



# Rio

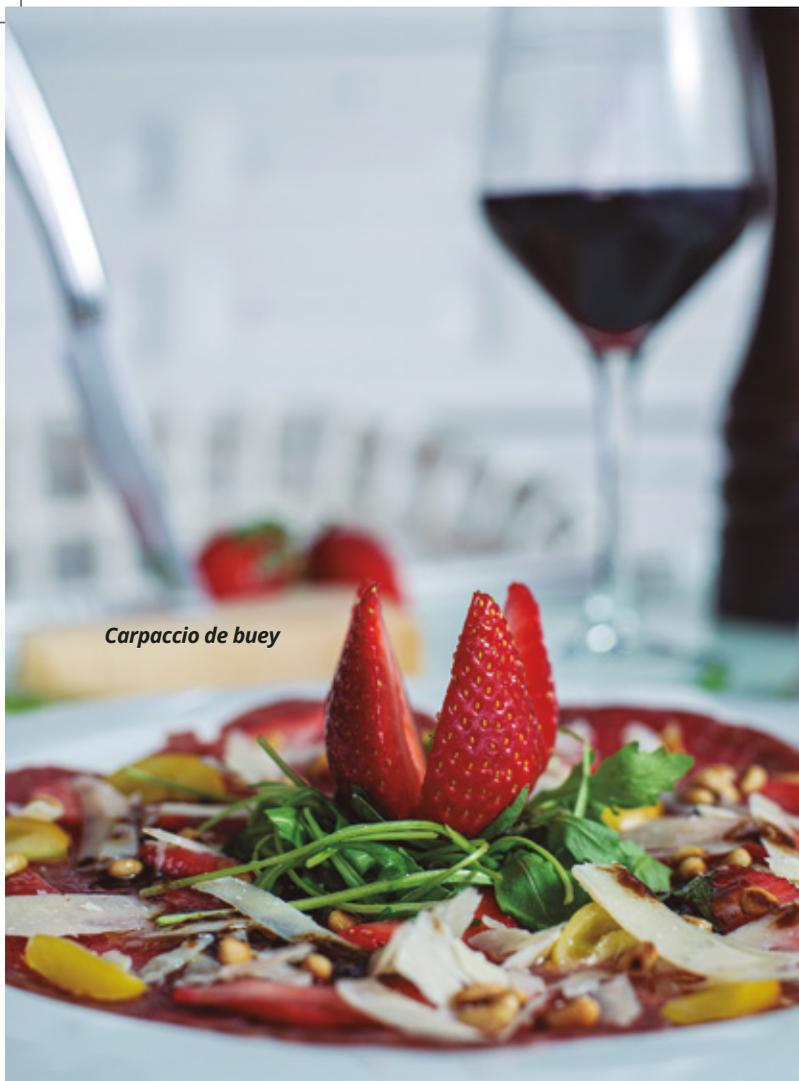
IBIZA

EAT, DRINK & DANCE!



 rioibizaofficial 

Paseo del Mar 8, San Antonio, Ibiza · Reservas +34 672 278 171 Reservations  
Disponemos de carta de alérgenos. Todos los precios con IVA incluido.



Carpaccio de buey



Calamares a la romana



# ENTRANTES

Pan con Alioli y aceitunas (Precio por persona) 2.50€

- Calamares a la romana servido con ensalada mezclum y nuestra deliciosa salsa de miel y mostaza 12.50€
- Carpaccio de buey servido con piñones tostados, fresas, rúcula, tomates cherry, queso parmesano y aceite de trufa blanca 18.00€
- Carpaccio de salmón ahumado con rúcula y fresas frescas en reducción de su zumo 17.00€
- Gambas al ajillo con chilli 16.00€
- ✓ Queso Provolone gratinado con tostas 12.00€
- ✓ Pimientos Padrón 9.00€
- ✓ Camembert frito acompañado de una confitura de arándanos silvestres 12.00€
- ✓ Mozzarella de buffala servida en cama de rúcula, espárragos y mezcla de tomates cherry, aderezada con aceite de oliva virgen extra y orégano fresco 15.50€
- Salmón ahumado y gambas sobre cama de tomate troceado, aguacate, cebolla roja con vinagreta de cilantro y lima 15.00€
- ✓ Bruschetta con tomate, ajo, aceite de oliva, sal y pimienta 8.00€

