



Rio

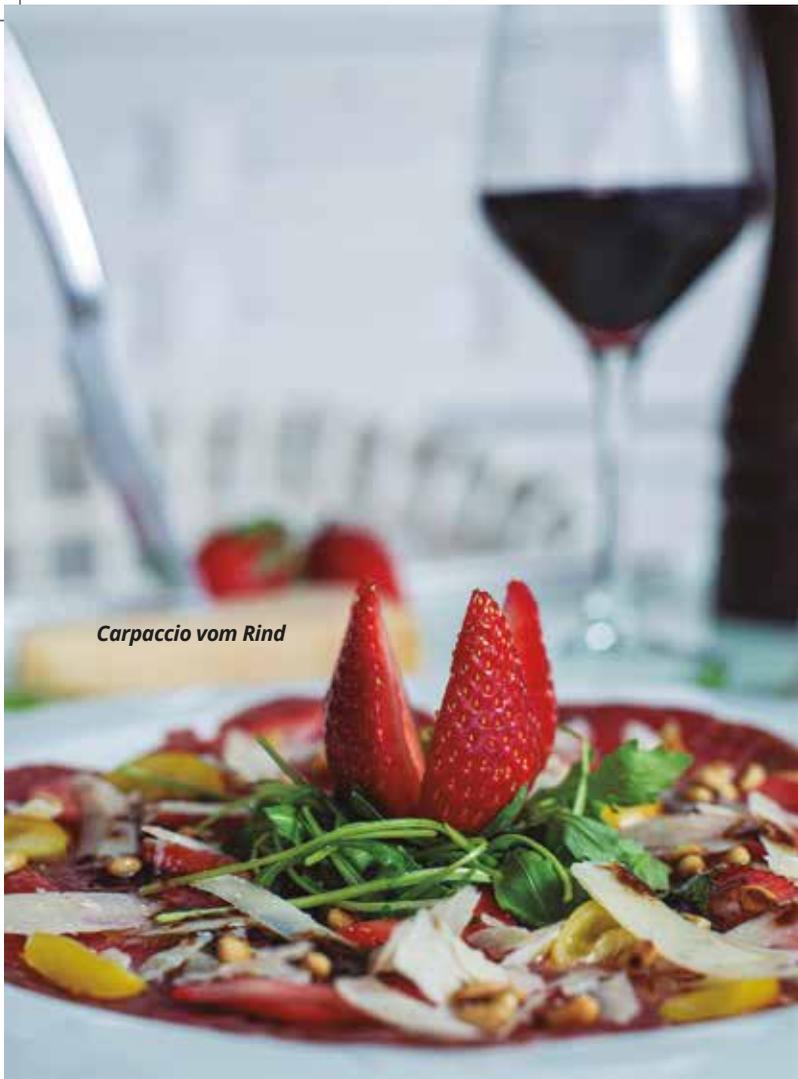
IBIZA

EAT, DRINK & DANCE!



 rioibizaofficial 

Paseo del Mar 8, San Antonio, Ibiza · Reservas +34 672 278 171 Reservierungen
Bitte fragen Sie nach unserer Allergietabelle. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



Carpaccio vom Rind



Tintenfisch a la romana



VORSPEISEN

Aioli mit Brot und Oliven (Preis pro Person) 2.50€

Tintenfisch a la romana serviert mit gemischtem Salat und unserer köstlichen Honig-Senf-Sauce 13.00€

Carpaccio vom Rind serviert mit gerösteten Pinienkernen, Erdbeeren, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und weißem Trüffelöl 18.00€

Räucherlachs-Carpaccio mit Rucola dazu frische Erdbeeren und Erdbeer Jus 17.00€

Garnelen in Knoblauch und Chili 16.00€

Gegrillter Tintenfisch auf einem Bett aus Kartoffelpüree, kanarischer Mojo-Sauce und würziger Mayonnaise 21.50€

✓ **Überbackener Provolone-Käse** serviert mit Toasties 12.00€

✓ **Grüne Bratpaprika** 9.00€

✓ **Gebackener Camembert** mit Preiselbeeren 12.00€

✓ **Buffalo mozzarella** serviert auf einem Rucola Bett mit Kirschtomaten und Spargel, gewürzt mit nativem Olivenöl und frischem Oregano 15.50€

Ceviche Rio mit geräuchertem Lachs und Garnelen auf einem Bett aus gehackten Tomaten, Avocado, roten Zwiebeln mit Koriander und Limetten-Vinaigrette 16.00€

