



2017

Carta de Nochebuena



¡Feliz Navidad!
Merry Christmas! ★ Joyeux Noël!

Rio Grande
R E S T A U R A N T E

Entrantes



Queso curado de oveja
Old Mature sheep cheese
Fromage sec de brevis
14,50 € 

Jamón Ibérico de bellota
Gran Reserva Summum *Los Romeros de Alanís*
Iberian ham (spanish cured ham)
Jambon ibérique Bellota
22,00 €

Sopa de Verduras
Vegetables soup
Soup de légumes
13,00 € 

Sopa bullabesa de pescado y marisco
Bouillabaisse fish and seafood soup
Soupe de poisson et de fruits de mer à la bouillabaisse
19,00 €  

Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y secos
con vinagreta de miel y frambuesas
Goat cheese salad with red fruits and nuts with honey and raspberry vinaigrette
Salade de fromage de chèvre avec des fruits rouges et fruits secs avec une
vinaigrette au miel et framboises
17,00 €  

Ensalada templada de gambones salteados y espinacas frescas con cebolla
pochada, naranja y mojama de atún
Fresh spinach warm salad with prawns sauteed, poached onions,
orange and "mojama" (corned tuna)
Salade tiède d'épinards frais avec des langoustines revenus
à la poêle, oignons, orange et thon séché.
17,00 €  

Bastoncitos fritos de berenjenas con salmorejo
Fried aubergine sticks with salmorejo (cold andalusian vegetables cream)
Petits bâtons frits d'aubergine servis avec du "salmorejo"
(soupe froide cremeuse d'Andalousie)
12,00 €   

Revuelto de jamón ibérico y setas silvestres
Scrambled eggs with Iberian ham and wild mushrooms
Oeufs brouillés de jambon ibérique et de champignons sauvages
17,00 € 



Pescados

Taco de atún teriyaki, wonton de marisco y tallarines de judías masala

Tuna teriyaki, seafood wonton and masala bean noodles

Thon au style teriyaki, avec wonton de fruits de mer accompagné de nouilles de haricots plats masala

20,00 €     

Lomo de bacalao al horno con pimientos asados, gulas y gambas al ajillo

Baked cod loin with roasted peppers, baby eels and fried prawns with garlic

Filet de morue au four servi avec des poivrons grillés, petites anguilles et crevettes à l'ail.

20,00 €    

Merluza frita en tempura de jamón con parrillada de verduras y reducción de salsa de soja

Hake in tempura ham accompanied with grilled vegetables and reduction of soy sauce

Merlu en tempure du jambon avec des légumes grillés,

à la réduction de la sauce de soja

18,00 €   

Carnes

Preso asada a baja temperatura con patatas salteadas con setas y caviar de frambuesas

Iberian pork roasted at low temperature, with potatoes

sautéed with mushrooms and raspberries caviar

Porc grillé à basse température avec des pommes de terre sautées

avec des champignons et caviar des framboises

20,00 €

Pierna de cordero deshuesada, asada a baja temperatura macerada en selección de especias del chef y dips de pepino y yogurt griego

Roasted at low temperature lamb's leg, macerated in selection of chef's spices

and dips of cucumber and greek yogurt

Gigot d'agneau desossé, rôti à basse température, et macéré avec une sélection

d'épices du chef et accompagné de sauce de concombre et de yaourt grec

22,00 € 

Solomillo de buey a la parrilla con risotto de boletus.

Grilled beef sirloin with boletus' risotto.

Filet de boeuf grillé avec risotto du boletus.

25,00 € 

10 % IVA INCLUIDO

10% VAT INCLUDED

10% TVA INCLUSE

Pan y aperitivos 2 €

 Bread and starters

Pain et apéritifs

Rio Grande
RESTAURANTE

Postres

Sorbete de limón y cava con aroma de menta

Lemon and cava sorbet with a touch of mint

Sorbet de citron et cava goût menthe

7,00 €

Sorbete de mandarina con Cointreau

Tangerine and Cointreau sorbet

Sorbet du mandarine au Cointreau

7,00 €

Tarta de chocolate y galletas con rollitos crujientes de helado de fresa y vainilla

Chocolate and cookies cake with strawberry and vanilla ice-cream crunchy rolls

Gateau au chocolat et biscuits avec des rouleaux croustillants

de glace à la fraise e à la vanille

7,50 €    

Helado de Pedro Ximénez

Pedro Ximénez Ice-cream

Glace de Pedro Ximenez

7,50 €   

Tarta de queso con infusión de té verde y frutos rojos

Cheesecake with green tea and red berries infusion

Tarte de fromage avec infusion de thé vert et des fruits rouges

7,50€  

Tarta hojaldrada templada de manzana, salsita de praliné
y pistachos con su helado de vainilla (aprox. 8 Min)

Warm apple pie, Praliné cream and pistachi with vanilla ice-cream

*Tarte feuillitée tiède aux pommes, sauce pralinée, et à la pistache
avec sa glace à la vanille*

8,50€    

Copa de Combinado

Cocktail - Cocktail

6,50€



@restauranteRG.sevilla

c/ Betis s/n 41010 Sevilla
www.riogrande-sevilla.com



@riograndesev

reservas@riogrande-sevilla.com Reservas: 954 27 39 56 Eventos/grupos: 683 34 81 68