

RESTAURANTE RIO DE LA PLATA

PLATOS DIARIOS - DAILY SPECIALS

<u>Martes:</u> COCIDO CASTELLANO (Tuesday: CASTILIAN STEW)	22,00 Euros
<u>Miercoles:</u> MENESTRA (Wednesday: VEGETABLE STEW)	11,00 Euros
<u>Jueves:</u> JUDIAS CON CHORIZO (Thursday: WHITE BEANS SPANISH SAUSSAGE)	13,00 Euros
<u>Viernes:</u> LENTEJAS CON CHORIZO (Friday: LENTILS WITH SPANISH SAUSSAGE)	11,00 Euros

SOPAS, FIAMBRES Y ENTRANTES (SOUPS, COLDCUTS AND STARTERS)

Consomé de ave (Chicken consomé)	4,00	Ensalada de frutas con frutos secos (Fruit salad withnuts)	14,00
Consomé con yema (Consomé withegg yoke)	5,00	Ensalada vegetal (alcachofa, pimiento, cebolla, aceitunas) (Vegetable salad)	12,00
Consomé al jerez (Consomé with sherry)	5,00	Ensalada simple (Basic greens salad)	8,00
Sopa de marisco (Seafood soup)	16,00	Ensaladilla (Salad with mayonnaise)	12,00
Sopa castellana (Castilian soup with garlic)	10,00	Embutidos variados (Assortment of coldcuts)	21,00
Sopa de pasta (Pasta soup)	10,00	Jamón Ibérico (Iberian-style sausage)	23,00
Sopa de verduras (Green vegetable soup)	10,00	Lomo embuchado (Stuffedolin)	23,00
Fabada Asturiana (Asturianwhitebeansoup)	11,00	Chorizo ibérico (Iberian-style sausage)	19,00
Cogollos Tudela-anchoas (Tudelalettuc hearts & anchovies)	16,00	Salchichón (Salami sausage)	19,00
Ensalada canónigos jamón y foie (Lettuce salad ham and foie)	16,00		
Ensalada mixta (Mixed salad)	14,00		

RESTAURANTE RIO DE LA PLATA

VERDURAS Y HORTALIZAS (GREENS AND VEGETABLES)

Espárragos dos salsas (Esparragus with 2 sauces)	16,00	Panaché de verduras (Cooked greens)	16,00
Alcachofas con jamón (Artichokes with ham)	13,00	Judías verdes con tomate (Greenbeans with tomato)	13,00
Guisantes con jamón (Green peas with ham)	12,00	Judías verdes con jamón (Greenbeans with ham)	15,00
Champiñón a la plancha (Grilled mushrooms)	14,00	Coliflor rehogada (Sauteed cauliflower)	12,00
Pimientos en ensalada (Sweet pepper salad)	12,00	Repollo (Cabbage)	12,00
		Lombarda (Red Cabbage)	12,00

HUEVOS Y TORTILLAS (EGGS AND OMELETTES)

Huevos a la flamenca (Eggs flamenco style)	14,00	Tortilla de champiñón (Omelette with mushrooms)	11,00
Huevos con jamón (Eggs with ham)	21,00	Revuelto de sesos (Scrambled eggs with brains)	12,00
Tortilla de Jamón (Omelette with ham)	12,00	Revuelto de Champiñón (Scrambled eggs with mushroom)	12,00
Tortilla de Espárragos (Omelette with esparragus)	11,00	Revuelto Morcilla-Piñón (Scrambled eggs with blood)	15,00
Tortilla de gambas (Omelette with shrimp)	12,00	Revuelto de Gambas (Scrambled eggs with shrimp)	17,00
Tortilla de sesos (Omelettewithbrains)	11,00		

RESTAURANTE RIO DE LA PLATA

PESCADOS Y MARISCOS (FISH AND SEAFOOD)

Rodaballo a la plancha (Grilled turbot fish)	24,00	Angulas según temporada (Baby eels)	
Merluza a la plancha (Grilled hake)	25,00	Salpicón de Langostinos (Cold Marinated shrimp peppers)	17,00
Merluza a la romana (Hake in batter)	24,00	Nécora,unidad (Sea crab)	14,00
Merluza a la cazuela (Hake in casserole)	25,00	Almejas a la marinera (Clams in parsley sauce)	25,00
Rape a la plancha (Grilledangler)	24,00	Almejas naturales (FreshClams)	26,00
Delicias de Rape (Morcels of angler)	24,00	Calamares a la romana (Squid in parsley fried)	20,00
Rape a la cazuela (Angler in casserole)	22,00	Gambas cocidas (Cooked shrimp)	25,00
Besugo al horno (Baked sea bream)	22,00	Gambas a la plancha (Grilled shrimp)	25,00
Gallo a la romana (John Dory fried)	18,00	Gambas al ajillo (Shrimp with garlic)	19,00
Gallo a la plancha (Grilled John Dory)	20,00	Langostinos a la plancha (Grilled prawns)	19,00
Lenguado a la plancha (Grilledsole)	24,00		

CARNES Y CAZA (MEATS AND VENISON)

