



CERVEZAS

Mahou 0,0 Tostada 1/3. 3,30 €
Mahou Maestra 1/3. 2,80 €
Mahou Barrica Original. 4,20 €
Mahou 5* Session Ipa. 3,70 €

Alhambra Reserva 1925. 3,70 €
Casasola Benedictina (Valladolid). 6,00 €
Casasola Silos (Valladolid). 6,00 €

DEMOCRATIZAMOS EL VINO

TUS VINOS FAVORITOS A PRECIOS INCREÍBLES, SOLO AÑADIMOS UN PEQUEÑO INCREMENTO AL PRECIO DE COSTE.

Te invitamos a elegir tu vino directamente de nuestra vinoteca.

Recuerda que también los puedes comprar para llevar a casa.

CHAMPAGNES & ESPUMOSOS

Moët & Chandon Brut Imperial	39,00 €
Moët & Chandon Rosé Imperial	49,00 €
Moët & Chandon Ice Imperial	49,00 €
Espumoso Yllera Privee	15,00 €
Frizzante Finca Valdemoya	12,00 €

VINO BLANCO

Tacho & Toya. D.O.Rueda. En boca seco pero de gran suavidad, con notas a frutas y flores.	13,00 €
Cuatro Rayas. D.O.Rueda. En boca se muestra fresco, muy equilibrado, con una excelente acidez bien integrada, notas cítricas.	13,00 €
40 Vendimias Cuvee. D.O.Rueda. Aroma intenso y gran persistencia en boca.	15,50 €
Viñedos Centenarios. D.O.Rueda. Exclusiva producción de cepas centenarias homenaje a los 75 años de la bodega	14,00 €
García Viadero Albillo. D.O.Ribera del Duero. Aroma frutal con fondo de piña y pomelo. Equilibrado en boca	17,00 €
Fillaboa Albariño. D.O.Rías Baixas. Fresco y sabroso con aromas a fruta blanca cítrica, notas florales y un fondo mineral.	17,00 €
Vizar Lías Finas. Buen volumen, redondo y untuoso con buena acidez final. Elegante, delicado y gran persistencia.	13,50 €
José Pariente. D.O.Rueda. Untuoso, goloso y elegante con un suave toque de amargor final.	16,50 €
Viognier Prieto Pariente. Ejemplo de frescura y complejidad. Un vino muy aromático, con volumen y peso.	21,00 €
Ossian Blanco. VT Castilla y León. Un verdejo puro y ecológico, un blanco impactante y personal.	28,50 €

VINO ROSADO

Viña Picota. D.O. Cigales. Entra de lleno en la gama de los fresas haciendo un guiño a los gustos del momento.	13,00 €
Salvueros. D.O. Cigales. Al paladar es muy afrutado y fresco, tiene una acidez moderada con ligeras notas cítricas.	13,00 €
Belondrade Quinta Clarisa. VT Castilla y León. Aromas a frutas rojas, expresivo, equilibrado y refrescante.	17,00 €

VINO TINTO

NUESTROS RIBERAS

Sembro Roble. Tiene una entrada jugosa y fresca, acompañada de marcados caracteres frutales.	14,00 € /Mágnun 27,00€
Prado Rey Crianza. Frescor agradable al paladar, con gran concentración de frutas y final sabroso.	15,00 €
Jaros Crianza. Tiene una entrada jugosa y fresca, acompañada de marcados caracteres frutales.	19,50 €
Valduero Crianza. Aromas frutales, balsámico, bien estructurado y con nervio.	22,00 €
I Cepa Valduero. Su nombre se debe a que de cada cepa de viñedo sólo se produce una botella. Aromas frutales y notas terciarias.	28,00 €
La Planta Roble. Equilibrio y armonía, bien estructurado con suavidad y frescura.	14,50 €
Finca Resalso Roble. Carnoso, suficientemente maduro como para dar una sensación amable y melosa en boca.	15,00 €
Carmelo Rodero 9 meses. Vino frutal, opulento y carnoso perfecto para acompañar carnes rojas y blancas a la parrilla.	16,00 € /Mágnun 31,00€
Dehesa de los Canónigos Crianza. Buena estructura, equilibrio perfecto de madera y fruta, con ligeras notas de cacao y regaliz.	22,50 €
Emilio Moro Crianza. Un vino fresco, vivo, elegante y complejo.	23,00 € /Mágnun 45,00€
Cepa 21 Crianza. Suculento y seductor con una agradable armonía entre sus componentes frutales y especiados.	24,00 €
Pago de Carraovejas. Notas de frutas rojas frescas, balsámicas y especiados dulces.	30,50 €
Malleolus. Potente maduro y goloso que produce un gran equilibrio.	34,00 €
Hacienda Monasterio. Una entrada suave y equilibrada, con diferente presencia a fruta roja y terminando con mucha frescura.	35,00 €
Aalto. Fresco, denso y con volumen.	36,00 €
Psi. Un vino jugoso, intenso en boca, con notas especiadas y refrescante.	38,00 €

