

banda

MENÚ

EXPERIENCIA RIVER

LLEVAMOS LA GRANDEZA
COMO BANDERA **DESDE 1901** Y SEGUIMOS
CONSTRUYENDO ESTA CASA CON
LA MISMA PASIÓN. CON UNA BANDA
QUE NOS ATRAVIESA EL ALMA, CREAMOS
**UN ESPACIO PARA VIVIR LA EXPERIENCIA
RIVER TODOS LOS DÍAS.**

SOMOS UN SEMILLERO DE EXPERIENCIAS,
UN SEMILLERO DE ENCUENTROS
Y DE EXCUSAS PARA FESTEJAR.


DESDE
2023

RESTO
& BAR

ENTRADAS

LANGOSTINOS REBOZADOS \$7.800


Con panko servidos con un dip de salsa de maracuyá.

 **BURRATA** \$8.900

Acompañada con jamón serrano, tomates hidratados y hojas verdes.

RABAS AGRIDULCES \$8.000

Salsa a base agri dulce picante y limón grillado.

 **TORTILLA DE PAPA** \$7.800

EMPANADAS FRITAS DE OJO DE BIFE \$3.400

2 empanadas cortadas a cuchillo, acompañadas son salsa de tomate.

EMPANADAS AL HORNO DE OSOBUCO BRASEADO \$3.400

2 empanadas de ossobuco braseado de res, acompañadas son salsa criolla.


 **BUÑUELOS DE ESPINACA** \$5.900

Acompañados con salsa alioli.

PARRILLA

CHORIZO DE CERDO \$2.900 **BIFE DE CHORIZO** 400 GRS. \$16.800

MORCILLA \$2.800 **OJO DE BIFE** 400 GRS. \$17.800

  **PROVOLETA** \$7.000 **T-BONE** 500 GRS. \$18.000

MOLLEJAS \$8.100 **MATAMBRITO DE CERDO** \$13.500

**MEDIO POLLO
DESHUESADO MARINADO** \$8.500

ACOMPañAMIENTOS

PAPAS FRITAS \$2.750 **PURÉ DE CABUTIA** \$3.500

VEGETALES GRILLADOS \$2.750 **ARROZ BLANCO** \$2.750

PURÉ RUSTICO \$3.500 **PORTOBELLOS RELLENOS** \$6.900








SIN TACC





VEGETARIANO

SERVICIO DE MESA \$1.300



PRINCIPALES

	COSTILLAS DE CERDO CON BARBACOA Acompañadas con papas fritas.	\$15.300
	OJO DE BIFE MARINADO EN REDUCCIÓN DE ACETO Y AZÚCAR MASCABO. Acompañado con puré rustico.	\$18.500
	MILANESA DE BIFE DE CHORIZO Acompañada con lingüini con crema y queso parmesano.	\$10.800
 	WOK VERDURAS - POLLO - CARNE Servido con arroz, verdeo, zanahoria, brotes de soja, salsa de soja gluten free, azúcar, ajo y jengibre.	\$9.900
 	MIL HOJAS DE VEGETALES De calabaza, zucchini, papa, berenjena, tomate y queso parmesano.	\$8.500
	HAMBURGUESA CASERA Hecha con blend de carnes. Con pan de papa, queso cheddar, panceta, rúcula, tomate, aderezada con mostaza y ketchup.	\$9.700





PESCADOS

	FILET DE ABADEJO Servido en salsa de lima y alcaparras, acompañado con vegetales asados.	\$14.600
	SALMÓN ROSADO GRILLE Servido con manteca cítrica y de hierbas, acompañado con vegetales asados.	\$19.900

PASTAS

	RAVIOLONES DE CABUTIA, RICOTA & ESPINACA O CORDERO Servidos con salsa de azafrán, almendras tostadas y aceite de albahaca.	\$9.100
	FETUCCINI Salteados con albahaca, ajo, perejil, nueces y láminas de queso parmesano.	\$9.100

ENSALADAS

 	CAESAR POLLO - SOLA Lechuga aderezada con salsa caesar, croutones y queso parmesano.	\$7.900
	BLUE SALMON Base de arroz de sushi con tartar de salmón estilo japonés, salsa de ostras y limón.	\$12.700
 	PARA ARMAR CUALQUIER COMBINACIÓN Rúcula - Espinaca - Lechuga - Tomate cherry - Huevo - Cebolla. Adicional: Palta - Queso Parmesano.	\$4.500

SUSHI



ENTRADAS

NACHITOS NIPON

\$9.100

Nachos cubiertos de tartar de salmón o trufa acompañados con guacamole y hongos.

