



MENÚ

COCTELERÍA

COCTELES

Aperol Spritz Aperol, Soda, Top de Prosecco	\$150
Boulevardier Burbon Whiskey Makers Mark, Campari y Vermouth Rosso	\$155
Clericot Refresco de Manzana, Vino Tinto y Frutas de temporada	\$130
Negroni by Paolo Tanqueray Ten, Paolo Lazzaroni, Vermuth gonzalez Byass	\$190
Rusty Nail Drambuie, Maker's Mark Bourbon	\$190
Bramble Beefeater, Chambordi, limón amarillo, jarabe natural	\$160
Hanky Panky Beefeater, Vermuth Rosso, Cinzano, Fernet Branca	\$160
KYR Licor de Cassis, Cisca, Fernet Branca	\$135
Naked and Famous Mezcal Koch Espadin, Aperol, Chartreuse amarillo, jugo de limón amarillo	\$160
Sacerac Cognac Henessy VS, Peichaud Bitters, Jarabe Simple, Absenta Y aromatizado de limón amarillo	\$230
Old fashion Makers's Mark, Amargo de Angostura, jarabe simple	\$175
Tommy's margarita Tequila Arete Blanco, Jarabe de Agave, jugo de limón verde, sal de Colima	\$120
Espresso Martini Vodka Grey Goose, Espresso, Kahlua, jarabe simple	\$140
Russo Blanco/Negro Vodka Grey Goose, Kahlua, Hald & Half	\$120
Mai Tai #1 Bacardi 8, Grand Marnier, Orgent, jugo de limón, jarabe simple	\$160
Mai Tai #2 Bacardi Blanco, Appleton State, Reserve Blend, Paranubes, jarabe simple, jugo de limón, amareto disaronno	\$195

COCTELES

Zombie	\$220
Bacardi Blanco, Flor de Caña 7, Flor de Caña 12, Falernum, granadina, jugo de limón	
Dark Stormy	\$170
Ron prohibido 15, jarabe de azúcar mascabada, extracto de jengibre, jugo de limón	
Peniciline	\$180
Deward's White Label, jarabe simple, jugo de limón, extracto de jengibre, jura sapertition, aceites de limón amarillo	
ST Germain Spritz	\$200
Licor St Germain, Prosecco, Agua Mineral	
Soud Side	\$160
tanqueray, jarabe simple, jugo de limón amarillo, hierbabuena	
Manhattan	\$165
Makers's Mark, Cinzano Rosso, Angostura Bitters	
Dry Martini	\$170
Bombay, ligeras caricias de Vermouth, Dolin Blanc	
Side Car	\$200
Martell VS, Cointreau, limón amarillo, azucar	
Jerez de Verano	\$140
Jerez Palomino Fino, mix de frutos rojos, jarabe simple, jugo de limón	
Paper Plane	\$160
Whiskey, Amaro Arena, Vermouth Rosso y jugo de naranja	
Perfect Wave	\$65
Genjibre, jugo de naranja, jugo de limón, cardamomo	
Piña Colada	\$90
Ron Haban 3, jugo de piña natural, crema de como y leche de coco	
French Martini	\$160
Vodka Grey Goose, Chambrod, jugo de piña	
Black Jack	\$160
Whiskey, licor de cacao blanco Giffard, Kalua, jarabe simple, espresso	
Heminway Daiquiriç	\$180
Habana 3, jarabe simple, jugo de toronja, licor de Maraschino	

COCTELES

Bloody Marry Vodka Tito's, jugo de tomate, salsa inglesa, tabasco, pisca de sal y pimienta	\$120
Cosmopolitan Vodka Kettel One, jugo de arándano, Cointreay, jugo de limón amarillo	\$130
Ramoz Gin Fizz Bombay Sapphire, agua de rosas, Half & Half de leche, clara de huevo y rayadura de nuez moscada	\$150
Rob Boy Dewar White Label, Vermouth Rosso cinzano, amargo de Angostura	\$180
Aviation Beefeater, Marachino Licor, Licor de Violetas, jugo de limón amarillo	\$160
Bellini amarillo pure de duraznos o fresas, Cava, Prosecco	\$135
Mimosa Prosecco y jugo de naranja	\$110
La Vie en Rose Grey Goose, Licor de Rosas Giffard, jugo de piña	\$120
Carajillo Licor 43, Espresso sencillo	\$135
Clover Club Gin, Jarabe de frambuesa, Jugo de limón	\$145
Frech 75 Gin, Jugo de limón, Jarabe, Vino espumoso	\$150
Golden Carajillo	\$145
Margarita Tequila blanco, Licor de naranja, Jugo de limón, Escarcha de sal en copa	\$105
Mojito Deluxe Ron Bacardi 8, Hierbabuena, Jugo de limón, Azúcar, Vino espumoso	\$220
Negroni Gin, Vermouth Rosso, Campari	\$160
Perla Negra Jägermeister, Red bull	\$200

MIXOLOGÍA RIO NEGRO

Paloma Oaxaqueña

Mezcal Koch Espadím, miel de agave, jugo de toronja, jugo de limón, Costra de sal tatemada, aromatizado con aceites de toronja

\$140

Mexizombie

Habana Club 7 años, Mexi Zombie Mix (Piña, Maracuya y Habanero), jarabe simple, jugo de limón, amargo de angostura y absenta

\$180

Cacao Old Fashioned

Whiskey Sierra norte maiz blanco, terrón de azúcar, amargo de angostura soda, licor de cacao blanco Giffrad, aromatizado con aceite de limón amarillo

\$185

Rose Bramble

Gin Socialito, Licor de Rosas Giffrad, Licor de violetas Giffrad, pure de zarzamora, kimón amarillo, jarabe simple, aromatizado con aceites

\$140

Cinar Julep

Cinar licor, jarabe simple, jugo de limón verde, jugo de toronja, hierbabuena, aromas de hierbabuena y limón amarillo

\$110

Mediterraneo Gin

Socialito Gin, Salmuera, agua tónica, brocheta de olivosa, tomate cherry, aromas de limón amarillo

\$140

Postrecito

Carajillo Oro, Espresso, Kahlua, crema batida, polvos de cardamomo

\$160

Garden Tonic

Gin Socialito, miel de agave, albahaca, pepino bach, agua tónica

\$140

Rio Negro

Mezcal Espadím, Miel de agave, jugo de piña, jugo de limón amarillo, carbón activado

\$140



MIXOLOGÍA RIO NEGRO

Flower Tonic	\$130
Gin Socialito, Licor de Rosas, Licor de Violetas, agua tónica, aromas de aceite de limón amarillo	
Pisco Sour	\$115
Pisco Capel 40, clara de huevo, jarábe simple, jugo de limón verde, amargo de angostura	
Mojito de Luxxe	\$160
Ron Santa Teresa, jugo de limón amarillo, harabe natural y Prosecco	
Oh My Dios	\$135
Tequila Arete, jugo de piña, jugo de limón, Ancho Reyes, Jarábe de Agave	

COCTELES SIN ALCOHOL

Prehispanic Spritz	\$65
Producción de Tepache, jugo de toronja, miel de agave, agua mineral	
Hello Sandy	\$65
Shrup de manzana con tamarindo, jarábe natural, jugo de naranja y soda	
Lime and Ice	\$655
Jugo de naranja y soda de naranja, jugo de piña y puré de Yac	
Piñada	\$90
Jugo de piña natural, crema de coco y leche de coco	



 Rio Negro Restaurante

 rionegro.mx

PASEO DE LOS INSURGENTES #3042
RSVP. 479 143 5100