

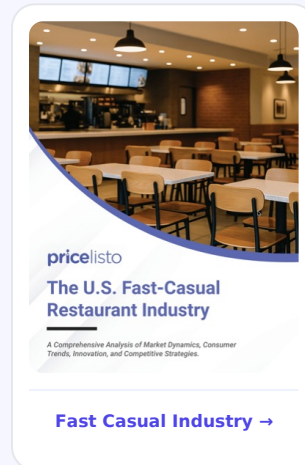


Partners 483
Negro

Rioja

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Picked for you

ITEM	PRICE
Rioja House Salad mixed greens, dates, gorgonzola, almond vinaigrette V GF	\$9.00
Farro Verde Salad Greens, crunchy seed mix, almonds, sweet corn, baby heirloom tomatoes, Dijon-tarragon vinaigrette	\$11.00
Crab-Corn Risotto Riz carnaroli crémeux mêlé de morceaux de crabe tendre, rehaussé d'une touche de ricotta et de fromage de chèvre. Des éc...	\$25.00
Hoisin braised Wagyu short ribs Slow braised Hoisin Wagyu short ribs. Choose two sides	\$30.00
Pan Roasted Natural Chicken (half bird) Savourez un demi-poulet rôti à la poêle, nappé d'une sauce parfumée à l'ail et au citron. Complétez votre plat en sélect...	\$29.00

Starters

ITEM	PRICE
Rioja House Salad (Starters) mixed greens, dates, gorgonzola, almond vinaigrette V GF	\$9.00
Farro Verde Salad (Starters) Un mélange vibrant de farro vert avec des légumes verts frais, une sélection croquante de graines et d'amandes, du maïs...	\$11.00
Rioja Meats and Cheeses Assortiment de charcuteries et fromages, accompagné d'olives et de craquelins.	\$9.00
Ham and Bean Soup	\$7.00
Artichoke Tortelloni false	\$20.00

Feast on the Fly

ITEM	PRICE
Grilled Steak Grilled 8oz Steak Choose two sides	\$26.00
Crispy Duck Leg Confit	\$22.00
Sauteed Shrimp with Lemon Caper Butter 6 shrimp, lemon caper butter Choose two sides	\$24.00
Pan Roasted Natural Chicken (half bird) (Feast on the Fly) garlic-lemon pan sauce Choose two sides	\$29.00
Hoisin braised Wagyu short ribs (Feast on the Fly) Slow braised Hoisin Wagyu short ribs. Choose two sides	\$30.00
Grilled Octopus Grilled octopus terrine	\$26.00
Porchetta Une généreuse roulade de porc, savamment assaisonnée d'ail, de fenouil et de romarin, rôtie lentement jusqu'à obtenir un...	\$28.00
Pan Seared Halibut Halibut doré à la poêle, délicatement saisi pour une croûte dorée. Servi sur un lit de purée de pommes de terre à la tru...	\$28.00

Composed Entrees	
ITEM	PRICE
Corn Risotto carnaroli rice, ricotta, goat cheese, parsley, mint V GF	\$16.00
Crab-Corn Risotto (Composed Entrees) Carnaroli crémeux avec un soupçon de ricotta et fromage de chèvre, parsemé de crabe frais, rehaussé de persil et menthe...	\$25.00
Calabrian Chili Gnocchi Cherry tomatoes, grilled corn, snap peas, piquillo peppers, garlic chives	\$17.00
Porchetta (Composed Entrees) Smoking goat corn risotto, mole negro sauce	\$28.00
Grilled Octopus Terrine grilled octopus terrine, fingerling potatoes, artichoke hearts, capers, olives, smoked paprika and lemon aioli	\$26.00
Pappardelle Crown Nid de pappardelle garni de crescenzi, rehaussé par une compote de fèves et de petits pois, parsemé de dukka aux pistach...	\$16.00

Desserts	
ITEM	PRICE
Japanese "cloud cake" kumquat marmalade and almond tuile	\$6.00
Smore's Cake graham cracker, fudge cake, hot fudge, and toasted marshmallow fluff	\$8.00

Sides	
ITEM	PRICE
Bistro Vendome Frites Frites croustillantes préparées à la perfection, accompagnées d'une vinaigrette au champagne et rehaussées d'herbes de P...	\$6.00
Fried potatoes Pommes de terre croustillantes parfumées d'une pincée généreuse de sel brava au paprika fumé.	\$6.00
White Cheddar Anson Mills Grits V GF	\$6.00
Cauliflower "Gratin" Une délicieuse combinaison de chou-fleur rôti, nappé de fromage de chèvre fumé et de cheddar blanc fondant.	\$6.00
Grilled Asparagus	\$6.00