLO	250 g	$280

Una guarnición a elegir: Papas a la francesa, papas gajo, vegetales a la parrilla, puré de papa, puré de camote, champiñones al ajillo, espinacas a la crema o ensalada mixta.

SUGERENCIAS

PULPO A LA GALLEGA $380
Tentáculos de pulpo fresco montados sobre una cama de papa panadera, pimentón, ajo, cebolla y aceite de olivo. 200 g

CAMARONES AL COCO $390
Empanizados, con un toque de coco y salsa de mango acompañado de arroz. 250 g

CAMARONES AL AJILLO $390
Salteados, con un toque de ajo y bañados en salsa de chile guajillo, acompañados de arroz. 250 g

MEDALLONES AL VINO TINTO $360
Jugoso filete de ternera en reducción de vino tinto montado sobre puré de papa rústico y espárragos. 250 g

PESCADO A LA VERACRUZANA $350
Róbalo fresco en tradicional salsa que combina aceitunas, alcaparras y chile quero, acompañado de arroz.

SALMÓN A LA LIMA $375
A la parrilla, marinado con un toque de lima de la casa acompañado con vegetales. 220 g

FILETE CHEMITA $320
Clásica receta; medallón de res, sobre puré de papa rústico.

CHAMORRO EN ADOBO $350
Carne de cerdo envuelta en hoja de plátano, al horno, servido con guacamole y cebolla morada. 900 g

RESTAURANTE RÍO 33 PARRILLA BAR

BEBIDAS

COCTELERÍA DE AUTOR

CORAZÓN DE AGAVE $140
Pepino y jugo de limón y toque jarabe dulce acompañado de mezcal

RIO DE NOCHE $160
Mezcla de expreso, licor de café y licor de avellanas y mezcal

COCTEL 33 $160
Mix de naranja y maracuya, mango y mezcal de la casa

GRANADITA $150
Jugo de granada, tequila y vino espumoso

PONCHE DE FRUTOS ROJOS $ 90
Gaseosa de limón jugo de arándano, frutos rojos macerados

MENTOLADA $ 90
Jugo de limón un toque de jarabe dulce y hojas de menta a punto de nieve

COCTELERÍA CLÁSICA

MARTINI EXPRESSO	$150
APEROL SPRITZ	$170
NEGRONI	$160
CARAJILLO	$170
MARGARITAS	$140
MEZCALITA	$140
CLERICOT	$150
MIMOSA	$140
MOJITO	$120
PIEDRA	$140

GINEBRA

HENDRICKS	$310
BOMBAY	$180
TANQUERAY	$180
BEEFEATER	$140

VODKA

GREY GOOSE	$240
STOLICHNAYA	$120
ABSOLUT AZUL	$120
SMIRNOFF	$110

RESTAURANTE RÍO 33 PARRILLA BAR

WHISKY

BUCHANANS 18	$530
BUCHANANS 12	$240
MACALLAN 12	$420
JW DOUBLE BLACK	$310
JW ETIQUETA NEGRA	$270
JW ETIQUETA ROJA	$120
GLENLIVET 12	$290
CHIVAS REGAL 12	$190
JACK DANIELS	$160

COGÑAC

HENNESY VSOP	$390
COURVOISIER VSOP	$320
COURVOSIER VS	$270
MARTELL VSOP	$300
MARTELL VS	$240

BRANDY

TORRES XX	$360
TORRES XV	$210
TORRES X	$130
TORRES V	$120

RON

ZACAPA 23 AÑOS	$330
HAVANNA 7 AÑOS	$130
HAVANNA 3 AÑOS	$120
MATUSALEM RESERVA	$330
MATUSALEM CLASICO	$120
MATUSALEM PLATINO	$120
BACARDI BLANCO	$120

TEQUILA

DON JULIO 70	$330
DON JULIO REPOSADO	$260
DON JULIO BLANCO	$240
HERRADURA ULTRA	$280
HERRADURA REPOSADO	$230
HERRADURA BLANCO	$200
7 LEGUAS REPOSADO	$260
7 LEGUAS BLANCO	$210
MAESTRO DOBEL DIAMANTE	$240
1800 AÑEJO	$240
1800 REPOSADO	$180
TRADICIONAL	$120
CENTENARIO REPOSADO	$120
CENTENARIO PLATA	$120

