

RIVIERA

“Il Ristorante italiano”

Il Menu



*Vista de La Basílica de
San Pedro del Vaticano desde
el Ponte Sant'Angelo*



BANCO
INTERNACIONAL

| VISA



PREMIO



OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED



VII EDIZIONE

Ristoranti Italiani nel Mondo

Primo Classificato Area

America Latina

(Primer Restaurante italiano en America Latina)

RIVIERA

Guayaquil (Ecuador)

Roma, 12 giugno 2013



La cocina italiana deja una huella
en todo el mundo

Desde 1992 ha sabido presentar la cocina italiana con su verdadera sazón, para hacer vivir “la sensación de estar en la bella Italia”

Sigue la filosofía de Slow Food y de Gualtiero Marchesi, el maestro de la cocina italiana. Utiliza productos de alta calidad, de pequeños productores, siguiendo la filosofía de Slow Food: Buono, Pulito e Giusto a mejor defenza contra la calidad mediocre y fraude de la cocina natural, local y sana.

***Nuestro logro es haber sabido presentar
la cocina italiana e integrarla con los productos del territorio
ecuatoriano sin alterar el gusto y la filosofía de la verdadera
Cocina italiana.***



Piqueos y Bandejas

FRITO MIXTO DI MARE (4 personas)
Langostinos enteros y anillos de calamar fritos.

\$ 45,0

BANDEJA ARCOIRIS (4 personas) pulpo, calamares,
camarones, scallops, champiñones y provolone todo a la plancha.

\$ 79,00

SORRENTO (3-4 personas) carpaccio de pulpo, camarones,
corvina y salmón.

\$79,00

BANDEJA VEGETARIANA (3-4 personas) champiñones,
tomate, pepino, rabano con sal y adhierezo de aceite y limón.

\$18,50

CORVINA O ROBALO A LA LIGURE, cocinado en horno a
leña con papas, cherry, aceite de oliva y vino blanco.

S/Peso

PESCADO ENTERO A LA SAL, servido con salsa marinara,
salsa tropical (tomate, cebolla, limón) y ensalada.

S/Peso

FILETE DE ROBALO O CORVINA A LA SICILIANA,
cocinado en horno a leña con pomodoro aceitunas, orégano y
aceite de oliva.

S/Peso

BANDEJA DE MARISCO (4-6 personas) scallops a la
parmesana, pulpo y langostinos enteros a la plancha y calamares
fritos.





cena Romántica

Vive un momento increíble en compañía de esa persona especial...

SOLICITE SU DECORACIÓN DE MESA
DE MARTES A SÁBADOS DE 12:30 A 23:00



Olla rebozando



Pappa pomodoro

Zuppe

PAPPA POMODORO, tradicional sopa de tomate con aceite de oliva EVO y albahaca fresca de nuestro huerto. **\$ 9,50**

ZUPPA CONTADINA, con lentejas, pasta, el olio de Luigi y el rico Parmigiano. **\$ 12,50**

MINISTRONE, con granos, legumbres pasta y el verdadero pesto de Liguria. **\$ 14,90**

TORTELLINI IN BRODO, consomé de carne con pasta rellena de ternera y pollo. **\$ 17,50**