LOS OTROS DE NUESTRA TIERRA

Yllera 9 meses. V.T Castilla y León. Frutas del bosque y ligero tostado. Fácil de beber	14,00 €
Termes. D.O. Toro. Fresco y afrutado, con un final largo y persistente, con notas de cacao y café moca.	30,00 €
Vizar Selección Especial. VT Castilla y León. Un vino sabroso, con balsámicos, finas hierbas y sobre todo elegante.	21,00 €
Abadía Retuerta Selección Especial. VT Castilla y León. Aromas de frutas negras, intenso, potente y equilibrado.	26,00 €
Mauro. VT Castilla y León. Estructurado, equilibrado, sedoso y repleto de fruta madura.	29,50 € /Mágnun 48,00€
César Príncipe. D.O.Cigales. Aromas de fruta y especias, elegante y fino.	24,00 €
Elias Mora. D.O.Toro. Excelente equilibrio entre la fruta y madera. Evoca regaliz y mora.	18,50 €
San Román. D.O.Toro. Toques de fresa y frambuesa, aromas florales. Posee una boca amplia, con alta fluidez y gran cuerpo.	29,00 €

LOS RIOJA

Luis Cañas. D.O.Rioja. Notas de fruta confitada, cacao y laurel.	16,00 €
Muga. D.O.Rioja. Potente de sabor, a la vez que de tacto suave y con un toque de dulzura, refinado y elegante	22,00 €
Roda Reserva. D.O.Rioja. Muy intenso y aromático, de color rojo picota y ribete rojo cereza.	28,50 €



IVA INCLUIDO



IVA INCLUIDO

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**



ENTRANTES

Torrezno de Soria con piparras	6,50 €
Nuestras patatas hojaldradas y fingers de pollo caseros con salsa mojo picón y alioli	8,00 €
Morcilla de Traspinedo a la parrilla	8,00 €
Ensaladilla rusa de bonito	8,00 €
Croquetas cremosas de jamón ibérico de Guijuelo o de pulpo	5,80 € (4ud) 10,80 € (8ud)
Parrillada de verduras de temporada con queso de cabra	9,80 €
Nachos Tejanos: totopos fritos gratinados con queso cheddar, carne, bacon y salsa mexicana	9,80 €
Callos y morros melosos a la moda de Oviedo	10,00 €
Huevos rotos con jamón ibérico de Guijuelo y queso de oveja churro	11,50 €
Gambas fritas con salsa mostaza-miel	11,90 €
Ensalada templada de bacalao, patata y piquillos	12,50 €
Ensalada César con pollo crujiente	11,90 €
Ensalada de tomate con ventresca, cebolleta y piparras.	13,00 €
Cecina de alta calidad "La Finca"	13,50 €
Alcachofas confitadas con foie y tartufata	13,50 €
Carpaccio de lubina atlántica marinado con pimienta rosa y mayonesa de kimchy	13,50 €
Gambas cristal con huevos rotos y pisto	15,00 €
Anchoas del Cantábrico OO Casa Santoña	18,50 € (8ud)
Pata de pulpo a la parrilla con patata revolcona	19,50 €

ARROCES

PRECIO POR PERSONA (MÍNIMO 2 PERSONAS)

Paella de rabo de toro y cebolletas	15,00 €
Arroz abanda: sepia y gambas	15,90 €
Arroz negro con sepia y gambas	17,20 €
Arroz meloso ciego marinero: pulpo, vieira, gambas y sepia	22,00 €