RESTAURANTE RÍO 33 PARRILLA BAR

MEZCAL

GRACIAS A DIOS TOBALÁ	$400
GRACIAS A DIOS REPOSADO	$180
400 CONEJOS	$160
MONTELOBOS	$210
AMORES	$210
GUSANO ROJO	$150

LICORES

CHARTREUSE AMARILLO	$350
CHARTREUSE VERDE	$350
STREGA	$250
HPNOTIQ	$230
FERNET BRANCA	$180
LICOR DEL 43	$160
FRANGELICO	$150
BAILEYS	$140
SAMBUCA NEGRO	$130
ANÍS CHINCHON	$120
AMARETO CONTI	$120
CINZANO ROJO	$100

CERVEZA

CERVEZA ARTESANAL	$ 70
PREMIUM (STELLA, ULTRA)	$ 70
NEGRA MODELO	$ 65
MODELO ESPECIAL	$ 65
CERVEZA NACIONAL (CORONA, VICTORIA, CORONA LIGHT)	$ 55
TARRO PREPARADO	$ 30

GASEOSAS

LIMONADA / NARANJADA	$ 50
AGUA TOPOCHICO	$ 50
AGUA PERRIER	$ 60
REFRESCO	$ 45

RESTAURANTE RÍO 33 PARRILLA BAR

POSTRES

CHEESECAKE DE FRUTOS DEL BOSQUE	$180
VOLCAN DE CHOCOLATE	$180
BIZCOCHO DE CHOCOLATE AL BRANDY	$180
STRUDEL DE MANZANA Y ATE DE MEMBRILLO	$180
PASTEL DE ELOTE	$150
FLAN NAPOLITANO	$140
CREPAS BLINTZES Rellena de mousse suave y bañada en salsa de frutos rojos.	$160
CREPAS DE CAJETA Receta especial con toque envinado, acompañadas de nieve artesanal.	$160
NIEVE ARTESANAL Mantecado, Chocolate, Fresa	$110

CAFÉS

AMERICANO	$ 50
EXPRESSO	$ 50
EUROPEO	$ 50
LATTE	$ 70
CAPUCHINO BEILEYS	$120
CAPUCHINO	$ 70
TÉ GOURMET Frutos rojos, Hierbabuena, Manzanilla y Negro.	$ 50

CARTA DE VINOS

WINE MENU

The prominence of México as a wine-producing country grows day by day around the world. In this wine list, mexican wine is offered as the main element, seeking to enhance its different regions and varieties. They come from small wineries with limited productions to the largest wineries in México, which are always offering their most iconic labels in flavors and scents. The regional house wines are included so that the foreign and local consumer can try them, and they are all accompanied by the grill cuisine on offer. There is also a careful selection of wines around the world looking for accessible and high-quality labels for the consume. In this menu, the aim is to find the ideal wine for the dish, celebration, and moment that is lived, with the help of the sommelier.

La importancia de México como país productor de vino crece día con día alrededor del mundo. En esta carta de vinos se ofrece el vino mexicano como principal elemento, buscando enaltecer sus diferentes regiones y variedades. Se encuentran desde bodegas pequeñas de producciones limitadas hasta las bodegas más grandes de México, ofreciendo siempre sus etiquetas más icónicas en sabores y aromas. Las casas vinícolas regionales se incluyen para que el consumidor extranjero y local pueda probarlas, todo acompañado de la cocina de parrilla que se ofrece. También se hace una cuidadosa selección de vinos alrededor del mundo buscando etiquetas accesibles y de gran calidad para el consumidor. En este menú se busca que cada comensal pueda encontrar con ayuda del sommelier el vino ideal para el platillo, celebración y momento que se vive.

RESTAURANTE · RÍO 33 · PARRILLA BAR

BLANCOS | WHITE WINE

MÉXICO	ATEMPO SAUVIGNON EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	750 ML SAUVIGNON BLANC	2020	$1000
	VIVANTE BLANCO DULCE EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	750 ML MACABEO, CHARDONNAY, MUSCAT	2020	$1050
	2 V PARRAS, COAHUILA	750 ML CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC	2020	$850
	INÉDITO BLANCO EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	750 ML VIOGNER, ALBARIÑO, TRAMINER	2020	$800
ALEMANIA	OPPENHEIMER BLUE RHIN RHIN	750 ML RIESLING		$650
CHILE	VERAMONTE SAUVIGNON BLANC CASABLANCA	750 ML SAUVIGNON BLANC	2017	$600
	LOS VASCOS CHARDONNAY VALLE DE CASABLANCA Y COLCHAGUA	750 ML CHARDONNAY	2017	$800
ESPAÑA	DIAMANTE RIOJA	750 ML VIURA	2020	$650
ESTADOS UNIDOS	BERINGER MAIN & VINE NAPA, CALIFORNIA	750 ML PINOT GRGIO	2020	$750
	BERINGER MAIN & VINE NAPA, CALIFORNIA	750 ML CHARDONNAY	2020	$750
FRANCIA	JOSEPH CATTIN ORGÁNICO PINOT BLANC ALSACIA	750 ML PINOT BLANC	2017	$1180

