



Rioluz tiene una oferta **100% apta para personas celíacas**. Es socio colaborador de la **Asociación Celíaca de Castilla y León (ACECALE)** y el primer restaurante de Castilla y León con el sello de calidad certificada sin gluten de la plataforma **soyloquecomo.es**



**SOY  
LO QUE  
COMO.es**



# EN RIOLUZ DEMOCRATIZAMOS EL VINO

## Tus vinos favoritos a precios increíbles

Te invitamos a elegir tu vino directamente de nuestra vinoteca.  
Solo añadimos un pequeño margen al precio de coste.  
Recuerda que también los puedes comprar para llevar a casa.

## BLANCOS, ROSADOS Y ESPUMOSOS

Vizar lias finas Ecológico. Verdejo. Valladolid	13,00
Viñas Centenarias. Verdejo. D.O. Rueda	15,00
José Pariente. Verdejo. D.O. Rueda	15,50
Terras Gauda. Albariño, Caiño y Loureira. D.O. Rias Baixas	18,50
Prieto Pariente Viognier barrica. V.T. Castilla y León	21,00
Ossian Blanco Carraovejas. Verdejo ecológico barrica. V.T. Castilla y León	28,50
Rosado Burro Loco Ecológico. Tempranillo. D.O. Cigales	13,00
Rosado Luna. Tempranillo, albillo, garnacha y verdejo. D.O. Cigales	13,00
Frizzante Finca Valdemoya. Verdejo. D.O. Rueda	12,50
Espumoso Yllera Privée. Verdejo y Chardonnay. V.T. Castilla y León	13,50
Möet & Chandon Impérial. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier. Francia	39,00

## TINTOS

Sembro roble. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	14,00
Finca Resalso roble. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	14,50
Luis Cañas. Tempranillo y Graciano. D.O. Rioja	15,50
Carmelo Rodero 9 meses. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	16,00
Prado Rey crianza. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	19,50
Jaros crianza. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	19,50
Vizar Selección Especial. Tempranillo y Syrah. V.T. Castilla y León	20,00
Emilio Moro crianza. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	22,00
Cepa 21 crianza. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	22,00
Remelluri Reserva. Tempranillo, Garnacha y otras. D.O. Rioja	22,00
Carmelo Rodero crianza. Tempranillo y C. Sauvignon. D.O. Ribera del Duero	23,00
Dehesa Canónigos crianza. Tempranillo y C. Sauvignon. D.O. Ribera del Duero	23,00
Vizar Syrah. V.T. Castilla y León	25,00
San Román. Tinta de Toro. D.O. Toro	26,50
Mauro. Tempranillo y Syrah. V.T. Castilla y León	28,00
Roda Reserva. Tempranillo y Graciano. D.O. Rioja	28,00
Pago Carraovejas. Tempranillo, C. Sauvignon y Merlot. D.O. Ribera del Duero	29,00
Malleolus. Tinta del país. D.O. Ribera del Duero	30,50
Hacienda Monasterio. Tempranillo y C. Sauvignon. D.O. Ribera del Duero	32,50
Aalto. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	33,00
Psi de Pingus. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	36,00

## MAGNUMS

Carmelo Rodero 9 meses. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	30,00
Emilio Moro crianza. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	42,00
Mauro. Tempranillo y Syrah. V.T. Castilla y León	56,00





## MENÚ DEL DÍA AMERICANO



VÁLIDO DE LUNES A VIERNES MEDIODÍA Y JUEVES NOCHE,  
EXCEPTO FESTIVIDADES

HAMBURGUESA A ELEGIR O ½ RIBS A ELEGIR + BEBIDA A ELEGIR + POSTRE A ELEGIR O CAFÉ

\*Bebida y postre a elegir de las opciones de menú del día

## MENÚ DEL DÍA

15,95 €  
por persona  
IVA INCLUIDO

VÁLIDO DE LUNES A VIERNES MEDIODÍA, EXCEPTO FESTIVIDADES

### ENTRANTE A ELEGIR:

- Ensaladilla rusa de bonito
- Salmorejo con jamón ibérico y huevo
- Huevos rotos con torrezno de Soria
- Revuelto de champiñones y gambas
- Parrillada de verduras de temporada acompañadas de salsa romescu
- Ensalada de tomate con cebolleta, piparras y AOVE
- Cualquier entrante de "American Food"