# MENU NIÑOS

Menú infantil incluye una copa de helado

- ✓ Spaghetti con tomate 8.50€
- Nuggets de pollo con patatas fritas 8.50€
- Salchichas y puré 8.50€



✓ Vegetariano  
✓ Vegano



*Ensalada César*

# ENSALADAS

## César

Clásica mezcla de lechugas, beicon, picatostes caseros, queso parmesano, coronada con pollo crocante  
13.00€

## ♥ Thai

Aguacate, espinaca baby, alga wakame, tomates cherry y dressing de salsa cóctel picante  
14.00€

## Rio

Ensalada fresca y con carácter, base de mezclum, tomate, fresas, naranjas, queso de cabra y crujiente de jamón serrano  
15.00€

## Brasil

Ensalada a base de espinacas baby con gambas, mango, beicon, semillas de sésamo y salsa de cóctel "Rio"  
15.50€

## Quinoa

en base de rúcula con pollo, aguacate, cebolla roja y nueces con aderezo agridulce  
15.50€



*Ensalada Thai*



*Espagueti Frutti di Mare*



*Tallarines al pesto*

## NUESTRAS PASTAS

### Espagueti Frutti di Mare

con mariscos  
17.50€

### Tallarines Roma

a base de solomillo de ternera y setas  
en una cremosa salsa demi glacé  
17.50€

### ✓ Penne estilo Sao Paulo

con salsa de tomate casero,  
tacos de berenjena  
y cremoso de mozzarella  
14.00€

### Espaguetti Nórdico

con salmón fresco, espárragos y menta  
en salsa de crema ligera  
16.50€

### ✓ Tallarines al pesto

con tomate deshidratado y rúcula  
13.00€

### Penne estilo Río

salteados con calabacín, gambas y espinacas  
en una salsa ligera de mantequilla de ajo  
15.50€

✓ Vegetariano  
✓ Vegano



## DEL MAR A LA MESA

### **Salmón Teriyaki**

acompañado de verduras salteadas  
y puré de patatas con trufa blanca  
19.50€

### **Filete de lubina a la plancha**

estilo Rio, al ajo acompañado de  
verduras salteadas y puré de patatas  
saborizado con Jalapeños  
20.00€

### **Fish & chips**

servido al estilo británico  
14.50€



Paletilla de cordero lechal

## DESDE LA MEJOR GRANJA

<b>Solomillo de ternera</b> acompañado de verduras al grill y patatas campesinas	25.00€
<b>Pollo al curry</b> con arroz basmati y nido de noodles	16.50€
<b>Costillas BBQ</b> acompañado de puré de patata saborizado con Jalapeños	17.50€
<b>Pluma ibérica</b> en plato caliente con verduras al grill, pimientos padrón y patatas campesinas	23.00€
<b>Paletilla de cordero lechal</b> horneada a baja temperatura en su salsa al romero y acompañada de patatas cocidas y calabacín	25.00€
<b>Cordon bleu de pollo</b> estilo Rio con patatas fritas	15.50€
<b>Escalope de cerdo</b> con guarnición de patatas fritas y ensalada coleslaw	14.50€

### EXTRAS

Patatas fritas deluxe	4.00€
Patatas campesinas	4.00€
Patatas fritas dulces	4.50€
Puré de patatas casero	4.00€
Puré de patatas casero con trufa blanca	5.00€
Puré de patatas casero saborizado con Jalapeños	5.00€
Ensalada de col "coleslaw"	4.50€
<b>Verduras al grill</b> con tomate, pimientos, cebolla, patata, calabacín, berenjenas y aceite de oliva	8.00€

### SALSAS

Pimienta	3.00€
Roquefort	3.00€
Champiñones	3.00€
Curry	3.00€
BBQ Jack Daniel's	3.00€



# HAMBURGUESAS

Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de patatas fritas caseras

- |   |        |
|---|--------|
| Hamburguesa Clásica con lechuga y tomate  | 11.00€ |
| Hamburguesa con queso cheddar, lechuga y tomate   | 12.00€ |
| Hamburguesa de Pollo empanada con panko japonés, queso cheddar, beicon, lechuga, tomate y nuestra deliciosa salsa BBQ casera  | 12.50€ |
|  Hamburguesa Tijuana servida con lechuga, tomate, queso cheddar, salsa picante y jalapeños | 13.50€ |
| <b>SIGNATURE Hamburguesa Rio</b> con bacon, huevo, queso cheddar, lechuga, tomate y aderezada con mayonesa Cajún  | 14.50€ |
|  Hamburguesa Vegetariana servida con rúcula, tomate y guarnición de champiñones            | 11.00€ |

