



VORSPEISEN

Grüne Paprika aus der Pfanne	9€
Misosuppe mit Wakame und Shiitake	7,5€
Ceviche von Adlerfisch und Krake aus Formentera	17€
Lachs Tatar mit Mango	17,5€
Rotes Thunfisch Tatar mit Avocado und Erdbeeren	19€
Gambas in Knoblauch und Chili-Öl	16€
Gemüse Timbale mit Ziegenkäse und würzigem Tomaten-Confit	15€
Rindfleisch-Carpaccio mit Trüffelpuree und Parmesan	16€
Thai Kürbiscremesuppe mit Koriander	8€

SALATE

Caesar Salat nach Wahl mit Hühnchen oder Garnelen	12€/13€
Quinoa-Salat mit Tofu und kalifornischen Nüssen	14€
Thunfisch - Avocado Salat	15,5€
Burrata mit frischem Rucola, Kirschtomaten und Balsamico-Creme	13€

REIS UND NUDELGERICHTE

Sitake Pilz-Risotto und frischer Spargel	17€
Fettucine mit Garnelen und Manchego Käse	17,5€
Penne mit geschmolzenem Mozzarella und sonnengetrockneten Puglia Tomate	14,5€
Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Riesengarnele	22€

FLEISCH

Rinderfilet mit Ofenkartoffel und gegrillten Spargeln	24,5€
<i>Saucen zur Auswahl: Chimichurri oder Pfeffer</i>	
Rinderfiletstreifen mit Knoblauch, Paprika tri color und frischen Champignons	20€
Rotes Hähnchencurry mit Basmatireis	15,5€
Hühnchen gefüllt mit Pilzen und Gemüse	16€
Langsam gegarte Spareribs an BBQ Sauce, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree	17€

FISCH

Frischer Lachs mit Honig der Blumenorange lackiert, serviert mit Sellerie-Kartoffel-Püree	19€
Steinbutt mit Sojabohnen, Baby Gemüse und Olivenöl Perlen	24€
Kabeljau zart niedergegart mit Spinat und Tomatensauce	21€

NACHSPEISEN

Spekulatius-Käsekuchen mit frischen Beeren	7€
Schokoladen-Fondant mit Vanilleeis und Mango Coulis	7,5€
Japanische Symphonie mit Kokos-Eis	7,5€
Flambierte Erdbeeren mit Sichuan-Pfeffer Eis	8,5€
Gemischtes Eis	6,5€



ENTRANTES

Pimientos de Padrón	9€
Sopa miso con wakame y shiitake	7,5€
Ceviche de corvina y pulpo de Formentera	17€
Tártar de salmón y mango	17,5€
Tártar de atún rojo, aguacate y fresas	19€
Gambas al ajillo	16€
Timbal de verduras, queso de cabra gratinado y confitura especiada de tomate	15€
Carpaccio de buey con pure de trufa y parmesano	16€
Crema tailandesa de calabaza y cilantro	8€

ENSALADAS

Ensalada César de pollo o gambas	12€/13€
Ensalada de quinoa, tofu y nueces de California	14€
Ensalada de atún y aguacate	15,5€
Burrata con rúcula fresca, tomate cherry con aceite de albahaca	13€

ARROCES Y PASTAS

Risotto de setas y espárragos frescos	17€
Tallarines con gambas y queso Manchego	17,5€
Penne con queso Mozzarella fresco fundido y tomate seco de Puglia	14,5€
Arroz negro de sepia y carabinero	22€

CARNES

Solomillo de ternera con patata Rio y espárragos al grille	24,5€
<i>Salsas para elegir: Chimichurri - Pimienta</i>	
Tiras de solomillo de ternera con ajo, pimientos y champiñones frescos	20€
Pollo al curry rojo con arroz basmati	15,5€
Rulo de pollo relleno de hongos acompañado de Samfaina	16€
Costillas de cerdo asado lentamente con puré de patata casero	17€

PESCADOS Y MARISCOS

Salmón lacado a la miel de naranja con puré de apio y patata	19€
Rodaballo a la plancha con frijoles de soya, verduras mini y perlas de aceite de oliva	24€
Bacalao cocinado a baja temperatura con salsa de tomate y espinacas	21€

POSTRES

Cheesecake spéculoos con frutos rojos	7€
Fondant de chocolate con helado de vainilla y coulis de mango	7,5€
Sinfonía japonesa con helado de coco	7,5€
Fresas flambeadas con helado de pimienta de Sichuan	8,5€
Helado mixto	6,5€



STARTERS

Padron peppers	9€
Miso soup with wakame & shiitake	7,5€
Corvina and Octopus Ceviche from Formentera	17€
Salmon & mango tartar	17,5€
Tuna tartar with avocado & strawberry	19€
Garlic prawns in chilli oil	16€
Vegetable Timbale with goat's cheese and spicy tomato confit	15€
Beef carpaccio with truffle puree and parmesan	16€
Thai pumpkin cream soup with coriander	8€

SALADS

Caesar salad with choice of chicken or prawns	12€/13€
Quinoa salad with nuts & tofu	14€
Tuna & avocado salad	15,5€
Burrata salad with rocket, cherry tomatoes and basil oil	13€

RICES & PASTAS

Mushroom risotto with fresh asparagus	17€
Fettuccine with prawns and Manchego cheese	17,5€
Penne with melted fresh mozzarella and sun dried puglia tomatoes	14,5€
Black rice with cuttlefish and King prawn	22€

MEATS

Beef fillet with baked potato and grilled asparagus	24,5€
<i>Sauces to choose from: Chimichurri - Pepper</i>	
Stir fried beef fillet with garlic, peppers and mushrooms	20€
Red curry chicken with basmati rice	15,5€
Chicken filled with mushrooms and vegetables	16€
Spare ribs with BBQ sauce slow roasted with home made potato puree	17€

FISH DISHES

Honey coated Salmon, served with a puree of celery and potato	19€
Grilled Turbot with soybeans, baby vegetables and pearls of olive oil	24€
Cod with tomato sauce and spinach	21€

DESSERTS

Cheesecake Rio with red fruits	7€
Chocolate fondant with vanilla ice cream and mango coulis	7,5€
Japanese symphony with coconut ice cream	7,5€
Flambé strawberries with Sichuan pepper ice cream	8,5€
Mixed ice cream	6,5€



GUARNICIONES EXTRAS

Patatas fritas	4€
Patata Rio (asada con comino)	4€
Ensalada de brotes tiernos	4€
Espárragos al grill	4€
Verduras	4€



PLATOS PARA NIÑOS

Nuggets de pollo con patatas fritas o ensalada	8,5€
Espaguetis con salsa de tomate	8,5€
Palitos de pescado con patatas fritas o ensalada	8,5€

Todos los platos para niños incluyen una copa de helado

EXTRAS

French fries	4€
Potato Rio (roasted with cumin)	4€
Baby leaf salad	4€
Grilled asparagus	4€
Vegetables	4€



CHILD'S MENU

Chicken nuggets with fries or salad	8,5€
Spaghetti with tomato sauce	8,5€
Fish sticks with fries or salad	8,5€

All children's plates including a ball of ice cream for dessert

EXTRAS

Pommes frites	4€
Rio Kartoffeln (gebraten mit Kümmel)	4€
Baby Blattsalat	4€
Frische Spargel vom Grill	4€
Gemüse	4€



KINDERTELLER

Hühnchen Nuggets mit Pommes oder Salat	8,5€
Spaghetti mit Tomatensauce	8,5€
Fischstäbchen mit Pommes oder Salat	8,5€

Alle Kinderteller inklusiv einer Kugel Eis als Nachspeise