Chatobriand de ternera (Veal Chateaubriand)	25,00	Sesos a la romana (Brains in batter)	16,00
Solomillo de ternera (Veal sirloin steak)	24,00	Tostón al horno (Baked crouton)	18,00
Chuleta de ternera (Veal chop)	21,00	Cordero asado (Roast lamb)	20,00
Entrecot de ternera (Veal steak)	21,00	Cabrito asado (Road kid)	20,00
Bistec de ternera (Beefsteak of veal)	16,00	Cabrito guisado almendras (Stewed kid with almonds)	20,00
Escalope de ternera (Escalope of veal)	16,00	Chuletas de cordero (Lamb chops)	19,00
Riñones a la plancha (Grilled kidneys)	16,00	Conejo estofado (Rabbit stew)	15,00
Lengua estofada (Tongue stew)	14,00	Codornices estofadas (Quail stew)	15,00
		1/2 Perdiz estofada (1/2 Quailstew)	18,00

RESTAURANTE RIO DE LA PLATA

POSTRES (DESSERTS)	Arroz con leche (Rice pudding)	5,50	Tarta helada (Ice cream cake)	5,00
	Natillas (Custard cream)	5,50	Manzana asada piñones (Roast apple)	5,00
	Flan casero (Homemade caramel flan)	5,00	Tarta de yogur (Yoghurt pie)	5,00
	Piña natural (Fresh pineapple)	4,00	Queso (Cheese)	7,50
	Melón (Melón)	3,50	Helado de limón (Lemon ice)	5,00
	Zumo de naranja (Orange juice)	4,50	Helado de coco (Coconut ice)	5,00
	Nueces con nata (Nuts with cream)	5,50	Helado (Ice cream)	4,50
	Trufas de chocolate (Chocolate truffles)	5,50	Cuajada (Cottage cheese)	4,50

Ración de pan 1,00 €

IVA INCLUIDO EN PRECIOS

RESTAURANTE RIO DE LA PLATA

TINTOS CRIANZA

RIBERA DE DUERO

Conde de San Cristobal	22,00
Barón del Valle	18,00
Sembro	18,00
Viña Mayor	19,00
Illera	19,00
Prado Rey	21,00
Condita (Mauro)	25,00
Protos	25,00
Valtravieso	25,00
Teófilo Reyes	26,00
Pesquera	26,00
Dehesa Canónigos	26,00
Tinar de Mirat	28,00
Viña Pedrosa	28,00
Matarromera	28,00
Emilio Moro	28,00
Pago de los Capellanes	28,00
Maleolus	38,00
Pago de Carraovejas	38,00
Mauro	38,00
Alión	62,00

RIOJAS

½ Martínez la Cuesta	10,00
½ Muga	14,00
Azpilicueta (Vino de la casa)	12,00
Martínez Cuesta (cosecha)	18,00
Pierola	18,00
Luis Cañas	18,00
Ramon Bilbao	18,00
Cune	20,00
Viña Salceda	22,00
Marqués de Cáceres	22,00
Marqués de Arienzo	24,00
Muga	24,00
Campillo	24,00
Dinastia Vivancos	24,00
Viña Alberdi	25,00

RESTAURANTE RIO DE LA PLATA

TINTOS RESERVA

RIBERA DE DUERO

Matarromera	45,00
Teófilo Reyes	45,00
Pago Carraovejas	52,00
P.C (Cuesta de las Liebres)	90,00
Valbuena 5º año	90,00
Vega Sicilia Único	175,00

RIOJAS

½ Viña Pomal	16,00
½ Viña Ardanza	17,00
Marqués de Vargas	24,00
Remelluri	25,00
Lealtanza	25,00
Viña Arana	26,00
Viña Pomal	26,00
Marqués de Murrieta	26,00
Viña albina	26,00
Marqués de Riscal	27,00
Cune Imperial	28,00
Viña Tondonia	28,00
Viña Ardanza	28,00
200 Monjes	45,00
904 (Gran Reserva)	48,00
Torre-Muga	70,00

RESTAURANTE RIO DE LA PLATA

BLANCOS

½ Palacio Bornos (Sauvignon)	9,00	Marqués de Riscal Verdejo	17,00
Mantel Blanco Verdejo	17,00	José Pariente	20,00
Palacio Bornos (Sauvignon)	17,00	Belondrade	38,00
Esencia 27 (Semidulce)	17,00		

OTRAS DENOMINACIONES

BLANCOS

Diamante	16,00
Monopol	17,00
Viña Sol (Penedés)	17,00
Viña Esmeralda (Penedés)	17,00
Terras Gauda (Albariño)	20,00

ROSADOS

Calderona (Cigales)	11,00
Gran Feudo Chivite	14,00
Peñascal (Aguja)	15,00

TORO

Muruve	15,00	Almirez	22,00
Prima	16,00	Pintia	48,00
Gran Colegiata	17,00		

CAVAS Y CHAMPAÑAS

Benjamin Codorniu Extra	8,00	Juvé y Camps (B. Rosé)	25,00
Benjamin Moët Chandon	22,00	Juvé y Camps (R.familia)	27,00
Codorniu Semi Seco	20,00	Moët Chandon	60,00
Codorniu Brut Nature	22,00	Moët Chandon ROSE	70,00
Codorniu N.P.U.	24,00	Dom Perignon	180,00

OTRAS BEBIDAS

½ L. Agua	2,50	Jarra Sangria	17,00
1 L. Agua	3,00	1/3 Cerveza	3,50