



Río Negro

concepto culinario

Menú

desayunos

DETALLES DULCES

Concha de vainilla / chocolate	\$45
Concha de nata	\$55
Pan del día	\$35
Pan francés tostado	\$145
Panqué de plátano	\$135
Waffle tradicional	\$125
Pieza de waffle elaborado con nuestra deliciosa masa tradicional, acompañado de frutos rojos.	
Waffle relleno	\$145
Pieza de waffle relleno de frutos rojos a elección o chocolate, acompañado de compota de frutos rojos.	
Waffle vegano	\$135
Pieza de waffle elaborado a base de avena, almendra y plátano, acompañado de compota de frutos rojos.	
Hot cakes matcha	\$170
3 piezas de hotcakes elaborados a base de matcha, acompañados de frutos rojos, granola y coulis de frutos rojos.	
Hot cakes tradicionales	\$145
3 piezas de hotcakes elaborados con nuestra deliciosa masa tradicional, acompañados de mantequilla, miel o mermelada.	

ENTRADAS FRÍAS

Parfait de frutos rojos

\$155

Frutos rojos de temporada y kiwi acomodados sobre una base de yogurt griego, acompañado de helado de caramelo, miel de agave y granola.

Parfait de coco

\$140

Frutos rojos de temporada y kiwi acomodados sobre una base de yogurt griego, acompañado de helado matcha, chispas de chocolate, coco, miel de agave y granola.

Plato de fruta

\$120

Fruta de temporada acompañada de granola y yogurt griego.

Bowl avena Río

\$150

Avena preparada con leche de almendras o a elección, con frutos rojos, manzana y plátano, decorado con toppings: chía, almendra fileteada y miel de agave.

Bowl de avena y granola orgánica

\$140

Avena preparada con leche de almendras o a elección, con frutos rojos, pera y papaya, decorado con toppings: amaranto, almendra fileteada, coco y miel de agave.

Bowl strawberry cheesecake

\$160

Batido cremoso de frutos rojos congelados, acompañado de frutos rojos y toppings: arándanos, granola y miel de agave.

Bowl strawberry tradicional

\$145

Batido cremoso de frutos rojos congelados, acompañado de frutos rojos, kiwi y manzana, decorado con toppings: amaranto, coco y miel de agave.

Red omelette

\$155

Fino omelette elaborado con puré de betabel, relleno con pesto de jitomate deshidratado, calabaza parrillada, espinacas y tomates cherry salteados suavemente con guarnición de fresca ensalada verde.

Omelette verde

\$140

Relleno de espárragos, espinacas y nopal con queso de cabra, acompañado con ensalada.

Omelette de quinoa

\$150

Preparado con claras relleno de queso panela, quinoa y espinacas, acompañado con ensalada y chips de yuca.

Huarache de nopal

\$190

Nopal y pollo parrillado con jitomate bola, espinacas, cebolla morada, bañados con salsa roja y queso feta.

Chilaquiles

\$130

Totopos de maíz o nopal deshidratados y horneados, bañados con una de nuestras auténticas salsas: verde, roja enchipotlada o martajada con salsa negra.

*Acompaña tus chilaquiles con una proteína:

Huevo al gusto	+ \$15
Pollo	+ \$25

HUEVOS

Huevos al gusto (Pregunta al mesero)	\$95
Huevos divorciados Bañados con salsa roja y verde, acompañados con frijoles refritos.	\$95
Huevos en cazuela Huevos estrellados sobre chilaquiles en salsa martajada con chorizo.	\$160
Huevos madrileños Huevos estrellados sobre papa natural frita en aceite de olivo con Foie Gras laminado por encima, ligeramente gratinados con queso manchego español.	\$190
Huevos Insurgentes Huevos estrellados sobre tostada de pan tomate, acompañado con jamón serrano, arúgula y queso de oveja semicurado.	\$185
Huevos NY Huevos estrellados sobre papitas fritas con tocino y brisket, bañados con una deliciosa salsa de 3 quesos.	\$190
Huevos poché Huevos cocidos sin aceite sobre pan artesanal, cubierto por una suave capa de queso ricotta y aceite de oliva con tomate cherry.	\$135
Huevos rotos elois Huevos estrellados sobre papitas fritas con salsa arrabiata, acompañados de cecina y gratinados con queso parmesano.	\$175
Omelette con pesto Relleno de pesto de berenjenas asadas y queso de cabra con tomates cherry deshidratados, acompañados de ensalada de espinacas.	\$145
Omelette norteño Relleno de machaca a la mexicana, acompañado de frijoles refritos.	\$170

*Extras:

Machaca \$30 / Espárragos \$15 / Chorizo \$15 /
Jamón \$15 / Aguacate \$15

Molletes gratinados con 3 quesos \$135

2 piezas de deliciosos molletes elaborados con frijol y queso manchego, mozzarella y parmesano, acompañados con salsa de pico de gallo.

Tecolotes con machaca \$180

2 piezas de deliciosos molletes elaborados con frijol, chilaquiles verdes y machaca preparada, gratinados con queso manchego.

Molletes naturales \$100

2 piezas de deliciosos molletes elaborados con frijol y queso gratinado.

Enfrijoladas \$125

Enfrijoladas rellenas de pollo, bañadas con una salsa de frijol negro, con un toque picante de chile negro y chipotle, bañadas con queso fresco y crema.

Enchiladas verdes y rojas \$135

Rellenas de pollo a la mexicana, bañadas con tu salsa predilecta, decoradas con crema y queso.

Los chilaquiles del Río \$110

Chilaquiles verdes y rojos, acompañados con frijoles refritos, salsa martajada o de chile negro, bañados con crema y queso fresco.

*Acompaña tus chilaquiles con una proteína:

Huevo al gusto	+ \$10
Pollo	+ \$20

Cecina de res

Cecina de res acompañada con guacamole, pico de gallo, frijoles y salsa chipotle.

O \$150 G \$180

Guacamole de la casa

Con arándanos y cacahuete troceado enchilado, servido con chips de yuca.

\$110

Salmón parrillado

Pan rústico con pesto de berenjenas, pimientos rojos asados, mostaza antigua, salmón fresco parrillado y queso manchego español, acompañado de una ligera ensalada verde.

\$200

Pollo parrillado

Pechuga de pollo parrillada con alioli de ajo rostizado, jitomate bola, espinaca y lechuga, acompañado con queso de cabra y manchego, junto con una ligera ensalada verde.

\$180

Vegetariano

Hongos, pimiento, calabacita, aguacate y jitomate con pesto de berenjena, acompañado con una ligera ensalada verde.

\$150



Río Negro

concepto culinario



Río Negro Restaurante



[rionegro.mx](https://www.instagram.com/rionegro.mx)