ROSADOS | ROSÉ WINE

MÉXICO	V MADERO PARRAS, COAHUILA	750 ML CABERNET SAUVIGNON	2020	$800
	BLANC DE ZINFANDELBLANC VALLE DE GUADALUPE	750 ML ZINFANDEL	2020	$550
ESTADOS UNIDOS	BERINGER WHITE ZINFANDEL NAPA, CALIFORNIA	750 ML ZINFANDEL	2020	$650
FRANCIA	ROSE DE ANJOU J. MOREAU & FILS ANJOU	750 ML CABERNET FRANC	2020	$700

ESPUMOSOS | SPARKLING

MÉXICO	PETILLANT BRUT EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	750 ML SAINT EMILIO, CHENIN BLANC	$700
	PETILLANT FRUITE EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	750 ML SAINT EMILIO, CHENIN BLANC, MACABEO	$700
	ESPUMA DEL VALLE DE BERNAL VALLE DE BERNAL, QUERÉTARO	750 ML MALBEC	$700
	PUERTA DE LOBO BRUT NATURE EL MARQUÉS, QUERÉTARO	750 ML MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA	$1350
FRANCIA	MÖET CHANDON BRUT IMPERIAL EPERNAY	750 ML CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER	$3800
	MÖET CHANDON NECTAR IMPERIAL EPERNAY	750 ML CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER	$3500
ITALIA	ASTI ESPUMANTE RICADONNA ASTI	750 ML MOSCATO	$750

POSTRE | DESSERT WINE

MÉXICO	COSECHA TARDÍA PARRAS, COAHUILA	750 ML SEMILLON, GEWURZTRAMINER	2020	$1200

Review | Revisión 14 de febrero de 2023

CARTA DE VINOS | WINE MENU

TINTOS | RED WINE

MÉXICO	INÉDITO TINTO ROBLE EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	750 ML CARIÑENA, MERLOT, GRENACHE	2019	$900
	SAN JUANITO EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	750 ML MALBEC	2014	$1450
	SAN JUANITO RESERVA ESPECIAL SYRAH EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	750 ML SYRAH	2018	$1500
	ATEMPO EZEQUIEL MONTES, QUERÉTARO	750 ML TEMPRANILLO, SHIRAZ	2017	$850
	4 REGIONES AGUASCALIENTES, GUANAJUATO, QUERETARO, ZACATECAS	750 ML CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MALBEC, TEMPRANILLO	2018	$1150
	TINTO JOVEN LÍNEA PUERTA DEL LOBO EL MARQUÉS, QUERÉTARO	750 ML SYRAH, TEMPRANILLO, MALBEC	2019	$1000
	ENSAMBLE DE BARRICAS LÍNEA FINCA EL MARQUÉS, QUERÉTARO	750 ML TEMPRANILLO, MALBEC	2020	$1350
	TIO NETO, RESERVA DE LA FAMILIA EL MARQUÉS, QUERÉTARO	750 ML MERLOT, TEMPRANILLO, MALBEC	2020	$2000
	3 V PARRAS, COAHUILA	750 ML CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO	2020	$1100
	CASA MADERO GRAN RESERVA SHIRAZ PARRAS, COAHUILA	750 ML SHIRAZ	2016	$2250
	ANXELIN SHIRAZ ENCINILLAS, CHIHUAHUA	750 ML SHIRAZ	2017	$1100
	MEGACERO ENCINILLAS, CHIHUAHUA	750 ML MERLOT, SHIRAZ, CABERNET SAUVIGNON	2016	$1800
	LA CASONA ENCINILLAS, CHIHUAHUA	750 ML CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	2018	$1750
	RESERVA PRIVADA NEBBIOLO VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML NEBBIOLO	2017	$750
	BARBERA SANTO TOMÁS VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML BARBERA	2015	$1250
	CALIXA VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML CABERNET SAUVIGNON, SYRAH	2019	$1250
	2 KM VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML TEMPRANILLO, GRENACHE	2019	$1600
	JARDÍN SECRETO VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML TEMPRANILLO	2018	$1500
	PALABRA VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML ZINFANDEL	2017	$1850
	MIGUEL VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, GRENACHE	2018	$1600
	LA CASA DE LAS MUÑECAS VALLE DE SAN VICENTE, ENSENADA	750 ML TEMPRANILLO, SYRAH, MERLOT	2020	$750
	SURCO ROJO VALLE DE SAN VICENTE, ENSENADA	750 ML CABERNET SAUVIGNON	2020	$1100
	RETORNO VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML GARNACHA	2017	$2400
	SINFONIA DE TINTOS VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML ZINFANDEL, GRENACHE, CARIGNAN	2018	$1600
	MARIATINTO VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML TEMPRANILLO, SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN, CABERNET, PETIT SYRAH	2019	$1700
	ALA ROTA VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML CABERNET SAUVIGNON, PETIT SYRAH, MERLOT, TANNAT	2017	$1700
	ANCON DE SAN VICENTE VALLE DE SAN VICENTE, ENSENADA	750 ML CABERNET SAUVIGNON, NEBBIOLO	2012	$4000