 Vegetariano  
 Vegano



# PAELLAS

(Mínimo 2 personas / Precio por persona)

Mixta  
22.50€

Marisco  
27.00€

♥ Vegetariana  
18.50€

# POSTRES

**Crumble de manzana casera**  
servido con helado de vainilla  
7.00€

**Brownie de chocolate casero**  
con nueces y avellanas,  
sirope de chocolate caliente  
y helado de vainilla  
7.00€

**Cheesecake casero al estilo Nueva York**  
con coulis de frutas frescas  
7.00€

**Sorbete de mango**  
con coulis de frutas frescas  
6.50€

**Selección de helados**  
5.00€



# Rio

IBIZA



Visita nuestro

# Roof Top

Barbecue  
and  
Cocktail Lounge



 rioibizaofficial 

Paseo del Mar 8, San Antonio, Ibiza · Reservas +34 672 278 171 Reservations  
Disponemos de carta de alérgenos. Todos los precios con IVA incluido.

## ESPUMOSOS



Cava De La Casa	6€	25€
Freixenet Ice Rose D.O. Cava	7€	35€
Fantinel Prosecco Extra Dry		35€

## ROSADOS

Finca Fabian Rosado. Eco. DO La Mancha	4.5€	21€
Pasión Bobal. Eco. DO Utiel Requena	5€	25€
Whispering Angel. AOC Côtes De Provence		37€
Domaine Ott. AOC Côtes de Provence		65€
Miraval. AOC Côtes de Provence		39€
Miraval Magnum 1,5L		79€

## AOC CHAMPAGNE

Moet Chandon Brut Imperial		100€
Moet Ice Imperial		100€
Moet Ice Imperial Magnum 1,5l		200€
Veuve Cliquot Brut		100€
Veuve Cliquot Brut Magnum 1,5l		200€
Ruinart Blanc De Blancs. 100% Chardonnay		200€
Dom Perignon Vintage		250€
Moet Brut Imperial Rose		120€
Moet Ice Imperia Rose		120€
Moet Ice Imperial Rose Magnum 1,5l		250€

## BLANCOS



### Ligeros, frescos y afrutados

Origium. Macabeo, Chardonnay. DO San Valero	4.5€	21€
Vina Lobera .Verdejo .Ecológico DO Rueda	4.5€	21€
Can Maymo. Malvasía, Moscatel. VT Ibiza		25€
Jose Pariente Verdejo. DO Rueda		29€
Menade Sauvignon Blanc. VT Castilla y León		27€
Libalis. Moscatel, Viura. VT Valles de Sadacia		29€
Fantinel Borgo Tesis. Pinot Grigio. Friuli		29€
Dr Loosen Riesling Dry. Mosel		29€
Billaud Simon Chablis. Bourgogne		59€

### Frescos con estructura

Abrecaminos. Godello. DO Valdeorras		29€
Terras Gauda. Albariño, Loureiro, Caiño. DO Rias Baixas		32€

### Maduros con estructura

Volver Chardonnay. VT Castilla		29€
--------------------------------	--	-----

## TINTOS



### Ligeros

La Vendimia. Garnacha y Tempranillo. DOCa Rioja	4.5€	21€
Remoissenet Pere et Fils Pinot Noir. Bourgogne		39€

### Frescos con intensidad media

Finca Fabian. Tempranillo. DO La Mancha	4.5€	21€
Can Maymo Barrica. Monastrell, Merlot. VT Ibiza		29€
Luis Cañas Crianza. Tempranillo, Garnacha. DOCa Rioja		39€
Cune Crianza. Tempranillo 85%, Mazuelo y Garnacha 15%. DOCa Rioja		25€

### Maduros con intensidad media

Marques de Murrieta Reserva. DOCa Rioja		39€
Murua Reserva DOCa Rioja		39€

### Con Cuerpo

Emilio Moro. Tina Fina. DO Ribera del Duero		59€
Pago de los Capellanes. Tinta Fina. DO Ribera del Duero		59€
Altavista Premium Malbec. Mendoza. Argentina		59€
Malleolus. Tinta Fina. DO Ribera del Duero		79€