Antipasti

- OLLA REBOSANDO**, burrata con stracciatella, tocino y pomodoro. \$ 17,50
- CROCANTITOS DE CORVINA**, en salsa de la casa. \$ 19,00
- SCALLOPS Ó CONCHITAS A LA PARMESANA** \$ 17,50
- CUBOS DE CORVINA CRUJIENTES** con salsa tártara. \$ 16,50
- PARMIGIANA DI MELANZANE**, con berenjena, mozzarella, pomodoro, albahaca y al horno. \$ 17,75
- MOZZARELLA CAPRESE**, en olio de albahaca y cristales de sal marina. \$ 17,00
- PROSCIUTTO E BURRATA** con rúcula y olio Evo. \$ 29,00
- CARPACCIO DI CARNE** con Parmigiano y rúcula orgánica. \$ 20,20
- OSTRAS**, al Natural o Gratinadas. \$ 24,00
- CALAMARETTI FRITTI**, fritos con una ligera apanadura de harina, con salsa tártara. \$ 23,00
- CAMARONES "AL FUEGO"** (2-3 personas) en salsa de mango con suave crema a la vodka. \$ 23,00
- POLPO ALLA BRACE**, suave pulpo del Océano Pacifico con salsa a la marinara. \$ 25,00
- FINAS LÁMINAS DE PULPO**, con olio y pesto de nuestra albahaca. \$ 23,00
- PULPO A LA ESPAÑOLA**, con emulsión de col viola, pimentón y tomatito confit \$ 19,00
- INSALATA DI POLPO**, pulpo con papas al vapor, ajo, limón y láminas de perejil. \$ 23,00
- NORD E SUD**, (2 personas) mixto de quesos y embutidos italianos. \$ 25,00
- REBANADITAS DE PERNIL**, con cebolla caramelizada al Ac. Balsámico di Modena. \$ 18,50

Insalate

- POMODORI PICCANTI**, rodajas de tomate con olio, sal y ajo. \$ 15,00
- INSALATA MARINARA**, anchoas, lechuga, tomate, huevo duro. \$ 17,50
- ROMÁNTICA** de suave lechuga, tomate, ajo, aceitunas verdes, mozzarella y aderezo. \$ 17,50
- PROVOCANTE**, aguacate, tomate, cebolla y ventresca de atún. \$ 16,20
- INSALATA DI CECI**, rica ensalada de garbanzo con Olio Extra Virgen de Oliva. \$ 9,50



Pulpo a la española



Crocantitos de corvina



Camarones al fuego



Rebanaditas de pernil

Paccheri di Verona



Pasta

- SPAGHETTI con BISQUE de camarón** con la especial Stracciatella (ver foto alado). \$ 21,50
- PACCHERI BELLA ITALIA**, crujientes champiñones, salsa de quesos, nueces y radicchio. \$ 18,50
- PASTA NON PASTA**, especial relleno de ricota, espinaca, nuez mozcada con salsa 4 quesos y pomodoro. \$ 17,50
- RIGATONI AMATRICIANA**, estilo Riviera; tocino, pomodoro y cebolla. \$ 16,60
- TAGLIATELLE VERDI**, con **gamberi**, ajo, mantequilla, crema y brandy. \$ 27,50
- MEZZI PACCHERI AL SALMON**, salsa cremosa al salmón. \$ 17,80
- LASAGNA MOZZARELLA**, con bechamelle y ragú de carne. \$ 17,20
- CANNELONI** rellenos de espinca y ricotta. \$ 15,60
- GNOCCHI cuatro QUESOS**, con gorgonzola, fontina, gruyère y parmigiano. \$ 23,90
- SPAGHETTI VESUVIO**, con lomo, tomate, cebolla, tocino y pimienta. \$ 17,80
- SPAGHETTI PRIMAVERA**, tomate crudo biológico, olio y albahaca. \$ 18,50
- RAVIOLI** elaborados a mano, rellenos de carne y legumbre con ragú. \$ 22,90
- LINGUINE O TRENETTE AL PESTO**, una tradición italiana, con albahaca orgánica de nuestro huerto. \$ 20,80
- SPAGHETTI FRUTTI DI MARE**, con calamar, pulpo, camarones y mejillones al vino, ajo y perejil. \$ 33,50
- PAPPARDELLE MANAROLA**, al profumo dei limón de Manarola con salsa de camarón y camarones. \$ 21,00
- PACCHERI DI VERONA**, con queso gorgonzola italiano, radicchio y nueces. \$ 20,90
- TAGLIERINI con TRUFA NEGRA**, en mantequilla de trufa blanca de Alba italiana y láminas de trufa negra. \$ 37,60
- PENNETTE INTEGRALE MELANZANE**, un plato ligero con pomodoro, berenjenas, ajo y parmesano. \$ 16,60
- PACCHERI POMODORO**, una preparación que representa la tradición italiana. \$ 17,10
- TAGLIERINI NERI CON GAMBERI**, crema, concentrado de pomodoro, coñac, camarones y langostinos. \$ 38,00
- SPAGHETTI CON VONGOLE**, con perejil, ajo y almejas de nuestra costa ecuatoriana. \$ 18,80





