

|

# Riva

BAR



# Signature Cocktails

## Basil Grande

Vodka Ketel One, Grand Marnier y Chambord, agitados con fresas, albahaca y jugo de arándanos, espolvoreado con pimienta negra  
*Ketel One Vodka, Grand Marnier and Chambord shaken with fresh strawberries, basil and cranberry juice, dusted with black pepper*

USD 15

## Messy Backyard

Tequila Don Julio Blanco, agitado con piña, uvas blancas, jugo de lima, arugula y azúcar  
*Don Julio Blanco Tequila, shaken with fresh pineapple, white grapes, lime juice, arugula and sugar*

USD 15

## Venice's Sunset

Vodka Titoø, Lillet rosé, agitados con fresas y aceite balsámico  
*Titoø vodka, Lillet rosé, shaken with fresh strawberries and balsamic vinegar*

USD 15

## Negroni @ Eden Roc

Ginebra Tanqueray infusionada con aceitunas negras y verdes mezclado con Campari y Lillet Blanc  
*Black and green olives infused Tanqueray gin stirred with Campari and Lillet Blanc*

USD 15

## Parma Forever

Vodka Grey Goose infusionado con pera agitado con pera, servido con una rebanada de queso Parmesano  
*Pear infused Grey Goose Vodka shaken with fresh pear, garnished with a slice of Parmesan cheese*

USD 15

## Caper Berry Martini

Ginebra Citadelle mezclado con Vermouth extra dry y salmuera de alcaparras  
*Citadelle Gin stirred with extra dry Vermouth and caper berries brine*

USD 18

## Margarita Mediterranea

Tequila Don Julio Reposado infusionado con hierbas Mediterráneas, licor de melocotón, agitados con Licor 43, melón y jugo de toronja  
*Mediterranean herbs infused Don Julio Reposado Tequila, peach liqueur, shaken with Licor 43, fresh melon and grapefruit juice*

USD 17

## Signature Champagne Cocktails

### Gold Digger

Amaretto Disaronno agitado con chinola y sirope de vainilla, completado con Champagne Laurent Perrier Brut

*Amaretto Disaronno shaken with fresh Passion Fruit and vanilla syrup, topped with Laurent Perrier Brut Champagne*

USD 25

### Lost in Blue

Vodka Belvedere agitada con moras azules, sirope de lavanda y nuestros bitters de toronja hechos en casa, completado con Champagne Laurent Perrier Brut

*Belvedere Vodka shaken with fresh blueberries, lavender syrup and our housemade grapefruit bitters, topped with Laurent Perrier Brut Champagne*

USD 30

### Moonlight Crusta

Ginebra Tanqueray agitada con melocotón y piña caramelizada, Licor de Maraschino, completado con Champagne Laurent Perrier Brut

*Tanqueray Gin shaken with caramelized fresh peach and pineapple, Maraschino liqueur, topped with Laurent Perrier Brut Champagne*

USD 25

### Rose Fizz

Ginebra Hendricks, Licor St Germain, Jugo de Limón, agitados con nuestro Sirope de Rosa y Romero hecho en casa, completado con Prosecco Rosado Ferrari

*Hendrick's Gin, St Germain Liqueur, Lemon Juice, shaken with our housemade Rose and Rosemary Syrup, topped with Prosecco Rosé Ferrari*

USD 30

## Signature After Dinners

### Carajillo from Eden

Licor 43 agitado con Frangelico y café espresso

*Licor 43 shaken with Frangelico and espresso coffee*

USD 15

### Chocolate Sazerac

Whisky Crown Royal mezclado con crème de cacao

y Bitters Psychaud's, servido en un vaso lavado con Galliano

*Crown Royal Rye Whisky stirred with crème de cacao and Psychaud's Bitters, served in a Galliano rinsed glass*

USD 15

### Tiramisu Martini

Brandy Torres 5, Kahlua, agitados con crème de cacao, yema, queso mascarpone y leche evaporada

*Torres 5 Brandy, Kahlua, shaken with crème de cacao, egg yolk, mascarpone cheese and evaporated milk*

USD 15

### Spirit of Tikal

Ron Zacapa 23 mezclado con Vermouth rojo, Licor 43 y nuestros bitters de chocolate y tabacco hechos en casa, ahumado con madera de haya

*Zacapa 23 Rum stirred with Red Vermouth, Licor 43 and our housemade chocolate and tobacco bitters, smoked with beech wood*