✓ **Bruschetta** mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer 8.00€

KINDERMENÜ

Das Kindermenü beinhaltet eine Kugel Eis

✓ **Spaghetti** mit Tomatensauce 9.00€

Hühnchen Nuggets mit Pommes frites 9.00€

Würstchen mit Kartoffelpüree 9.00€



✓ Vegetarisch
Vegan



Caesar Salat

SALATE

Caesar

klassische Mischung aus Salat, Speck, hausgemachten Croutons, Parmesan und mit knusprigem Hähnchen gekrönt
14.50€



Thai

Mit Avocado, Baby-Spinat, Wakame-Algen, Kirschtomaten und würzigen Cocktail-Saucen-Dressing
14.00€

Rio

Frischer Salat mit Charakter auf Basis von gemischtem Salat, Tomaten, Erdbeeren, Orangen, Ziegenkäse und knusprigem Serranoschinken
15.00€

Brazil

Baby-Spinat Salat mit Garnelen, Mango, Speck, Sesamkörnern und Cocktail Sauce 'Rio Style'
15.50€

Quinoa-Salat

auf Rucola-Basis mit Hühnchen, Avocado, Mango, Cherry-Tomaten, roten Zwiebeln und Mandeln mit Maracuja-Dressing
15.50€

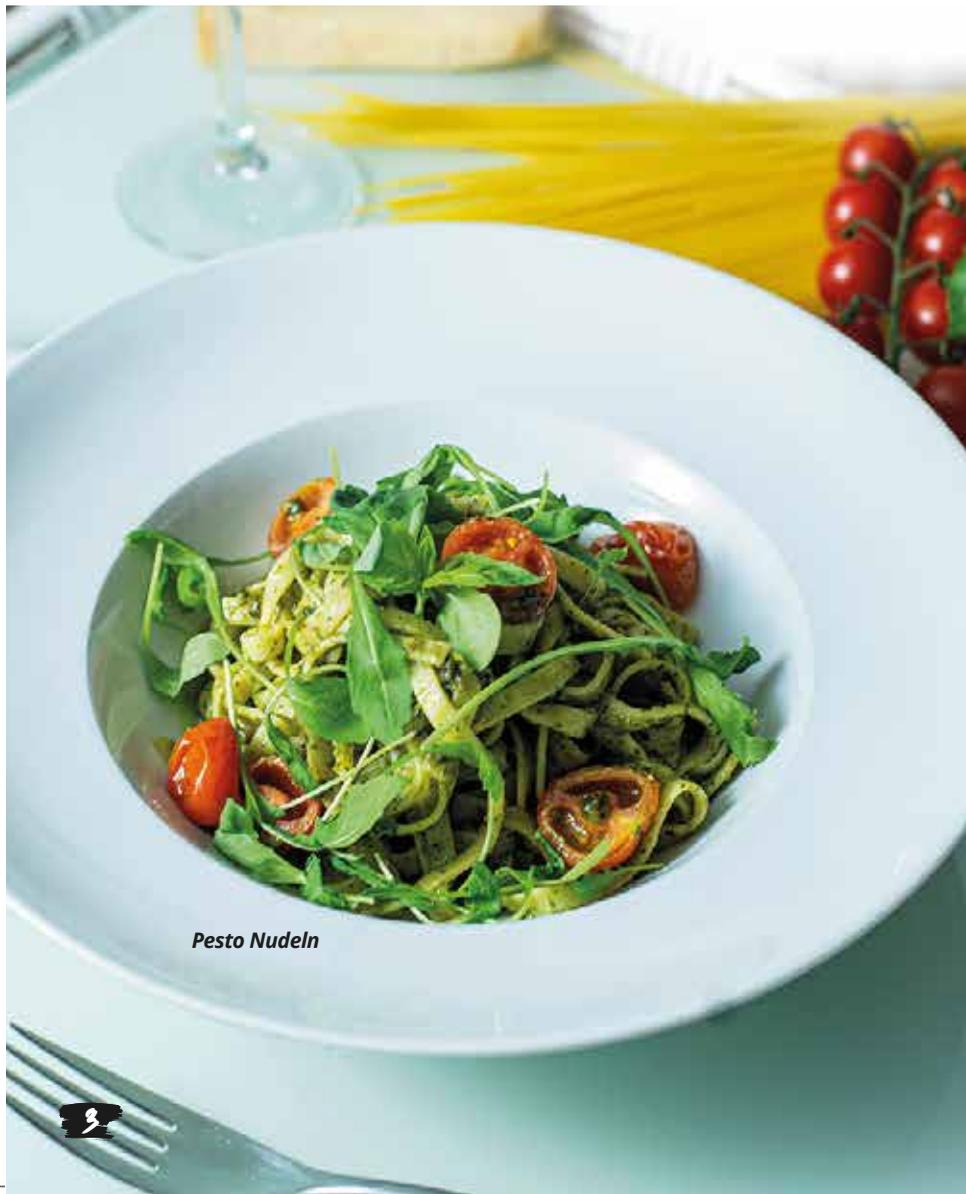


Thai Salat





*Spaghetti
mit Meeresfrüchten*



Pesto Nudeln

UNSERE PASTA

Spaghetti mit Meeresfrüchten
17.50€

Tagliatelle Rom
serviert in einer cremigen Demi-Glace-Sauce
mit Rinderfiletspitzen und Pilzen
18.00€