Re Umberto

Risotti

"con arroz arborio italiano"

RISOTTO NERO DI SEPIE, rico calamar y pulpo ecuatoriano con su preciosa tinta presentado en base de pesto. \$ 26,30

RISOTTO GAMBERI, especial preparación de arroz y camarones con especial bizqué de camarones ecuatorianos. \$ 30,00

RISOTTO SAN REMO, con calamar, pulpo y camarones. \$ 33,00

RISOTTO VONGOLE VERACI, con almejas, vino, perejil y olio. \$ 24,90

RISOTTO CAMPAGNOLO, risotto italiano con hongo porcini, champiñones y crema. \$ 22,30

RISOTTO BOSCAIOLO, cremoso risotto arborio con champiñones. \$ 22,30

RISOTTO DIO NETTUNO, al cartoccio, con camarones, calamares, almejas y azafrán. \$ 35,00

RISOTTO MANTECADO, al pesto de albahaca en base de pomodoro italiano y bañado con salsa de queso. \$ 22,30

RISOTTO AL TARTUFO, con mantequilla de trufa blanca, champiñones y láminas de trufa negra. \$ 37,60

RISOTTO RE UMBERTO, con filete de corvina, camarones, almejas y azafran. \$ 45,50

RISOTTO MUSSOLINI, con langostinos (al Cartoccio) con el color y el sabor del rico azafrán, cuadros de cebolla y pimienta roja. \$ 45,00

RISOTTO BRÓCOLI, cremoso risotto italiano con brócoli. \$ 20,90

RISOTTO CON ESPINACA, especial preparación con espinaca fresca del huerto. \$ 20,90

RISOTTO CON ZUCCHINI, con zuquini, tocino, ajo y perejil. \$ 20,90



Risotto Marinara



Risotto con Trufa



Risotto Mussilini



Risotto Campagnolo

Chuletas de Cordero



De la Tierra

- LOMO BALSÁMICO**, con flor de cebolla caramelizada. \$ 27,00
- STINCO DE CERDO** (900g) al vino Chianti con puré y legumbres. \$ 27,70
- LOMO FINO ai FUNGHI**, medallón de lomo fino con láminas de champiñones y risotto en salsa de Parmigiano. \$ 22,50
- LOMO 4 QUESOS**, 2 medallones de lomo en salsa a base de: Fontina, Gorgonzola, Gruyère y Parmigiano Reggiano.. \$ 28,50
- LOMITOS**, en mantequilla clarificada acompañado de gnocchi \$ 19,80
- PERNIL a la PIMIENTA** con puré amarillo de papa chola. \$ 21,80
- LOMO SAPORITO GRATINADO**, medallón de lomo fino con queso fuerte, y risotto. \$ 23,30
- LOMO AL PEPE**, dos medallones de lomo fino en salsa picante con pimienta en grano acompañado de risotto y ensalada fresca. \$ 27,80
- CARRÉ ALLE ERBE**, condimentado con romero y salvia acompañado de papas. \$ 22,30
- LOMO FORMULA UNO**, 2 medallones de lomo y gnocchis con salsa de mantequilla. \$ 39,00
- SCALOPPINE** de Pollo al Vino o limón con risotto \$ 23,30
- OSSOBUCO** de RES, con risotto al azafrán (a la milanesa). \$ 30,10
- LOMO CARBONARA**, dos medallones de lomo con tocino y crema de leche acompañado de risotto. \$ 29,50
- LOMO PUTTANESCA Ó PIZZAIOLA** \$ 29,50
(2 medallones de lomo acompañado de risotto)
- CANILLA DE CORDERO** (700g) A LA ITALIANA, con legumbres confit. \$ 33,00
- POLLO CAMPESTRE**, media pechuga en vinagreta de limón al perfume de romero con lechugas y juliene de zanahoria. \$ 23,30
- CHULETAS DE CORDERO** (4), a la sartén con risotto tricolore. \$ 38,50
- CHULETA DE CORDERO AL HORNO**, con papita y cherry. \$ 39,50
- TAGLIATA DE LOMO FINO**, al natural, con puré de frejol panamita, lechuga crocante con pimineto y zicchini a la pancha. \$ 19,80
- PERNIL STRAVAGANTE**, cocinado a baja temperatura, puré, habitas y reducción de Ac. balsámico di Modena. \$ 23,50
- “GUANCETA”**, carne de cerdo cocinada a baja temperatura. \$ 17,00



