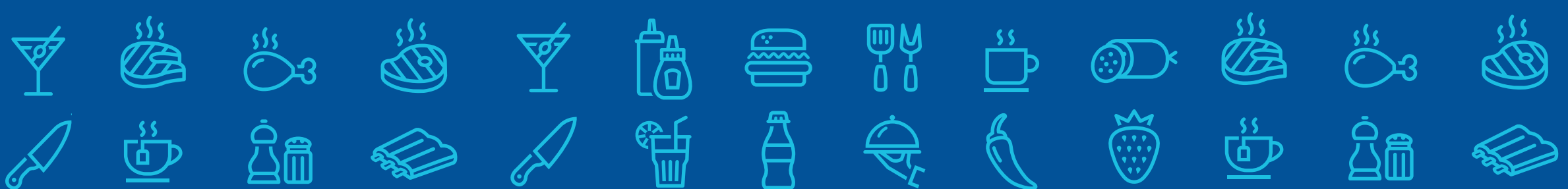


MÁS SABOR PARA TU DÍA

in Samba
restaurante

Rio
Hotel by BOURBON
CIUDAD DEL ESTE



ENTRADA (Appetizers)

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Tartar de Remolacha, Emulsión de Papaya y Pimienta Negra Beet tartare, papaya emulsion and black pepper | Gs. 60.000 |
| Salmón Gravlax, Vinagreta de Maracuyá con Ensalada Cítrica Gravlax salmon, passion fruit vinaigrette with citric salad | Gs.135.000 |
| Rabas con Alioli de Ajo y Lima Rabas with garlic alioli and lemon | Gs.110.000 |

ENSALADAS (Salads)

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Hojas Verdes, Tomates Asados, Queso Brie, Tierra de Aceitunas Green leaves, roasted tomato, brie cheese and olives | Gs. 40.000 |
| Caesar de Salmón Rosado Caesar salmon salad | Gs. 95.000 |
| Mix de Hojas Verdes, Peras Pochadas al Vino Tinto, Queso Azul y Praliné de Nuez Green leaves, poached pears with red wine, blue cheese and walnut praline | Gs. 50.000 |

SOPAS (Soup)

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Crema de Surubí, Arvejas y Jamón Crudo Surubi cream, chickpeas and raw ham (Sujeto a disponibilidad por periodos de veda controlados por el Ministerio del Medio Ambiente) | Gs. 85.000 |
| Sopa de Papa y Puerro Potato and leek soup | Gs. 50.000 |
| Sopa de Cabutias Asadas y Peras Pumpkin and pear soup | Gs. 60.000 |

PESCADOS (Fish)

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Surubí con Salsa Romesco y Hojas Amargas Salteadas Surubi with romesco sauce and bitter leaves. * (Sujeto a disponibilidad por periodos de veda controlados por el Ministerio del Medio Ambiente) | Gs.160.000 |
| Salmón Rosado, Zanahorias Asadas con Puré de Arveja y Jengibre Salmon, roasted carrot with mashed chickpeas and ginger | Gs.180.000 |
| Milanesa de Tilapia, Papas Asadas, Huevo de Codorniz y Mayonesa Tártara Tilapia milanese, roasted potatoes, quail egg and tartar mayonnaise | Gs.110.000 |

PASTAS (Pasta)

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Penne Rigate, Olivas Negras, Pesto de Rúcula, Tomates Asados y Queso Pepato Penne rigate, black olives, arugula pesto, roasted tomato and pepato cheese | Gs. 80.000 |
| Tagliatelle con Crema de Azafrán y Camarones Tagliatelle with saffron cream and shrimp | Gs. 95.000 |
| Fusilli con Ragout de Vegetales Fusilli with vegetable ragout | Gs. 75.000 |

CARNES (Meat)

Lomo de Ternera, Papa Ecrasé, Cebollas Gs. 120.000

Asadas y Coulis de Ciruelas

Beef tenderloin, ecrasé potato, roasted onions and plum coulis

Pechuga de Ave al Vacío, Puré de Cabutia, Gs. 80.000

Espárragos y Manteca al Limón

Chicken, mashed Cabutia, asparagus and lemon butter

GRILLADOS (Grilled) 1 proteína y 1 acompañamiento

Lomo de Ternera Gs. 120.000

Beef tenderloin

Bife de Chorizo Gs. 110.000

Chorizo steak

Colita de Cuadril Gs. 130.000

Filet steak

Bife Ancho Gs. 95.000

Veal entrecot

Pechuga de Pollo Gs. 75.000

Chicken

GUARNICIONES DISPONIBLES (Available Garnish)

Puré de Papas

Mashed potatoes

Arroz Pilaf

White rice

Vegetales al Vapor

Steamed vegetables

Papas Fritas

French fries

Mandioca a la Provenzal

Yuca a la Provenzal

Guarnición adicional Gs. 22.000

POSTRES (Desserts)

Crème Brulée de Vainilla Gs. 25.000

Vanilla Crème Brulée

Pavlova, Lemon Curd y Frutas Frescas Gs. 30.000

Pavlova, lemon curd and fresh fruits

Mousse de Maracuyá Gs. 25.000

Passion fruit mousse

Frutas Fileteadas, Almibar de Gs. 30.000

Menta y Crema Helada

Sliced fruits, mint syrup and ice cream

Sopa Tibia de Ananá y Coco, Brownie Seco, Gs. 35.000

Brunoise de Frutas y Crema de Frutilla

Warm pineapple soup, coconut, dry brownie, fruit brunoise and vanilla cream

Cremas heladas Gs. 20.000

Ice cream

BEBIDAS SIN ALCOHOL (Non-Alcoholic Beverages)

| | |
|-------------------------------------------|-------------------|
| Agua Mineral 500 ml Water | Gs. 9.000 |
| Agua Tónica 500 ml Tonic water | Gs. 14.000 |
| Agua de Coco Coconut Water | Gs. 20.000 |
| Gaseosa 350 ml Soft drink | Gs. 12.000 |
| Energizante Energizer | Gs. 30.000 |
| Jugo de Frutas Vaso Juice glass | Gs. 20.000 |
| Jugo de Frutas Jarra Juice jar | Gs. 50.000 |

CERVEZAS (Beer)

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Eisenbahn 330 ml | Gs. 25.000 |
| Birra Moretti 330 ml | Gs. 32.000 |
| Pilsen 340 ml | Gs. 15.000 |
| Heineken 250 ml | Gs. 21.000 |
| Corona 355 ml | Gs. 25.000 |
| Birra Moretti 600 ml | Gs. 55.000 |
| Pilsen 710 ml | Gs. 25.000 |
| Heineken 660 ml | Gs. 45.000 |
| Corona 710 ml | Gs. 45.000 |
| Eisenbahn 600 ml | Gs. 35.000 |
| Cerveza Sin Alcohol | Gs. 25.000 |

Horario de Atención

Almuerzo 12:00 - 15:00 hs

Cena de 19:00 - 23:00 hs

Working hours

Lunch 12:00 pm until 03:00 pm

Dinner 07:00 pm until 11:00 pm