

# Rio Grande Restaurant

## ÁREA CARNES 1

Selecciona el punto de cocción que más te Gusta

**Cocido**  
**77°C**  
**Menos Cocida**  
**Pierde 70%**  
**de Jugocidad**

**Tres Cuartos**  
**71°C**  
**Cocida**  
**Pierde**  
**Jugocidad**

**Medio a punto**  
**63°C**  
**Cocción Ideal**  
**No Pierde Jugo**  
**Sellado Rojo**

**Rojo Inglés**  
**55°C**  
**Cocida**  
**por Fuera**  
**Centro Crudo**

Lomo Liso Selección Angus 450 Gr

\$ 18.000.-

Texto de relleno para area de detalle individual en el area de carnes en la carta y rellenando carta y rellenando

Lomo Liso 400 gr Buey 45 días maduración

\$ 15.000.-

Corte de forma rectangular y alargada, semi magro, de muy buen sabor intenso

Lomo Vetado Selección Angus 450 gr

\$ 20.000.-

Corte de forma rectangular y alargada. Posee grasa infiltrada lo que le proporciona muy buen sabor, jugosidad y blando y de la mejor Raza Carnea Disponible

Lomo Vetado 400 gr Buey 45 días maduración

\$ 15.000.-

Corte de forma rectangular y alargada. Posee grasa infiltrada lo que le proporciona muy buen sabor y jugosidad

Filete Selección Angus 400 gr

\$ 20.000.-

Corte de forma rectangular y alargada, semi magro, de muy buen sabor y blando, de la mejor Raza Carnea Disponible

Entraña Angus

\$ 17.000.-

Pieza alargada y estrecha, de carne muy roja y con un sabor intenso, que se corresponde con el músculo del diafragma

Entrañas de Buey 45 días de Maduración

\$ 15.000.-

Pieza alargada y estrecha, de carne muy roja y con un sabor intenso, que se corresponde con el músculo del diafragma

	<p><b>Cocteleta 1000 gr Selección Angus ( 40 Minutos de Preparación )</b> \$ 30.000.-</p> <p>Es un corte muy tierno y sabroso, ya que incluye una porción importante del lomo sumado al hueso de la costilla con carne</p>
	<p><b>Asado de Tira Centro</b> \$ 20.000.-</p>
	<p><b>Asado de Tira Bibs 400 gr Angus</b> \$ 17.000.-</p> <p>Corte proveniente de las costillas con infiltración de grasa entrega un potente sabor, tierno y sabroso</p>
	<p><b>Tomahawk ( Selección Angus )</b> \$ 20.000.-</p> <p>500 gr Lomo Vetado con Hueso, Un corte muy popular, sabroso con un sabor intensificado.</p>
	<p><b>Punta Picana</b> \$ 15.000.-</p> <p>Conocida como Colita de Cuadril en Argentina o Maminha en Brasil, es un corte de forma triangular y aplanado, cubierto parcialmente por una capa de grasa que le aporta mucho sabor</p>
	<p><b>Poncho Parrillero ( Arañita Angus )</b> \$ 15.000.-</p> <p>Despunte de cadera, muy sabroso y rápido de hacer, ideal para el picoteo en el asado</p>
	<p><b>Arrachera Angus</b> \$ 15.000.-</p> <p>Porción de la tapa barriga. Corte delgado y alargado, similar a la entraña pero mas gruesa. Ideal para el picoteo</p>
	<p><b>Filete de Punta Paleta</b> \$ 15.000.-</p> <p>Mas conocido como flat iron. Es la punta paleta, a la que se le retira el nervio central que la atraviesa. Carne muy blanda, magra y sabrosa</p>
	<p><b>Asado de Vacío ( Selección Angus )</b> \$ 17.000.-</p> <p>Corte muy sabroso, mas conocido como tapabarriga centro, trozado en tiras similares a la entraña, en EEUU se le conoce como "flap meat"</p>
	<p><b>Entrecot</b> \$ 18.000.-</p> <p>Exclusivo corte que incluye filete y lomo liso, separado por hueso para darle mas sabor. Tambien llamado T-bone</p>
	<p><b>Hamburguesa de Vacuno Elaboración Propia 400 gr</b> \$ 10.000.-</p> <p>Carne de lomo, Huevo, Aliños, Etc.</p>
	<p><b>Chuleta de Cerdo 2 unidades</b> \$ 10.000.-</p>
	<p><b>Costillas bbr Barbecue</b> \$ 12.000.-</p>
	<p><b>Pollo Ganso a la Olla o Plateada al Horno</b> \$ 10.000.-</p>
	<p><b>Bistec de lomo 300 Gr</b> \$ 10.000.-</p>
	<p><b>Pollo a la Plancha</b> \$ 10.000.-</p>
Apanados	<p><b>Escalopa de Lomo Tipo Milanesa</b> \$ 12.000.-</p>
	<p><b>Escalopa de pollo tipo Milanesa</b> \$ 12.000.-</p>
De Temporada	<p><b>Jabalí</b> \$ 20.000.-</p> <p>Acompañado de Papas Doradas y Ensalada</p>
	<p><b>Cordero al Horno</b> \$ 20.000.-</p> <p>Acompañado de Papas Doradas y Ensalada</p>

## ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS Y CERVEZAS

Papas Fritas	\$ 5.000.-
Papas Doradas	\$ 3.000.-
Arroz	\$ 3.000.-
Puré	\$ 3.000.-
Verduras Salteadas Morrón, Cebolla, Berengenas, Zanahoria, Zapallo Italiano	\$ 5.000.-
Papas Duquesas	\$ 4.000.-
Ensalada Mixta Lechuga, Tomate, Zapallo Italiano, Pepino o Zanahoria	\$ 4.000.-
A lo Pobre Cebolla Caramelizada y 2 Huevos	\$ 2.500.-
Palta o Palmito o Choclo Coctel cada uno	\$ 1.000.-

## ENSALADAS TIPO CESAR

Pollo	\$ 10.000.-
Camarón	\$ 10.000.-
Salmon Ahumado	\$ 12.000.-

## CERVEZAS

Futalhue 330cc ( Cerveza creada en Futaleufú )	\$ 4.500.-
Schop Futalhue 500cc	\$ 5.000.-
Torrente 500cc ( Cerveza creada en Futaleufú )	\$ 6.000.-
Schop Torrente 500cc	\$ 5.500.-
Corona	\$ 3.000.-
Cristal Escudo	\$ 2.000.-

## PASTAS



### Fetuchinnis o Ñoquis de Papa 200gr de pasta

- Salsa Blanca, Pomodoro o Solos	\$ 9.000 .-
- Boloñesa, Camarones, Marineros, 4 Quesos o Alfredo	\$ 10.000 .-
- Mix de Hongos (Boletus, Champiñón, Morchellas, Crema, Vino Blanco, Salsa Blanca)	\$ 15.000 .-
- Morchellas, Crema, Salsa Blanca, Vino Blanco	\$ 20.000 .-

## PESCADOS Y MARISCOS

Locos Mayo 6 unidades \$ 20.000.-  
Cama de Lechuga, Mayonesa y Cebolla

Salmon a la Plancha 330 gr \$ 13.000.-

Congrio a la Plancha \$ 12.000.-

Merluza a la Plancha \$ 10.000.-

Camarones Pilpil o Ajillo \$ 10.000.-  
250 gr Camarones, Ajo, Mantequilla, Vino Blanco

Ceviche de Salmon \$ 13.000.-  
300 Gr de Salmon, Morrón, Cebolla, Aceite de Oliva, Jugo de Limón

Chupe de Centolla \$ 15.000.-  
Contiene Carne de Centolla, Pan Rallado, Crema Queso, Cebolla, Aliños

Chupe de jaibas \$ 12.000.-  
Contiene Carne de Jaiba, Pan Rallado, Crema Queso, Cebolla, Aliños

## RISOTTO

Risotto de 4 Quesos \$ 10.000.-

Risotto de Mariscos \$ 10.000.-  
Contiene Choritos, Cholgvas, Piure, Almejas, Camarones, Vino Blanco, Cebolla, Queso parmesano, Mantequilla

Risotto de Camarones \$ 12.000.-

Chupe de Locos \$ 20.000.-

Risotto Mix de Hongos \$ 15.000.-  
Morchellas, Boletus, Champiñón

Risotto de Morchellas \$ 20.000.-

## JUGOS Y BEBIBAS

Jugos Naturales de Fruta	\$ 4.000.-
Bebidas y Agua Mineral	\$ 2.000.-
Jugos Affe	\$ 3.000.-

## POSTRES

Creme Brulee	\$ 4.000.-
Leche Asada	\$ 3.000.-

## APERITIVOS Y BAJATIVOS

Pisco Sour	\$ 4.000.-
Murta Sour	\$ 4.500.-
Chardone Sour	\$ 4.000.-
Apperol Split	\$ 5.000.-
Copa de Espumante	\$ 4.000.-
Botella Espumante	\$ 15.000.-
Mojito	\$ 5.000.-
Caipiriña	\$ 5.000.-
Piscola 35	\$ 5.000.-
Piscola 40	\$ 6.500.-
Ron Añejo	\$ 5.000.-
Ron 7 Años	\$ 7.000.-
Whisky Red Label	\$ 6.000.-
Whisky Black Label	\$ 8.000.-
Whisky Blu Label	\$ 12.000.-
Jack Daniel´s	\$ 6.000.-
Jack Daniel´s Variedad	\$ 7.000.-
Araucano	\$ 3.000.-
Jagermaister	\$ 5.000.-

Primo  
Pizzeria  
Restaurant