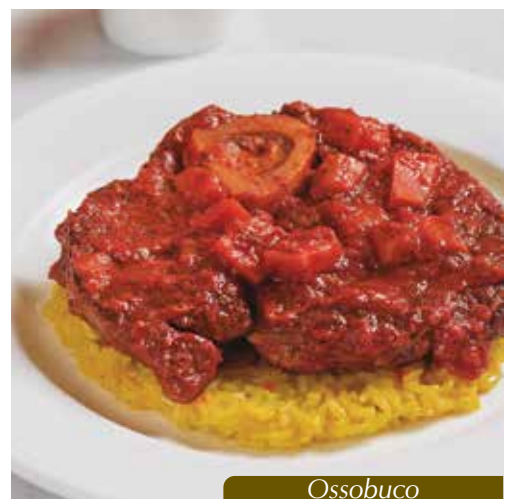
Lomo balsámico



Lomo carbonara



Lomo al pepe



Ossobuco

Langosta Sorpresa

RIVIERA



Del Mar

CORVINA ALLA RIVIERA, unión del queso mozzarella, pomodoro y albahaca. **\$ 28,80**

CORVINA MAFIOSA, flambeada con vino blanco acompañado de suave puré y zanahorias al vapor. **\$ 27,00**

CORVINA DEI POETI, con pomodoro, orégano, alcaparra y risotto. **\$ 24,00**

CORVINA TRASTEVERE filete de corvina (al Cartocho), con pulpo, calamar, camarones y pomodoro. **\$ 35,00**

CORVINA IN CROSTA DI ERBE, cubierta de una fina capa de hierbas aromatizadas con parmigiano. **\$ 27,50**

CORVINA EN SALSA DE NARANJILLA, filete de corvina con almejas en su salsa y papas al vapor. **\$ 26,40**

ATÚN SELLADO, en mantequilla clarificada con frejolitos blancos y tomatitos cherry. **\$ 27,80**

ATUN A LA ITALIANA, cubos de atún sellados en mantequilla clarificada acompañado de suave puré. **\$ 25,90**

TILAPIA A LA GENOVESE, con tomatitos cherry y pincelada con salsa al pesto de albahaca. **\$ 20,20**

SALMÓN A LA PLANCHA, servido en una cama de vegetales frescos condimentados con aceite de oliva EVO y sal y pinceladas de pesto de albahaca. **\$ 30,40**

SALMÓN SAN SIMÓN, filete de salmón en su salsa acompañado con suave puré de papa chola. **\$ 32,00**

SALMÓN AL CARTOCCIO, con legumbre. **\$ 33,50**

PULPO PLAYERO sobre risotto, paté de aceituna y salsa de pimiento. **\$ 28,90**

LANGOSTINOS al LIMONE, langostinos con cabeza (8) en salsa marinara. **\$ 34,50**

CAMARONES AL AJO O AL AJILLO, acompañado de risotto **\$ 32,50**

LANGOSTA "SORPRESA", con risotto italiano y suave salsa de queso. **S/Peso**

BANDEJA ARCOIRIS (4 personas) **\$ 79,00**
Pulpo, calamares, camarones, scallops, champiñones y provolone, todo a la plancha.