SEGUNDOS

PARRILLA

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla (Simmental, 40 días de maduración, 250 gr) patatas fritas caseras y piquillos	18,50 €
T-Bone (Entrecot y solomillo con hueso en froma de T) de Angus madurado 40 días para dos personas (900 gr. aprox.)	58,00 €
Chuletillas de lechazo IGP de Castilla y León con patatas fritas caseras y piquillos	20,90 €
Solomillo de vacuno mayor a la parrilla (Frisona española, 240 gr) patatas fritas caseras y piquillos	22,80 €
Rape fresco de tripa negra "Pixin" a la parrilla con pisto de verduras (aconsejado para 2 personas)	22,50 € / pers.
Bacalao calidad gourmet a la parrilla acompañado de cebolletas tiernas y romescu	19,00 €
Calamar a la parrilla con aceite virgen de tinta acompañado de patatas revolconas	21,00 €



LA CASA DEL CACHOPO

Cachopos caseros servidos con patatas fritas y pimiento del piquillo. Elaborados con ternera española de primera calidad y rellenos de:

CARBONARA bacon, parmesano y yema de huevo	17,50 €
VEGETAL champiñones, calabacín y queso trufado	17,50 €
CHARRO Jamón ibérico y queso de oveja churra	18,50 €
LEONÉS Cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada	18,50 €

* **CACHOPO DEL MES** pregunta a tu camarero

NUESTRO FAMOSO STEAK TARTAR

DE SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR (Frisona española)

Pruébalo con carne de auténtico Buey castrado +3€ (según disponibilidad)	18,90 €
Albóndigas de Wagyu con champiñones y patatas fritas	15,00 €
Carrillera de ternera Black Angus guisadas al vino tinto de Ribera del Duero con patatas fritas	17,00 €
Wok teriyaki de lechazo, sésamo, verduras y tallarines de arroz	13,90 €

Pan de Valladolid o pan sin gluten 1,20€



IVA INCLUIDO



IVA INCLUIDO

HAMBURGUESAS CASERAS

CON SABOR A AUTÉNTICO CHULETÓN

180 gr. Carne de vacuno mayor madurado y nacional.

Pan brioche gourmet o pan sin gluten.

Se acompañan de patatas fritas naturales.

FLORIDA: Con tomate, lechuga y cebolla	10,85 €
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 €
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 €

Gena degustación



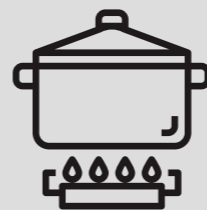
25,00 €
PERSONA

mínimo 2 personas

PARA COMPARTIR:

- Croquetas de pulpo
- Patatas hojaldradas con salsa mojo picón
- Ensalada templada de bacalao, patata y piquillo
- Gambas cristal y huevos fritos
- Entrecot a la parrilla acompañado de ensalada
- La mejor tarta de queso
- Pan de Valladolid o pan sin gluten
- Agua mineral

Menú cocido completo



17,50 €
SIN BEBIDA

todos los miércoles
de octubre a abril

JORNADAS Y MENÚS ESPECIALES 2020

JORNADAS DEL CACHOPO: 17 ENERO AL 9 FEBRERO

MENU SAN Valentín 14 Y 15 FEBRERO

JORNADAS DE COCINA VASCA: 17 FEBRERO AL 1 MARZO

JORNADAS DEL BACALAO 1 AL 19 ABRIL

JORNADAS DEL ESPÁRRAGO DE TUDELA: MES DE MAYO

JORNADAS DE LOS TARTARES 13 JULIO AL 16 AGOSTO

JORNADAS DEL RODABALLO 9 AL 25 OCTUBRE

MENU HALLOWEEN 30 Y 31 OCTUBRE

JORNADAS DE LAS SETAS: MES DE NOVIEMBRE

MENÚ ESPECIAL NAVIDAD: 25 DICIEMBRE Y 1 ENERO

MENÚ 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



TODA NUESTRA COMIDA PARA DISFRUTAR EN CASA

Recoger en el local
20% de descuento

Envío a
domicilio / oficina

Glovo? Uber Eats



IVA INCLUIDO




IVA INCLUIDO





SIGUENOS EN REDES SOCIALES

 rioluz_rst

 Rioluz Restaurante Valladolid

 rioluz_rst

www.rioluz.es

PLAZA DEL MILENIO . VALLADOLID

TEL.: 983 30 36 99 (EXT 1)