Las añadas de nuestros vinos pueden variar | The vintages of our wines may vary
Los precios son en Moneda Nacional e incluyen IVA | Our prices are in Mexican pesos and include TAX

RESTAURANTE RÍO 33 PARRILLA BAR

TINTOS | RED WINE

MÉXICO	GRAN RICARDO VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	2018	$4250
	ÚNICO VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	2015	$3500
	ICARO VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML NEBBIOLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	2017	$3300
	TINTO DE PIEDRA VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML CABERNET SAUVIGNON	2015	$3300
	ENSAMBLE ARENAL VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, PETITE SYRAH,	2020	$1300
	ENSAMBLE COLINA VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, PETITE SYRAH,	2020	$1300
	SCIELO PARRAS, COAHUILA	750 ML MERLOT, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON	2021	$1900
	HENRI LURTON LE NEBBIOLO VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA	750 ML NEBBIOLO	2017	$2000
ARGENTINA	ALMA MORA MENDOZA	750 ML MALBEC	2021	$650
	TRUMPETER MALBEC MENDOZA	750 ML MALBEC	2020	$1050
	LAS MORAS SAN JUAN	750 ML CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ	2019	$900
	ALAMOS MENDOZA	750 ML MALBEC	2019	$900
	SAN TELMO MENDOZA	750 ML MALBEC	2022	$450
	NAVARRO CORREAS BLEND MENDOZA	750 ML CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, MALBEC	2019	$1200
	TRAPICHE BROQUEL MENDOZA	750 ML BONARDA	2017	$900
	CATENA MALBEC MENDOZA	750 ML MALBEC	2018	$1500
	LOMA ALTA CABERNET FRANC MENDOZA	750 ML CABERNET FRANC	2020	$825
	LUIGI BOSCA MENDOZA	750 ML MALBEC	2019	$1450
	ACHAVAL FERRER MENDOZA	750 ML MALBEC	2016	$2200
CHILE	RESERVADO CONCHA Y TORO VALLE CENTRAL	750 ML MERLOT	2021	$600
	CONO SUR VALLE DEL MAIPO	750 ML CABERNET SAUVIGNON	2019	$600
	SANTA DIGNA VALLE CENTRAL	750 ML CABERNET SAUVIGNON	2018	$650
	ISLA NEGRA VALLE CENTRAL	750 ML SYRAH	2018	$450
	CASILLERO DEL DIABLO VALLE DEL MAIPO	750 ML MERLOT	2019	$750
	ERRAZURIZ WINEMAKER SELECTION ACONCAGUA	750 ML MERLOT - CABERNET SAUVIGNON	2019	$650
	COUSIÑO MACUL CARMENERE VALLE DEL MAIPO	750 ML CARMENERE	2019	$800
	CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PRIVADA VALLE CENTRAL	750 ML CARMENERE	2019	$1200

Las añadas de nuestros vinos pueden variar | The vintages of our wines may vary
Los precios son en Moneda Nacional e incluyen IVA | Our prices are in Mexican pesos and include TAX