### SEGUNDO A ELEGIR:

- Arroz abanda
- Entrecot de ternera con patatas fritas
- Bacalao gourmet sobre arroz negro
- Albóndigas de Wagyu con patatas fritas
- Lágrimas de lechazo al ajillo con patatas fritas
- Cachopito (champiñones calabacín y queso trufado) con ensalada

### POSTRE A ELEGIR O CAFÉ ILLY:

- Sorbete de mojito
- Helado de vainilla o leche merengada
- Delicia de chocolate
- Toma la espectacular tarta de queso (incremento 2€)
- Fruta del día
- Café Iilly
- \*Pan de Valladolid o pan sin gluten

### UNA BEBIDA A ELEGIR:

- Caña Mahou (jarra por 1€ más)
- Copa de verdejo de la casa
- Copa de tinto de la casa (roble por 0,70€ más)
- Refresco (botella grande 350 cl. por 1€ más)
- Agua mineral



IVA INCLUIDO

# ENTRANTES

Torrezno de Soria con piparras	6,50
Salmorejo con jamón ibérico y huevo	7,50
Queso de oveja churra de Zamora	7,00
Ensaladilla rusa de bonito	8,00
Croquetas cremosas de jamón ibérico de Guijuelo	4,80 (4ud) 8,80 (8ud)
Parrillada de verduras de temporada con queso de cabra	9,20
Callos y morros melosos a la moda de Oviedo	10,00
Huevos rotos con jamón ibérico de Guijuelo y queso de oveja churro	10,50
Gambas fritas con salsa mostaza-miel	10,90
Ensalada de tomate con cebolleta, piparras y ventresca	12,00
Cecina de alta calidad "La Finca"	13,00
Carpaccio de atún rojo Balfegó aliñado estilo tartar	13,00
Anchoas del Cantábrico OO Casa Santoña	18,50 (8uds)
Pulpo pequeño de playa a la parrilla	18,50

Especialistas en menús de grupo y eventos,  
en el restaurante o en la Cúpula del Milenio

GRUPO  
**MOGA**  
catering&eventos

# ARROCES

PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO 2 PERSONAS

Paella de rabo de toro y cebolletas	15,00
Paella de lechazo y alcachofas	18,90
Arroz abanda: sepia y gambas	15,90
Arroz negro con sepia y gambas	17,20
Arroz meloso ciego marinero: langostinos, pulpo, vieira y sepia	20,00



Pide su comida y arroces para llevar  
983.30.36.99 (ext.1)  
Te lo enviamos a domicilio



IVA INCLUIDO

# SEGUNDOS



## NUESTRO FAMOSO

### STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR

(Frisona española)

Pruebalo con carne de auténtico Buey castrado +3€ (según disponibilidad)

18,90

## LOS CACHOPOS

Servidos con patatas fritas y pimiento del piquillo.

Elaborados con ternera de primera calidad y rellenos de:

- Jamón ibérico de Guijuelo y queso de oveja churra 17,80
- Cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada 17,80
- Champiñones, calabacín y queso trufado 16,90

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla (Simmental, 40 días de maduración, 250 gr) patatas fritas caseras y piquillos

18,50

Chuletillas de lechazo IGP de Castilla y León con patatas fritas caseras y piquillos

19,50

Solomillo de vacuno mayor a la parrilla (Frisona española, 240 gr) patatas fritas caseras y piquillos

22,80

Albóndigas de Wagyu con champiñones y patatas fritas

15,00

Carrillera de ternera Black Angus guisadas al vino tinto de Ribera con patatas fritas

17,00

Wok teriyaki de ternera, sésamo, verduras y tallarines de arroz

13,90

Rape fresco de tripa negra "Pixín" a la parrilla con piquillos y cebolletas tiernas (aconsejado para 2 pax)

22,50 / pers.