TIRADITOS

TIRADITO DE MARACUYÁ

\$11.900

Láminas de salmón con salsa de maracuyá, berro y masa filo crocante.

NIGIRIS & SASHIMIS (TRES PIEZAS)

NIGIRI NIPON

\$8.500

Con salsa de ostras y limón con toque de wasabi, cilantro y masa filo crocante.

NIGIRI TRUFADO

\$8.500

Flameado con esencia de trufas blancas, rayadura de lima verde y escarcha de sal.

BATAYAKI NIGIRI

\$8.500

Con manteca saborizada, flameado y ralladuras de lima verde.

NIGIRI AGURA

\$8.500

De salmón, con masa filo y emulsión Agura.

SASHIMIS TRUFADOS

\$8.700

Cortes de salmón flameado con esencia de trufas blancas, ralladura de lima verde y escarcha de sal.

ROLLS (DIEZ PIEZAS)

NEW YORK PHILA

\$10.100

Con salmón, palta y queso philadelphia con sésamo por fuera.

BUENOS AIRES

\$10.100

Con salmón, palta y queso philadelphia con cobertura de salmón y sésamo.

HOT MAKI

\$10.100

Maki de salmón, palta y queso philadelpia con panko crocante.

TARTAR ROLL

\$10.100

Con tartar de salmón cubierto de palta, salsa de ostras y limón.

CENTENARIO

\$10.100

Con langostino en panko, queso, palta y salsa huancaína.

ACEVICHADO

\$10.100

Con tartar de salmón estilo ceviche, palta y salsa acevichada.

TABLAS COMBINADAS

16 PIEZAS

\$17.500

5 Centenarios, 5 Hot Maki, 3 Nigiri Nipon y 3 Sashimis Trufados.

31 PIEZAS

\$29.500

5 Centenarios, 5 Acevichados, 5 New York, 5 Buenos Aires, 5 Tartar Roll y 6 Nigiris (2 Nipon, 2 Agura y 2 Batayaki).

MENÚ KIDS

✓	FUSILLI CON SALSA	\$4.700	MILANESITA CON PURÉ	\$5.700
	CHEESBURGER CON PAPAS	\$5.900		

POSTRES

BROWNIE CON HELADO	\$5.500	PAVLOVA MONUMENTAL	\$5.500
CHEESECAKE DE MARROC	\$5.800	MERENGATA LA BANDA	\$5.500
FLAN DE DULCE DE LECHE	\$5.000	TIRAMISÚ DE PISTACHO	\$6.000
KEY LIME DE CÍTRICOS	\$5.500	BOCHA DE HELADO	\$2.900

CAFETERÍA



AMERICANO	\$1.300	LATTE	\$1.500
ESPRESSO	\$1.300	CAPUCCINO	\$1.600
ESPRESSO DOBLE	\$1.300	MACCHIATTO	\$1.500
CORTADO	\$1.300	CHOCOLATE	\$1.600
LÁGRIMA	\$1.500	TÉ VARIEDADES	\$1.300

CONTAMOS CON LECHE DE ALMENDRAS

BEBIDAS

LIMONADA CLÁSICA O MENTA Y JENGIBRE	\$2.300	AGUA CON GAS	\$1.600
		AGUA SABORIZADA	\$1.600
MOCKTAIL DEL DÍA	\$2.800	GASEOSAS	\$1.600
AGUA SIN GAS	\$1.600		

DESAYUNO & MERIENDA

CONSULTE POR OPCIONES SIN TACC.

YOGURT CON GRANOLA Y FRUTAS	\$3.900
Yogurt natural con granola y mix de frutas.	
AVOCADO TOAST	\$4.300
Tostón acompañado con palta y huevo poché.	
CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO	\$3.900
Croissant relleno de jamón y queso.	
HUEVOS REVUELTOS	\$2.900
Huevos revueltos con pimientos, cebollas y tomates cherries. Acompañado con una tostada de pan integral.	
BAGEL DE SALMÓN AHUMADO	\$6.500
Bagel integral tostado, cubierto con queso crema bajo en grasa y salmón ahumado.	
TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO	\$3.900
Tostado de pan de miga con jamón y queso.	
CROQUE MONSIEUR	\$5.900
Sandwich de jamón y queso tostado, cubierto con mix de quesos gratinados.	
TOSTADAS CON MERMERLADA Y QUESO CREMA	\$2.500
Tostadas de pan integral o pan de campo con mermelada casera del día y queso crema.	
MEDIALUNAS DE MANTECA	\$1.000
Opcional con jamón y queso.	
TARTA DE DE MANZANA	\$3.500
BUDÍN DE FRUTOS ROJOS	\$3.500