Camarones al ajillo



Salmón a la plancha



Corvina dei poeti



Atún sellado

Entrecot con risotto 4 queijos



Piatti Stelle

(Platos estrellas)

SPAGHETTI CORLEONE, al cartoccio con legumbres a la plancha. \$ 27,30

SPAGHETTI AL CARTOCCIO, con calamar, pulpo, camarón, pomodoro y vino blanco. \$ 35,50

SPAGHETTI CARBONARA DI MARE, con calamar, pulpo, camarones, vino blanco y crema de huevo. \$ 37,70

TAGLIERINI NERI ARAGOSTA (400g) crema, concentrado de pomodoro, coñac y pulpa de langosta. \$ 37,50

RISOTTO RE UMBERTO, con filete de corvina, camarones, almejas y azafran. \$ 45,50

RISOTTO A LA MARINARA, con calamar, pulpo camarón y vino. \$ 33,20

RISOTTO AL TARTUFO, con mantequilla de trufa blanca, champiñones y láminas de trufa negra. \$ 39,50

RISOTTO MUSOLINI con langostinos, al cartoccio, con azafran, cebolla, pimienta, vino y perejil. \$ 44,50

RISOTTO SAN REMO, en tinta de calamar con calamar, pulpo y camarones. \$ 33,50

LOMO CON TRUFA, con champiñones, mantequilla de trufa y láminas de trufa negra acompañado de risotto natural. \$ 42,00

ENTRECOT con Risotto 4 Quesos, (250g) sellado en su salsa y queso fundido en horno a leña, acompañado de cremoso risotto en salsa 4 quesos. \$ 39,00

CHULETA DE CORDERO AL HORNO, con papita y cherry. \$ 39,50

LANGOSTINOS en salsa de maracuyá. \$ 39,90

LANGOSTINOS al ajillo acompañado de risotto. \$ 39,90

LANGOSTINOS gratinados en horno a leña. \$ 39,90

LANGOSTA "SORPRESA", con risotto italiano y suave salsa de queso. S/ Peso

CORVINA TRASTEVERE, (al Cartocho), con mariscos y pomodoro. \$ 35,50

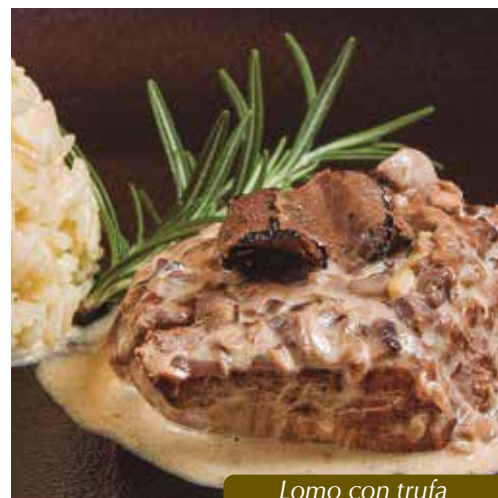
CORVINA CON MARISCOS ZIA EMILIA, pulpo, calamar, camarón, crema y alcaparra. \$ 36,60