USD 20

### La Bohême

Cognac Hennessy VSOP mezclado con Grand Marnier, Licor St Germain y Galliano

*Hennessy VSOP Cognac stirred with Grand Marnier, St Germain Liqueur and Galliano*

USD 20

# *Nuestros Clásicos Preferidos / Our Favorite Classics*

## Old Fashioned

Bourbon Jim Beam mezclado con bitters angostura y azúcar  
*Jim Beam Bourbon stirred with angostura bitters and sugar*

USD15

## Apple Martini

Vodka Ketel One agitado con licor de manzana y jugo de manzana  
*Ketel One Vodka shaken with apple liqueur and apple juice*

USD15

## Manhattan

Whisky Crown Royal mezclado con vermouth rojo y bitters de angostura  
*Crown Royal Rye Whisky stirred with red vermouth and angostura bitters*

USD15

## Tom Collins

Ginebra Tanqueray mezclada con jugo de limón y azúcar, completado con agua con gas  
*Tanqueray Gin stirred with lime juice and sugar, topped with soda water*

USD15

## Lychee Martini

Vodka Ketel One agitado con litchis, jugo de limón y azúcar  
*Ketel One Vodka shaken with fresh lychees, lime juice and sugar*

USD15

## Cocteles clásicos

*Classic cocktails*

USD 15

## Cocteles sin alcohol

*Cocktails without alcohol*

USD 10

## Cocteles clásicos con Champagne

*Classic Champagne cocktails*

USD 25

## *Agua / Water*

Aqua Panna 500 ml	4.50
Perrier 330 ml	4.50
San Pellegrino 250 ml	4
Evian 750 ml	6.50
Panna 750 ml	6
Perrier 750 ml	6
San Pellegrino 750 ml	6
Voss 800 ml	8

## *Jugos / Juices*

Chinola / <i>Passion Fruit</i>	6
Limonada / <i>Lemonade</i>	6
Naranja / <i>Orange</i>	6
Piña / <i>Pineapple</i>	6
Arándano / <i>Cranberry</i>	6
Tomate / <i>Tomato</i>	6
Manzana / <i>Apple</i>	6
Té Helado / <i>Iced tea</i>	6
Clamato	6

## *Soda*

Coca Cola	6
Coca Cola Light	6
Sprite	6
Tonic	6
Ginger Ale	6
Fanta Naranja	6
Ginger Beer	7
Redbull	7

## *Café / Coffee*

Espresso	5
Americano	5
Cortado	5
Cappuccino	6
Té	6
Infusión	6
Chocolate	6
Doble espresso	6

## *Cervezas / Beers*

Presidente	6
Presidente Light	6
Estrella Damm 0% alcohol	6
Corona	7
Presidente Black	7
Stella Artois	8
Sapporo	9

## *Aperitivos, Digestivos / Aperitives, Digestives*

Aperol	9
Campari	9
Baileys	10
Dubonnet	9
Fernet Branca	10
Fernet Branca Menta	10
Amaretto Disaronno	10
Southern Comfort	10
Amaro Averna	10
Frangelico	10
Kahlua	10
Licor 43	10
Lillet Blanc / Lillet Rosé	10
Martini Rosso/Bianco/Extra dry	10
Limoncello	10
Ricard	10
Drambuie	10
Manzanita	10
Tia Maria	10
Midori	10
Malibu	10
Sambuca	10
Tio Pepe	10
Oporto fortuna tawny	12
Jaegermeister	12
Cointreau	12
Chambord	14
Galliano	14
Grand Marnier	14
Amaro Nonino	18
Grappa Di Brunello	18
Saint Germain	22
Oporto Grahams 10	24
Calvados Berneroy V.S.O.P.	28
Grappa Tignanello	26
Oporto Grahams 20	3

## *Vodka*

Absolut	12
Stolichnaya	12
Absolut Citron, Absolut Mandrin, Absolut vainilla	12
Ketel One	12
Tito`s	16
Grey Goose	14
Belvedere	14
Ciroc	14
Stolitchnaya elit	18
Chopin	18
Cristal Head	24
Grey Goose VX	28

## *Gin*

Beefeater	12
Tanqueray	14
Bombay saphire	14
Bulldog	16
Citadelle	16
Hendrick`s	16
The Corinthian	18
Fifty pounds	18
The Botanist	18
Tanqueray Ten	16
The London N1	20

## *Tequila*

Jose Cuervo blanco	10
Jose Cuervo especial reposado	12
Don Julio blanco	14
Patron blanco	14
Don Julio reposado	16
Patron reposado	18
Don Julio Añejo	20
Don Julio 70	24
Don Julio 1942	34
Clase Azul reposado	40
Mezcal Montelobos	21