Lomo alto de bacalao gourmet a la parrilla acompañado de cebolletas tiernas y romescu

19,00

Lomo de atún rojo Balfegó a la parrilla con verduras estilo asiático

21,00



# AMERICAN FOOD



## ENTRANTES

Fingers caseros de pollo con salsa mostaza-miel	4,20 (4 uds)
Bastones hojaldrados de patata con salsa brava y alioli	4,80
Nachos de maíz con carne de costilla barbacoa, queso cheddar y salsa mexicana	6,90
Bowl de ensalada César con pollo crujiente	6,90

## RIBS

### AUTÉNTICO COSTILLAR, MUY TIERNO

RIBS BBQ: con salsa barbacoa	15,50
RIBS CAJÚN: con salsa barbacoa y especias cajún	15,80
RIBS HONEY-BBQ: con salsa barbacoa y miel	15,90
RIBS KENTUCKY: con salsa barbacoa y salsa bourbon	15,90
RIBS ITALIANA: con salsa barbacoa, parmesano y glazé balsámico	15,90

## HAMBURGUESAS CASERAS

### 180 GR. CARNE DE CHULETÓN NACIONAL PAN BRIOCHE GOURMET O PAN SIN GLUTEN SE ACOMPAÑAN DE PATATAS FRITAS NATURALES

FLORIDA: Con tomate, lechuga y cebolla	10,85
MEXICANA: Con lechuga, salsa mexicana, crujiente de nachos, especias cajún y tabasco	10,95
JAPONESA: Con lechuga, salsa teriyaki, cebolla confitada y sésamo	10,95
TEXAS: Con tomate, lechuga, queso cheddar, bacon y salsa barbacoa	11,95
PARÍS: Con tomate, lechuga, queso de cabra a la plancha y cebolla caramelizada	11,95
ROMANA: Con tomate, lechuga, bacon, parmesano y salsa César	11,95
CASTELLANA: Con tomate, lechuga, queso oveja churro, jamón ibérico y huevo frito	12,50
ALABAMA: Con tomate, lechuga, queso cheddar, bacon y huevo frito	12,50
VEGETARIANA: Hamburguesa de verduras a la plancha, pan brioche o pan sin gluten, tomate, lechuga, cebolla, queso de cabra y salsa mostaza-miel	10,25

Pan de Valladolid o pan sin gluten 1,20€



IVA INCLUIDO

# MENÚ DE NIÑOS 11,95€

(HASTA 8 AÑOS)  
1 COMIDA + 1 BEBIDA + 1 POSTRE + 1 PAN

## COMIDA A ELEGIR

EL CASTELLANO:

Lágrimas de lechazo a la plancha, croquetas de jamón ibérico y patatas fritas naturales

EL AMERICANO:

Fingers de pollo, nachos con queso cheddar y patatas fritas naturales

## POSTRE A ELEGIR

Bola de helado de vainilla

Fruta del día

## BEBIDA A ELEGIR

Agua mineral

Refresco

Mosto

Zumo (naranja, piña o melocotón)

Pan de Valladolid o pan sin gluten



¿AÚN NO  
CONOCES NUESTRO  
RINCÓN INFANTIL?

RIOLUZ  
KIDS



IVA INCLUIDO



[www.rioluz.es](http://www.rioluz.es)


PLAZA DEL MILENIO . VALLADOLID

TEL.: 983 30 36 99 (EXT 1)

### SIGUENOS EN REDES SOCIALES

 [rioluz\\_rst](https://www.instagram.com/rioluz_rst)

 [Rioluz Restaurante Valladolid](https://www.facebook.com/Rioluz-Restaurante-Valladolid)

 [rioluz\\_rst](https://www.twitter.com/rioluz_rst)