Taglierini neri aragosta



Spaghetti al cartoccio



Lomo con trufa



Langostinos en s/maracuyá

Pizza con Burrata

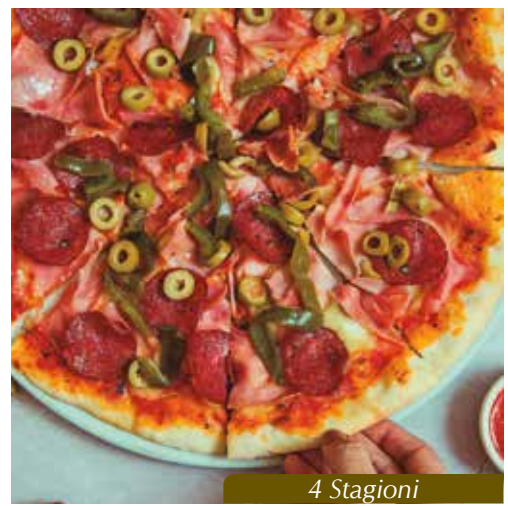


Pizze *en horno a leña*

	Junior	Mediana
BURRATA , con rúcula, tomate fresco condimentado con aceite de oliva EVO, orégano, ajo y media burrata.		\$ 21,00
MARGHERITA , con mozzarella artesanal, pomodoro italiano y olio extra virgen.	\$ 11,20	\$ 14,00
ARRABBIATA , con tocino, pomodoro italiano, ají y albahaca.	\$ 11,20	\$ 17,50
LA HUERTA , con mozzarella artesanal, tomate, rúcula, brócoli, champiñones y pimiento asado.	\$ 9,60	\$ 16,50
CAPRICCIOSA , con mozzarella artesanal, jamón y pomodoro italiano.	\$ 14,40	\$ 15,90
SICILIANA , con mozzarella artesanal, salami y pomodoro italiano.	\$ 14,40	\$ 15,90
PRIMAVERA , con pomodoro italiano, mozzarella artesanal y tomate en rodajas.	\$ 11,20	\$ 16,50
AL FORMAGGIO , con mozzarella artesanal, fontina y crema.	\$ 12,80	\$ 17,50
BACIO , con cremosa NUTELLA Italiana, es dulce!	\$ 11,15	\$ 15,90
4 STAGIONI , con jamón, salami, mozzarella artesanal y nuestros encurtidos.	\$ 13,90	\$ 19,50
STELLE , con tomate confit, albahaca y puntas rellenas de mascarpone y parmigiano Reggiano.		\$ 18,50
FUNGHETTI , con mozzarella artesanal, champiñones y pomodoro italiano.	\$ 13,35	\$ 18,90
ORTOLANA , con tomate, champiñones, rucola, nueces, zuquini a la plancha y cherry.	\$ 13,35	\$ 16,00
PUTTANESCA , con anchoas, pomodoro italiano y aceitunas.	\$ 11,70	\$ 18,50
CALZONE , con mozzarella artesanal, champiñones, alcachofa y pumarolla.		\$ 18,90
AL PROSCIUTTO CRUDO , con prosciutto crudo di parma o San Daniele.	\$ 18,15	\$ 24,50

