



Entradas y ensaladas

1. Salmón ahumado	10'30
2. Cóctel de gambas	8'30
3. Aguacate con gambas	8'90
4. Jamón serrano	7'50
5. Jamón ibérico	16'90
6. Pastel de berenjenas	8'30
7. Berenjenas fritas con miel	7'80
8. Camembert frito	7'80
9. Queso de oveja	9'50
10. Queso de cabra con manzana	7'80
11. Croquetas de jamón ibérico	7'80
12. Melón con jamón	7'80
13. Espárragos con jamón	7'80
14. Espárragos blancos con salmón y salsa eneldo	10'30
15. Habitas con jamón	10'50
16. Langostinos "Pil-Pil"	8'20
17. Hojaldre de champiñones	7'80
18. Champiñones al ajillo	7'50
19. Mejillones gratinados	9'50
20. Crêpes "El Río" (rellenos con espinacas y marisco)	8'80
21. Crêpes de jamón y queso	7'80
22. Revuelto de espárragos y gambas	8'80
23. Paté	7'50
24. Foie gras de pato	11'80

25. Ensalada mixta	5'90
26. Ensalada de tomate y mozzarella	6'90
27. Ensalada de tomate con ventresca	10'90
28. Ensalada "El Río"	6'90
29. Ensalada tropical (lechuga, piña, melocotón, gambas y salsa rosa)	8'50
30. Pan con ajo	2'80
31. Pan con ajo y queso	3'80
32. Pan con mantequilla	1'20

Sopas

33. Consomé al Jerez	4'90
34. Gazpacho andaluz	5'30
35. Sopa de verduras	5'50
36. Sopa de cebolla	5'90
37. Sopa de pescado	7'50

Pastas

38. Tallarines a la boloñesa	9'30
39. Tallarines con champiñones	9'30
40. Tallarines arrabiata (tomate, beicon, guindilla y pimientos)	9'50
41. Lasaña gratinada	9'50



Pescados y mariscos

42. Lenguado a la plancha	14'90
43. Lenguado meunière	15'90
44. Rosada al azafrán con arroz	15'30
45. Rosada a la plancha	14'30
46. Rape "El Río"	17'90
47. Pez espada a la plancha	15'30
48. Salmón a la plancha (tres salsas)	15'30
49. Salmón al limón	16'30
50. Gambones a la plancha	14'50
51. Langostinos al curry	15'30
52. Calamares fritos	11'50
53. Colas de langostinos en gabardina	14'50
54. Langostinos Marfil	17'90
55. Lubina a la espalda	16'50
56. Gamba blanca a la plancha	17'50

Carnes

57. Solomillo de ternera	20'90
58. Solomillo de ternera a la pimienta	21'90
59. Brocheta de solomillo ternera	21'50
60. Entrecôte a la plancha	16'50
61. Entrecôte a la pimienta verde	17'50
62. Entrecôte al roquefort	17'50
63. Rabo de toro	17'50
64. Solomillo de cerdo (salsa de champiñones)	14'50
65. Solomillo de cerdo (salsa pimienta verde)	14'50
66. Escalope de cerdo	13'50
67. Presa ibérica a la plancha	17'00
68. Carrillada de cerdo ibérico	15'50
69. Chuletas de cordero a la plancha	15'50
70. Pechuga de pollo a la plancha	11'90
71. Pollo al curry	14'50
72. Pollo a la pimienta	13'90
73. Conejo al ajillo	14'50

Todos los platos van acompañados patatas o arroz y verduras

Especialidades de la casa

77. Entrecôte sobre pizarra (tres salsas)	17'90
78. Solomillo de ternera sobre pizarra (tres salsas)	22'90
79. Solomillo de cerdo sobre pizarra (tres salsas)	15'50
80. Solomillo de ternera Stroganoff	21'50
81. Solomillo de ternera al curry	21'50
82. Fondue Bourguignonne con guarnición y cinco salsas (min. 2 pers.) precio/pers	21'00
83. Steak tartare (preparado en su mesa)	21'50
84. Pechuga de pato a la naranja	17'90
85. Chateaubriand con salsa Bearnesa (min. 2 pers.) precio/pers.	24'90

Platos por encargo

86. Pescado a la sal (min. 2 pers.) precio/pers.	Según peso
87. Pato al horno (min. 2 pers.) precio/pers	23'50