

## Entrantes Starters · Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| <b>Ali oli y pan</b><br>Ali oli and bread<br>Aioli und Brot   | € 2.50  |
| <b>Crema de salmón con picatostes</b><br>Cream of salmon with croutons<br>Lachscreme mit Croutons   | € 7.00  |
| <b>Calamares a la romana con tempura crujiente</b><br>Calamari a la romana<br>Calamares a la Romana   | € 12.00 |
| <b>Vitello tonnato</b><br>Vitello tonnato<br>Vitello tonnato  | € 11.00 |
| <b>Gambas al ajillo con picadillo de ajo y chili</b><br>Prawns with garlic and chilli<br>Knoblauchgarnelen mit Chili  | € 16.00 |
| <b>Carpaccio de buey con virutas de parmesano y aceite de trufa</b><br>Beef carpaccio with parmesan shavings and truffle oil<br>Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und Trüffelöl | € 17.00 |
| <b>Mozzarella de búfala con tomates frescos y albahaca</b><br>Buffalo mozzarella with fresh tomatoes and basil<br>Büffel Mozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum                | € 14.00 |
| <b>Tatar de salmón fresco con pan tostado</b><br>Fresh salmon tartare with toast<br>Frisches Lachstatar mit Toast   | € 17.00 |
| <b>Buena selección de embutidos ibéricos</b><br>Fine selection of Iberian cold cuts<br>Feine Auswahl an Iberischem Aufschnitt   | € 19.00 |

## Ensaladas Salads · Salate

|  |         |
|--|---------|
| <b>Ensalada César de pollo</b><br>Chicken Ceasar salad<br>Caesars Salat mit Hähnchenbrust  | € 13.00 |
| <b>Ensalada primavera · Spring salad · Frühlingssalat</b><br>Lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo duro, aguacate,<br>vinagreta de mostaza y miel<br>Tuna, hard-boiled egg, avocado, tomato, onion,<br>lettuce with mustard and honey vinaigrette<br>Thunfisch, hart gekochtes Ei, Avocado, Tomate, Zwiebel,<br>Kopfsalat mit Senf und Honigvinaigrette  | € 14.00 |
| <b>Ensalada Rio · Salad Rio · Salat Rio</b><br>Lechuga, tomate, cebolla, pepino, maíz, cubitos de naranja,<br>piña, fresa, frutos secos, queso de cabra y crujiente de jamón,<br>con vinagreta de la casa<br>Goat's cheese, crunchy ham, cucumber, sweet corn, orange<br>cubes, pineapple, strawberry, nuts, tomato, onion,<br>lettuce with house vinaigrette<br>Ziegenkäse, knuspriger Schinken, Gurke, Mais, Orangenwürfel,<br>Ananas, Erdbeere, Nüsse, Tomate, Zwiebel und Kopfsalat<br>mit hausgemachter Vinaigrette | € 15.00 |
| <b>Ensalada payesa · Spanish salad · Spanischer Salat</b><br>Patatas hervidas, pimienta roja, ajo, cebolla roja,<br>nueces, pan crujiente y vinagre<br>Boiled potatoes, red pepper, garlic, red onion, walnuts,<br>crusty bread and vinegar<br>Gekochte Kartoffeln, rote Paprika, Knoblauch, rote<br>Zwiebel, Walnüsse, knuspriges Brot und Essig  | € 12.00 |

## Pasta

- Penne al estilo Rio** · Penne Rio style · Penne Rio € 13.50  
Berenjenas, salsa de tomate, pimienta negra y mozzarella  
Aubergine, tomato sauce, mozzarella and black pepper  
Aubergine, Tomatensauce, schwarzer Pfeffer und Mozzarella
- Tagliatelle del pastor** · Tagliatelle del pastor · Tagliatelle "Pastor" € 14.50  
Cebolla, bacón, coctel de setas, perejil, ajo y nata  
Bacon, wild mushrooms, onion, parsley, garlic and cream  
Speck, frische Pilze, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch und Sahne
- Papardelle nórdico** · Nordic Papardelle · Nordische Papardelle € 16.00  
Salmón, cebolla, ajo, nata, pimienta negra, vino blanco, crema de tomate y coñac  
Salmon, onion, garlic, cream, black pepper, white wine, tomato and cognac  
Lachs, Zwiebel, Knoblauch, Sahne, schwarzer Pfeffer, Weißwein, Tomatencreme und Cognac
- Gnocci con 4 quesos cremosos** € 14.00  
Gnocci with a creamy 4 cheese sauce  
Gnocci mit cremiger 4 Käse Sauce
- Farfalle al pesto con albahaca fresca, piñones, ajo y parmesano** € 13.00  
Farfalle al pesto with fresh basil, pine nuts, garlic and parmesan  
Farfalle al Pesto mit frischem Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch und Parmesan