O... CON LOS INGREDIENTES A SU ELECCION

PORCION DE INGREDIENTES	\$ 2,20	\$ 3,80
PORCION DE PROSCIUTTO o MORTADELLA ITALIANOS	\$ 8,00	\$ 13,50



4 Stagioni



Arrabbiata



La huerta



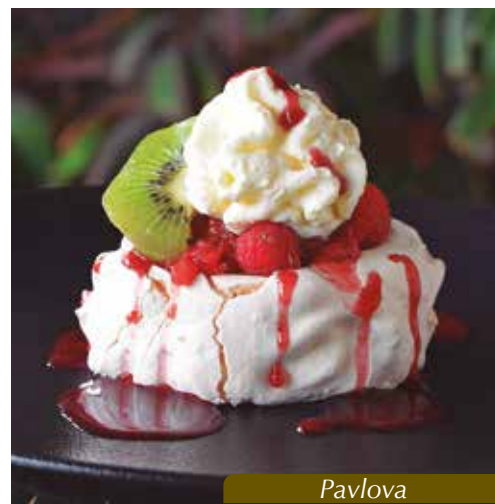
Bacio

Meringata



Dolci

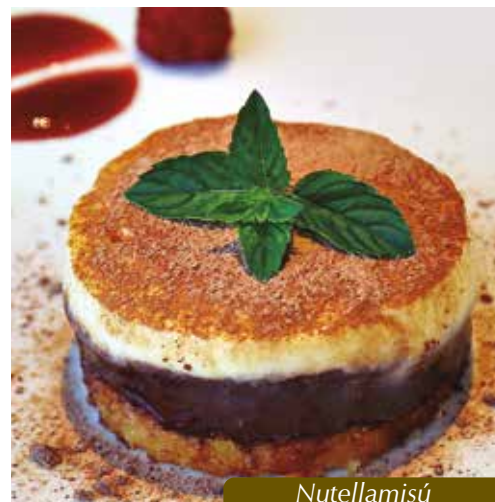
PAVLOVA A LA ITALIANA , relleno de jarabe de frutillas y chantilly	\$ 9,80
CRÊPE MARÍA FERNANDA , con banana sobre espejo de suave crema.	\$ 9,35
PANNA COTTA , mousse a la italiana con coulis ai frutti di bosco (o con nuestra crema de café).	\$ 9,30
TORTINO di PAOLO con MANJAR.	\$10,30
RELAMPAGOS , con nuestra crema pastelera y chocolate.	\$ 9,35
MERINGATA , (suspiros) con chantilly y canela.	\$ 9,10
TIRAMISÚ , con crema de mascarpone, café expreso a la italiana y cacao.	\$10,90
COPA FANTASÍA , un sabor de helado con coulis y chantilly.	\$ 7,10
COPA DE HELADO RIVIERA , con tres sabores, chantilly y salsa de chocolate.	\$10,30
NUTELLAMISÚ , el famoso dulce italiano con Nutella.	\$10,50
FRAGOLE CON CREMA , (frutilla con crema).	\$ 7,60
"IL DOLCE" , de chocolate y nueces, con helado y base de chocolate.	\$ 9,50
CRÊPE FLAMBÉ , Crêpe rellena de helado y flameada con Gran Marnier.	\$10,50
TORTINO , di cioccolato cuore caldo.	\$10,30
CARPACCIO di ANANAS , finas láminas de piña con helado.	\$ 7,80
ZUPPETA , biscocho bañado en café, cubierto de crema mascarpone.	\$ 9,50
CROSTATINA , con crema pastelera, mango y fruta fresca.	\$ 9,70
TRIS DI DOLCI : tortino di Paolo, Il dolce y profiterol.	\$11,50



Pavlova



Il dolci



Nutellamisú



Tortino di Paolo

Bebidas Calientes

ACQUA AROMATICA \$ 3,50 con hojas naturales y frescas de nuestra huerta: menta, hierba Luisa y cedrón.	CIOCCOLATA CON PANNA \$ 7,10
CAFFÉ ESPRESSO \$ 3,80	CAFFÉ CON PANNA \$ 4,50
CAFFÉ ESPRESSO DECAFEINADO \$ 3,90	AFFOGATI:
CAPPUCCINO \$ 4,30	-AL CAFFÉ \$11,90
MOKACCINO \$ 4,80	-AL CIOCCOLATO \$11,90
CIOCCOLATA CALDA \$ 4,50	-AL WISKY \$14,80
	-ALL'AMARETTO \$14,80

ilVino

Contamos con una selección de vinos de alta calidad Italiana con denominaciones D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) y D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) que garantizarán a su paladar una gran experiencia gastronómica.

Somos importadores de las marcas Speri, Lvnae y Vignamaggio.

Speri

Vinifica exclusivamente uvas de sus propios viñedos y siempre ha cultivado únicamente variedades de vid autóctonas Valpolicella (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara y otras variedades autóctonas). Posee 60 hectáreas de viñedos en las zonas más selectas de Valpolicella Classica en altitudes que van de los 120 a los 350 m/snm.

VIGNAMAGGIO



Ubicado entre bosques y arroyos en las colinas de Chianti, Vignamaggio es una granja orgánica con una bodega histórica que ha estado en funcionamiento desde 1404. La finca se extiende sobre más de 400 hectáreas, con viñedos, huertas y jardines ornamentales y un sabor a la dulce. vita para quien lo desee.



Los Colli di Luni se encuentran en el extremo oriental de la región, y la excelente viticultura de esta zona está documentada desde la época romana. La zona domina el mar Tirreno desde el golfo de La Spezia, esta posición privilegiada le confiere un microclima único, donde la alternancia de la brisa del mar y la montaña crea las condiciones óptimas para el cultivo de viñedos y la producción. de excelentes vinos.



2013

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA

VINO MONTE
CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Italianos

SPERI - tintos

Valpolicella classico DOC	\$ 38,50
Valpolicella Classico Superiore	\$ 50,60
Amarone della Valpolicella	\$107,80

Valpolicella Classico Superiore 1,5Lt.	\$ 95,00
Valpolicella Classico Superiore 3Lt.	\$255,00
Valpolicella Classico Superiore 5Lt.	\$439,20
Amarone della Valpolicella 1,5Lt.	\$283,00
Amarone della Valpolicella 3Lt.	\$576,00
Amarone della Valpolicella 5Lt.	\$960,00

