





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



Espaguetti Frutti di Mare



Tallarines al pesto

NUESTRAS PASTAS

Espaguetti 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

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



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€