## *Ron / Rum*

Bacardi Carta Blanca	10
Brugal Blanco	10
Havana 3	12
Bacardi 8	12
Brugal Titanium, Brugal XV	12
Brugal leyenda	14
Havana 7	14
Santa Teresa Linaje	14
Matusalem clásico	14
Barcelo imperial	14
Atlantico private cask	14
Botran 12	12
Cachaca Leblon	12
Cubaney XO 21	14
Barceló Imperial Unyx	14
Mount Gay extra añejo	16
Botran 18	18
Brugal 1888	16
Matusalem 15 Gran Reserva	18
Pampero aniversario	18
Zacapa 15, Angostura 1919	18
Havana club selección de maestros	18
Ophimus XO	22
Pyrat XO	18
Punta Cana tesoro	22
Matusalem 23	24
Zacapa 23	24
Unhiq XO	26
Brugal siglo de oro	28
Cubaney centenario	28
Barcelo imperial 30	28
Zacapa XO	37

## *Brandy, Cognac*

Cardenal de Mendoza	16
Courvoisier VSOP	18
Remy Martin VSOP	18
Lepanto Solera Gran Reserva	16
Hennessy VSOP	22
Delamain XO Dry Pale	22
Courvoisier Imperial XO	40
Remy Martin XO	48
Hennessy XO	48
Hennessy Paradis	140
Remy Martin Louis XIII	330



## *Scotch whisky*

J&B	12
Dewar's 12	14
Johnnie Walker Red Label	12
Jameson (Irish)	12
Buchanan's 12	14
Chivas Regal 12	14
Johnnie Walker Black Label	14
Old Parr	14
Glenlivet founders reserve	16
Glenfiddich 12	16
Balvenie 12	18
Glenmorangie 10	16
Highland Park 12	18
Johnnie Walker Green Label	20
Talisker 10	18
Johnnie Walker Gold Label	20
Maccallan Fine Oak 12	20
Buchanan's 18	22
Chivas Regal 18	24
Port Charlotte	26
Glenlivet 18	28
Johnnie Walker Platinum Label	24
Royal salute 21	32
Johnnie Walker Blue Label	46
Macallan Ruby	46

## *American and Canadian Whisky*

Canadian Club	12
Crown Royal	12
Jim Beam	12
Wild Turkey 81°Proof	14
Jack Daniel's	12
Gentleman Jack	14
Bulleit	16
Bulleit Rye	16
Maker's Mark	14

# Gourmet Bites

Chef Alberto García Pérez

Foie gras curado en sal de Bani, confitura de higos, pan òbriocheò, reducci3n de pato *especiada al cardamomo*  
*Bani salt cured foie gras, fig jam, caramelized hazelnuts, "brioche" bread, spiced cardamom duck reduction*



USD 38

Chipir3n relleno de camar3n del rio y raiz de apio asada, muselin ligera de habichuelas cannellini, alcachofa crujiente,  
brisa de camomila



*Baby squid stuffed with river prawns and roasted celery root, light cannellini beans muslin, crunchy artichoke, camomile breeze*

USD 36

Lomo de ternera òVitel Tonnèò a nuestro estilo, alcaparras, apio fresco  
*Mediterraneo restaurant's style òVitelto Tonnatoò, capers, fresh celery*



USD 34

Hamburguesa òRiva Barò de filete de res, queso, tocineta, hongos, servido con papa fritas  
*òRiva Barò beef burger, cheese, bacon, mushrooms, served with French fries*



USD 24

Ensalada òCaesarò classica  
*Classic òCaesarò salad*

USD 14

## Sweet Delights

Carpaccio de piña marinado vainilla con sorbete de coco  
*Pineapple Carpaccio marinated in vanilla and served with coconut sorbet*



USD 14

Baba Mediterráneo acompañado de una crema de vainilla y naranja, ron Dominicano, helado de dátiles  
*Mediterranean baba cake with orange and vanilla cream, Dominican rum, dates ice-cream*



USD 16









*ò"Trilogia Dominicanaò*



Sorbete de cacao dominicano, crumble de café, bizcocho de pistacho, granizado de chinola  
*Dominican cacao sorbet, coffee crumble, pistachio sponge, chinola slush*



USD 16

         
*Vegetarian Alcohol Pork Healthy Seafood Gluten Free Nuts Lactose*