LVNAE

Espumante Millenium Tertium	\$ 38,50
Vermentino v. blanco - blanco	\$ 42,90
NICCOLO'V - tinto	\$ 64,90

VIGNAMAGGIO - tintos

Chianti Terre di Prezano	\$ 55,65
Chianti Terre di Prezano 1,5Lt	\$113,00
Chianti Classico R. di Monna Lisa	\$ 78,65





Varios

Espumosos

Prosecco Carpenè Malvolti **\$ 52,50**

Martini ASTI **\$ 42,90**

Blancos

Verdicchio di Jesi \$ 70,55 **\$ 70,60**

Pinot Grigio CAVIT **\$ 38,00**

Santa Julia Chardony **\$ 39,00**

Tintos

Chianti Riserva SORELLI **\$ 42,00**

Leonardo da Vinci CHIANTI **\$ 59,00**

Santa Julia Malbec **\$ 40,70**

Zuccardi Malbec **\$ 69,00**

Zuccardi Cabernet Sauvignon **\$ 69,00**

Zuccardi Tempranillo **\$ 69,00**



Cocteles

Clasicos

APEROL SPRITZ <i>Aperol, Prosecco Italiano y agua mineral.</i>	\$15,00
MARTINI DRY <i>Vermout dry y gin.</i>	\$12,50
APPLE MARTINI <i>Vodka y licor de manzana.</i>	\$12,50
BAILEYS MARTINI <i>Vodka de chocolate y cacao.</i>	\$13,50
BLOODY MARY <i>Vodka, Jugo de tomate, zumo de limón, tabasco y pimienta.</i>	\$10,00
ALEXANDER <i>Brandy, crema de cacao y canela.</i>	\$10,50
TEQUILASUNRISE <i>Tequila, jugo de naranja y granadina.</i>	\$10,50
PIÑA COLADA <i>Ron blanco, piña y licor de coco.</i>	\$10,50
MOJITO CUBANO <i>Ron, limón y hierbabuena.</i>	\$10,25
NEGRONI <i>Gin, Campari y Vermouth.</i>	\$12,00
PADRINO <i>Whisky y Amaretto.</i>	\$12,50
VERANO FELIZ <i>Vino tinto y sprite.</i>	\$12,00
SALTAMONTE <i>Licor de menta y crema de cacao.</i>	\$10,50
MENTA NEVADA <i>Licor de menta.</i>	\$10,50



Pisco Sour

CLÁSICO

Pisco y limón.

\$ 9,66

PISCO SOUR AMARETTO

Pisco, amaretto y limón.

\$12,20

PISCO SOUR MARACUYÁ

Pisco, maracuyá y limón.

\$ 9,66

PISCO SOUR WHISKY

Pisco, whisky y limón.

\$15,25



Margarita

CLÁSICA

Tequila, limón y Cointreau.

\$10,16

CON JALAPEÑO

Tequila, limón, Cointreau y jalapeño

\$10,16

DE MARACUYÁ

Tequila, limón, Cointreau y maracuyá.

\$10,16

DE FRESA

Tequila, limón, Cointreau y fresa.

\$10,16



Gin Aromatico

CLÁSICO

Gin, limón, agua tónica y hielo.

\$12,20

CON PEPINO Y ROMERO

Gin, limón, agua tónica, hielo, pepino, romero y pimienta.

\$12,20

CON FRAMBUESA Y ANÍS ESTRELLADO

Gin, limón, frambuesa, anís estrellado, agua tónica y hielo.

\$12,20

CON ALBAHACA

Gin, limón, albahaca, agua tónica y hielo.

\$12,20

CON JENGIBRE Y CANELA

Gin, limón, jengibre, canela, agua tónica y hielo.

\$12,20

CON FRUTILLA

Gin, limón, frutilla, enebro, agua tónica y hielo.

\$12,20





GUAYAQUIL: Av. Victor Emilio Estrada 707 y Ficus - Telf.: (04) 4602 628 / 4602 556
SAMBORONDÓN: Av. Río Esmeraldas y C. Vehicular - Telf.: (04) 6033 301 / 098 370 7929
www.rivieraecuador.com