CARTA DE VINOS | WINE MENU

TINTOS | RED WINE

ESPAÑA	GRAN SANGRE DE TORO CATALUNYA	750 ML GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH	2016	$850
	RAMON ROQUETA RESERVA CATALUNYA	750 ML TEMPRANILLO	2018	$500
	CAMPO VIEJO RIOJA	750 ML TEMPRANILLO	2018	$600
	PATERNINA AZUL RIOJA	750 ML TEMPRANILLO	2018	$900
	MARQUÉS DE CÁCERES RIOJA	750 ML TEMPRANILLO	2017	$900
	IZADI RESERVA RIOJA	750 ML TEMPRANILLO	2017	$1050
	CUNE RESERVA RIOJA	750 ML TEMPRANILLO	2015	$1400
	MARQUÉS DEL RISCAL RIOJA	750 ML TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO	2014	$1750
	MUGA RESERVA RIOJA	750 ML TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO Y MAZUELO	2016	$2100
	MONTECASTRILLO TORREMILANOS RIBERA DEL DUERO	750 ML TEMPRANILLO	2019	$750
	PROTOS ROBLE RIBERA DEL DUERO	750 ML TEMPRANILLO	2019	$1100
	EMILIO MORO FINCA RESALSO RIBERA DEL DUERO	750 ML TEMPRANILLO	2019	$1100
	PRUNO RIBERA DEL DUERO	750 ML TEMPRANILLO	2019	$1400
	PESQUERA CRIANZA RIBERA DEL DUERO	750 ML TEMPRANILLO	2017	$1750
	MATARROMERA CRIANZA RIBERA DEL DUERO	750 ML TEMPRANILLO	2018	$2200
	PROTOS CRIANZA RIBERA DEL DUERO	750 ML TEMPRANILLO	2015	$1850
	ALION RIBERA DEL DUERO	750 ML TEMPRANILLO	2015	$6000
	VEGA SICILIA VALBUENA RIBERA DEL DUERO	750 ML TEMPRANILLO	2013	$9500
	CARMELO RODERO 9 MESES TEMPRANILLO RIBERA DEL DUERO	750 ML TEMPRANILLO	2019	$1100
ESTADOS UNIDOS	BERINGER FOUNDERS STATE NAPA, CALIFORNIA	750 ML MERLOT	2019	$900
	BERINGER FOUNDERS STATE NAPA, CALIFORNIA	750 ML CABERNET SAUVIGNON	2019	$900
	ROBERT MONDAVI MERITAGE NAPA, CALIFORNIA	750 ML CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	2019	$950
FRANCIA	JP CHENET MERLOT LANGUEDOC	750 ML MERLOT	2020	$750
	ARROGANT FROG SYRAH SUD DE FRANCE	750 ML SYRAH	2019	$600
	PAUL MAS SYRAH SUD DE FRANCE	750 ML SYRAH	2020	$700
	PAUL MAS PINOT NOIR SUD DE FRANCE	750 ML PINOT NOIR	2020	$800
ITALIA	CHIANTI CLASSICO RUFFINO CHIANTI	750 ML SANGIOVESE	2019	$850
	BANFI ROSSO DI MONTALCINO MONTALCINO	750 ML SANGIOVESE	2019	$1250

Las añadas de nuestros vinos pueden variar | The vintages of our wines may vary
Los precios son en Moneda Nacional e incluyen IVA | Our prices are in Mexican pesos and include TAX

RESTAURANTE RÍO 33 PARRILLA BAR

TINTOS | RED WINE

SUDÁFRICA	TALL HORSE SHIRAZ SUDAFRICA	750 ML SHIRAZ	2020	$700
	TALL HORSE MERLOT SUDAFRICA	750 ML MERLOT	2020	$750

MEDIAS BOTELLAS | HALF BOTTLE

BLANCO

ESPAÑA	DIAMANTE RIOJA	350 ML VIURA	$450

TINTO

ARGENTINA	ALAMOS MENDOZA	350 ML MALBEC	$520
ESPAÑA	GRAN SANGRE DE TORO CATALUNYA	350 ML GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH	$400
	CUNE CRIANZA RIOJA	350 ML TEMPRANILLO	$450
	MATARROMERA CRIANZA RIBERA DEL DUERO	350 ML TEMPRANILLO	$1050

VINO POR COPEO | PER GLASS

BLANCO

ARGENTINA	NORTON TORRONTÉS MENDOZA	TORRONTÉS	$190
MÉXICO	2V CASA MADERO CASA MADERO	CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC	$230

TINTO

ARGENTINA	CATENA MALBEC MENDOZA	MALBEC	$300
ESPAÑA	PRUNO RIBERA DEL DUERO	TEMPRANILLO	$250
MÉXICO	3V CASA MADERO CASA MADERO	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, TEMPRANILLO	$350

Las añadas de nuestros vinos pueden variar | The vintages of our wines may vary
Los precios son en Moneda Nacional e incluyen IVA | Our prices are in Mexican pesos and include TAX