## Paellas

- Paella mixta de carne y marisco** € 22.00  
Mixed paella with meat and seafood  
Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten
- Paella negra con tinta de sepia** € 25.00  
Black paella with sepia ink  
Schwarze Paella mit Sepia-Tinte
- Paella de marisco** € 26.00  
Seafood paella  
Paella mit Meeresfrüchten

**Paella casera - mínimo 2 pers. - Precio por persona**  
Homemade paella - minimum 2 persons - price per person  
Hausgemachte Paella - mind. 2 Pers. - Preis pro Person

## Pescados Fish · Fisch

Lubina a la mediterránea a su punto de sal  
y salteado de verduras

Sea bass mediterranean style with potato  
and sautéed vegetables

Wolfsbarsch "a la mediterranea"

€ 27.00

Bacalao a baja temperatura con salsa de ali oli  
sobre cama de cebolla caramelizada

Cod cooked at low-temperature with ali oli sauce  
on a bed of caramelized onion

Kabeljau mit Alioli-Sauce auf karamellisiertem  
Zwiebelbett

€19.00

Salmón lacado a la crema de miel y naranja  
con puré de apio y patata

Salmon in honey-orange cream with potato celery puree

Lachs, lackiert mit Honig-Orangencreme  
und Kartoffel-Sellerie Püree

€ 18.-

## Carnes Meats · Fleisch

Solomillo de ternera con espárragos trigueros y patatas Rio € 25.00

Beef tenderloin with wild asparagus and potatoes Rio style  
Rinderfilet mit wildem Spargel und Kartoffeln à la "Rio"

con salsa boletus  
con salsa chimichurri  
con salsa pimienta

with wild mushroom sauce  
with chimichurri sauce  
with pepper sauce

mit Steinpilz-Sauce  
mit Chimichurri  
mit Pfeffersauce

Wok de solomillo de ternera salteado con verduras y soja € 20.00

Sautéed beef sirloin wok with vegetables and soy

Gebratene Rinderlende aus dem Wok mit frischem  
Gemüse und Soja

Costillas BBQ con puré de patatas € 17.00

BBQ ribs with mashed potatoes

Spare Ribs mit Kartoffelpüree

Pollo al curry thai style con arroz basmati € 16.50

Thai style chicken curry with basmati rice

Thailändisches Curry Hühnchen mit Basmati Reis

Pluma ibérica con patatas campesinas € 19.00

Iberian pork steak with farm potatoes

Iberisches Schweine Steak mit Bauernkartoffeln

Escalope del cazador con salsa de boletus € 13.50

Snitzel with creamy mushroom sauce and french fries

Jägerschnitzel mit Steinpilzsauce

Paletilla de cordero lechal cocida a baja temperatura  
y patata panadera € 24.00

Shoulder of suckling lamb cooked at low temperature  
and baked potato

Zarte Lammschulter auf niedriger Temperatur gegart,  
dazu Ofenkartoffel

# Postres Desserts · Nachspeisen

|  |        |
|--|--------|
| Tiramisú con aroma de amaretto y crocante de pistacho<br>Tiramisu with crispy pistachios<br>Tiramisu mit Amaretto Aroma und Pistazien  | € 8.00 |
| Crema de chocolate blanco con frutos de bosque y perlas de chocolate negro<br>White chocolate soup with berries and black chocolate pearls<br>Weisse Schokoladencrème mit frischen Beeren und Zartbitter-Schokoladenperlen | € 9.50 |
| Fondant de chocolate con helado de vainilla<br>Chocolate fondant with vanilla ice cream<br>Schokoladenfondant mit Vanilleeis   | € 7.50 |
| Cheesecake con coulis de frambuesa y mango<br>Cheesecake with raspberry coulis and mango<br>Käsekuchen mit Himbeersauce und Mango  | € 7.00 |
| Pannacota<br>Panna Cotta<br>Panna Cotta  | € 7.00 |
| Helado mixto<br>Mixed ice cream<br>Gemischtes Eis  | € 6.00 |



¿Como fué tu VISITA? ¡Comenta acerca nuestra en Triadvisor!  
How was your VISIT? Comment on us on TripAdvisor!  
Wie war dein BESUCH? Kommentieren Sie uns auf TripAdvisor!



¡Queremos saber!  
We want to know!  
Bitte bewerten Sie uns!

Gracias · Thank you · Danke

# Menú para niños Children's menu · Kinder Menu

|  |        |
|--|--------|
| Nuggets de pollo con patatas<br>Chicken nuggets with chips<br>Hühnchen Nuggets mit Pommes frites | € 8.50 |
| Espagueti con tomate<br>Spaghetti with tomato sauce<br>Spaghetti mit Tomaten Sauce               | € 8.50 |
| Barrita de Merluza<br>Fish fingers with chips<br>Fischstäbchen mit Pommes frites                 | € 8.50 |

*Menú infantil incluye una copa de helado  
Children's menu includes ice cream cup  
Kinder Menüs inklusiv einer Kugel Eis*