COCKTAILS, VINOS & ESPUMANTES

COCKTAILS MONUMENTALES

LA BANDA	\$4.200	EL PITY MARTINI	\$4.200
Ron Bacardi, Lillet Blanc, leche de coco, jugo de ananá, lima y lavanda.		Gin Bombay Sapphire, Jerez Tio Pepe, olivas negras y morrones en conserva.	
TANGO NARANJA	\$4.200	MI BUEN AMIGO	\$4.200
Vodka Sernova, Aperol, Maracuyá, jugo de lima y Hesperidina.		Gin Tanqueray, jugo de lima, Licor Marraschino y espumante.	
SPRITZ MONUMENTAL	\$4.200	Y VA EL TERCERO	\$4.200
Aperol, Lillet Rosado, jugo de estación y espumante.		Vino tinto, Martini Extra Dry, Carpano Roso, jugo de limón, canela y soda.	
MILLONARIO	\$4.200	EL ENZO	\$4.200
Johnnie Red Label, Licor de Cassis, jugo de lima y Bitter Angostura.		Johnnie Red Label, cordial de Frambuesa, Licor Strega y soda.	

COCKTAILS CLÁSICOS

GIN TONIC	\$3.500	NEGRONI PERFETTO	\$5.900
APEROL SPRITZ	\$4.600	OLD FASHIONED	\$3.500
FERNET BRANCA	\$3.500	PINERAL JULEP	\$3.500
CAIPIROSKA	\$3.500	GANCIA BATIDO	\$3.500
CAIPIRINHA	\$3.500	VERMOUTH CARPANO ROSSO SOLO	\$3.500
MOJITO	\$3.500	VERMOUTH CARPANO CON SODA	\$3.500
NEGRONI	\$3.500		
MINT JULEP	\$3.500		

CERVEZA

STELLA ARTOIS	\$3.000
Porrón 330 ml	
STELLA ARTOIS	\$3.500
Tirada 500 ml	
CORONA	\$3.000
Porrón 330 ml	
PATAGONIA AMBER	\$3.500
Tirada 500 ml	
PATAGONIA IPA	\$3.500
Tirada 500 ml	
QUILMES CLÁSICA	\$2.600
Tirada 330 ml	
QUILMES CLÁSICA	\$2.300
Lata 473 ml	



VINOS

TINTO ROBUSTO

ISCAY MALBEC - CABERNET FRANC \$89.000
Trapiche

CHEVAL DES ANDES 2020 \$74.000
CHEVAL des ANDES

MALBEC ARGENTINO \$64.000
Catena Zapata

TINTO MEDIO

TERRAZAS DE LOS ANDES GRAND MALBEC 2020 \$31.900
Terrazas de los Andes

GRAN MEDALLA MALBEC \$31.000
Trapiche

RUTINI SINGLE VINEYARD GUALTALLARY CABERNET FRANC \$30.000
Rutini

RUTINI SINGLE VINEYARD ALTAMIRA MALBEC \$30.000
Rutini

COLECCIÓN RUTINI MALBEC \$29.000
Rutini

ANGÉLICA ZAPATA CABERNET FRANC ALTA \$28.000
Catena Zapata

LUIGI BOSCA DESANGRE CABERNET FRANC \$27.000
Luigi Bosca

GRATO NOMBRE \$26.850
BIANCHI

D.V. CATENA MALBEC - MALBEC \$25.000
Catena Zapata

DOMINIO RUTINI MALBEC CABERNET FRANC \$25.000
Rutini

MEDALLA MALBEC \$22.000
Trapiche

COLECCIÓN RUTINI CABERNET SAUVIGNON MALBEC \$19.500
Rutini

BANDA DEL ALMA \$18.190
BIANCHI

SAINT FELICIEN CABERNET – MERLOT \$14.000
Catena Zapata

FOND DE CAVE RESERVA CABERNET FRANC \$12.000
Trapiche

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA CABERNET FRANC \$10.500
Terrazas de los Andes

LA MAQUINA \$9.530
BIANCHI

TINTO LIGERO

COLECCIÓN RUTINI PINOT NOIR \$24.000
Rutini

D.V. CATENA PINOT - PINOT \$20.000
Catena Zapata

COSTA Y PAMPA PINOT NOIR \$17.500
Trapiche

BLANCO FRESCO

RUTINI GEWÜRZTRAMINER \$19.500
Colección Rutini

DOMINIO RUTINI CHARDONNAY \$15.400
Rutini

EL ESTECO BLANC DE BLANCS \$14.500
El Esteco

LUIGI BOSCA RIESLING \$14.300
Luigi Bosca de Sangre Cabernet Franc

COLECCIÓN RUTINI SAUVIGNON BLANC \$13.200
Rutini

ETCHART SINGLE VINEYARD VIOGNIER \$12.500
Pernord Ricard

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA CHARDONNAY \$10.500
Terrazas de los Andes

BLANCO UNTUOSO

ANGÉLICA ZAPATA ALTA CHARDONNAY \$18.500
Catena Zapata

VINO ROSADO

ROSÉ IS A ROSÉ \$13.200
Luigi Bosca

LA MASCOTA ROSE \$11.200
Mascota Vineyards

TERRAZAS DE LOS ANDES MALBEC ROSÉ \$10.500
Terrazas de los Andes

VINO DULCE

ALAMOS MOSCATEL DE ALEJANDRÍA \$9.000
Catena Zapata

POR COPA | VINO

D.V. CATENA MALBEC – MALBEC \$3.900
Catena Zapata

D.V. CATENA PINOT - PINOT \$3.900
Catena Zapata

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA CABERNET FRANC \$2.800
Terrazas de los Andes

POR COPA | ESPUMANTE

CHANDON EXTRA BRUT \$3.900
Chandon

CHAMPAGNE

BLANCO

VEUVE CLICQUOT
YELLOW LABEL
BRUT

Veuve Clicquot

\$205.000

DOM PÉRIGNON
BLANC VINTAGE

Dom Perignon

\$575.000

MOËT & CHANDON
BRUT IMPÉRIAL

MOËT & Chandon

\$218.000

RON

BACARDI BLANCO U ORO

\$3.400

HAVANNA 7

\$3.900

ZACAPA
CENTENEARIO 23

\$13.700

ZACAPA XO

\$20.400

TEQUILA

JOSE CUERVO

\$6.000

PATRON SILVER

\$11.500

VODKA

SERNOVA

\$3.100

ABSOLUT

\$5.000

BELVEDERE

\$13.200

GREY GOOSE

\$18.000

GIN

BOMBAY

\$7.700

BEEFEATER

\$5.800

TANQUERAY

\$5.100

HENDRICK'S

\$12.800

LICORES

BAILEYS

\$4.700

JÄGERMEISTER

\$5.800

STREGA
LIMONCELLO

\$6.200

AMARULA

\$7.100

ANTICA FORMULA

\$12.900

COGNAC

HENNESSY

\$13.600

ESPUMANTES

BLANCO

CHANDON EXTRA BRUT

Chandon

\$15.500

CHANDON CUVÉE
RESERVE BLANC DE
BLANCS

Chandon

\$15.500

BARON B EXTRA BRUT

Baron B

\$23.100

BARON B BRUT NATURE

Baron B

\$28.600

RUTINI ESPUMOSO
EXTRA BRUT

Rutini

\$22.000

DOMINIO RUTINI
ESPUMOSO BRUT
NATURE

Rutini

\$22.600

LUIGI BOSCA BOHEME
BRUT NATURE

Luigi Bosca

\$29.700

BARON B BRUT ROSÉ

Baron B

\$28.600

DULCES

CHANDON APÉRITIF

Chandon

\$15.500

CHANDON DÉLICE

Chandon

\$15.500

WHISKY

ESCOCÉS

J. WALKER

Black Label

\$6.500

Gold Label

\$10.200

Blue label

\$38.900

SINGLETON 12

\$8.900

SINGLETON 15

\$14.000

THE GLENLIVET

Founders Reserve

\$7.000

MACALLAN 12

\$16.000

MACALLAN 15

\$26.000

MACALLAN 18

\$75.000

CHIVAS REGAL 12

\$6.200

CHIVAS MIZUNARA

\$10.900

CHIVAS REGAL 18

\$14.900

GLENMORANGIE

\$15.900

IRLANDÉS

JAMESON

\$4.400

AMERICANO

JIM BEAM

\$5.200

JACK DANIEL'S

\$5.600

MAKERS MARK

\$7.700