 **Penne Sao Paulo**
mit hausgemachter Tomatensauce,
Aubergine und cremigem Mozzarella
16.00€

Spaghetti Nordischer Art
mit frischem Lachs, Spargel und Minze
in einer leichten Sahnesauce
16.50€

 **Pesto Nudeln**
mit getrockneten Tomaten und Rucola
13.50€

Penne 'Rio' mit Gambas
geschmorten Zucchini und Spinat
an leichter Knoblauch-Butter-Sauce
15.50€

 **Vegetarisch**
 **Vegan**



VOM ZUM MEER TISCH

Teriyaki-Lachs

begleitet von sautiertem Gemüse
und hausgemachtem Kartoffelpüree
mit weißem Trüffel
19.50€

Wolfsbarschfilet gegrillt 'Rio Style'

mit Knoblauch,
dazu sautiertes Gemüse
und hausgemachtem würzigem
Jalapeños Kartoffelpüree
20.00€

Fish & chips 16.50€



Zarte Lammschulter

VOM BESTEN BAUERNHOF

Rinderfilet mit gegrilltem Gemüse und Bauernkartoffeln	25.00€
Curry Hühnchen mit Basmatireis und Nudelnest	16.50€
BBQ ribs begleitet von hausgemachtem würzigem Jalapeños Kartoffelpüree	18.00€
Iberisches Schweine-Steak serviert auf heißem Stein mit grünen Bratpaprika und Bauernkartoffeln	23.00€

★ **SIGNATURE Rinderfilet 240gr auf Niedrigtemperatur in Rio Marinade gegart**
dazu Grillgemüse und Kartoffelpüree gewürzt mit Jalapeños 32.50€

Zarte Lammschulter auf Niedrigtemperatur in Rosmarinsauce gegart, dazu Kartoffeln und Zucchini	25.50€
Hähnchen Cordon bleu 'Rio Style' mit sautiertem Gemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree mit weißem Trüffel	16.50€
Schnitzel vom Schwein Mailänder Art mit Pommes frites deluxe und Krautsalat	14.50€

EXTRAS

Pommes frites deluxe	4.00€
Bauernkartoffeln	4.00€
Süßkartoffel Pommes	4.50€
Hausgemachtes Kartoffelstampf	4.00€
Hausgemachtes Kartoffelstampf mit weißem Trüffel	5.00€
Hausgemachter Kartoffelstampf mit würzigen Jalapeños	5.00€
Kohlsalat	4.50€
Grillgemüse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Zucchini, Auberginen und Olivenöl	8.00€

SOSSEN

Pfeffer	3.00€
Roquefort	3.00€
Pilzsauce	3.00€
Curry	3.00€
BBQ Jack Daniel's	3.50€



BURGERS

Alle Burger werden mit Pommes frites deluxe serviert

Klassischer Burger mit Salat und Tomate	11.50€
Cheeseburger mit Salat und Tomate	12.50€
Hühnchen Burger Panierte Hühnerbrust mit Cheddar-Käse, Speck, Salat, Tomate und unserer leckeren hausgemachten BBQ-Sauce	12.50€
 Tijuana Burger mit Salatblatt, Tomate, Cheddar-Käse, würziger Sauce und Jalapeños	14.00€
SIGNATURE Rio Burger mit Speck, Ei, Cheddar-Käse, Salat, Tomate, gewürzt mit Cajun-Mayonnaise	15.00€
 Vegetarischer Burger mit Tomate, Rucola und Champignons	11.50€

 Vegetarisch
 Vegan



PAELLAS

(Minimum 2 Personen / Preis pro Person)

Gemischt
23.00€

Meeresfrüchte
27.50€

 Vegetarisch
19.00€

NACHSPEISEN

Hausgemachter Apfel Crumble

mit Vanille Eis
7.00€

Hausgemachter Schokoladen-Brownie

mit Nüssen, serviert mit heißer Schokoladensauce
und Vanille Eis
7.00€

Hausgemachter Käsekuchen New York Style

mit frischen Fruchtcoulis
7.00€

Mango sorbet

mit frischen Fruchtcoulis
6.50€

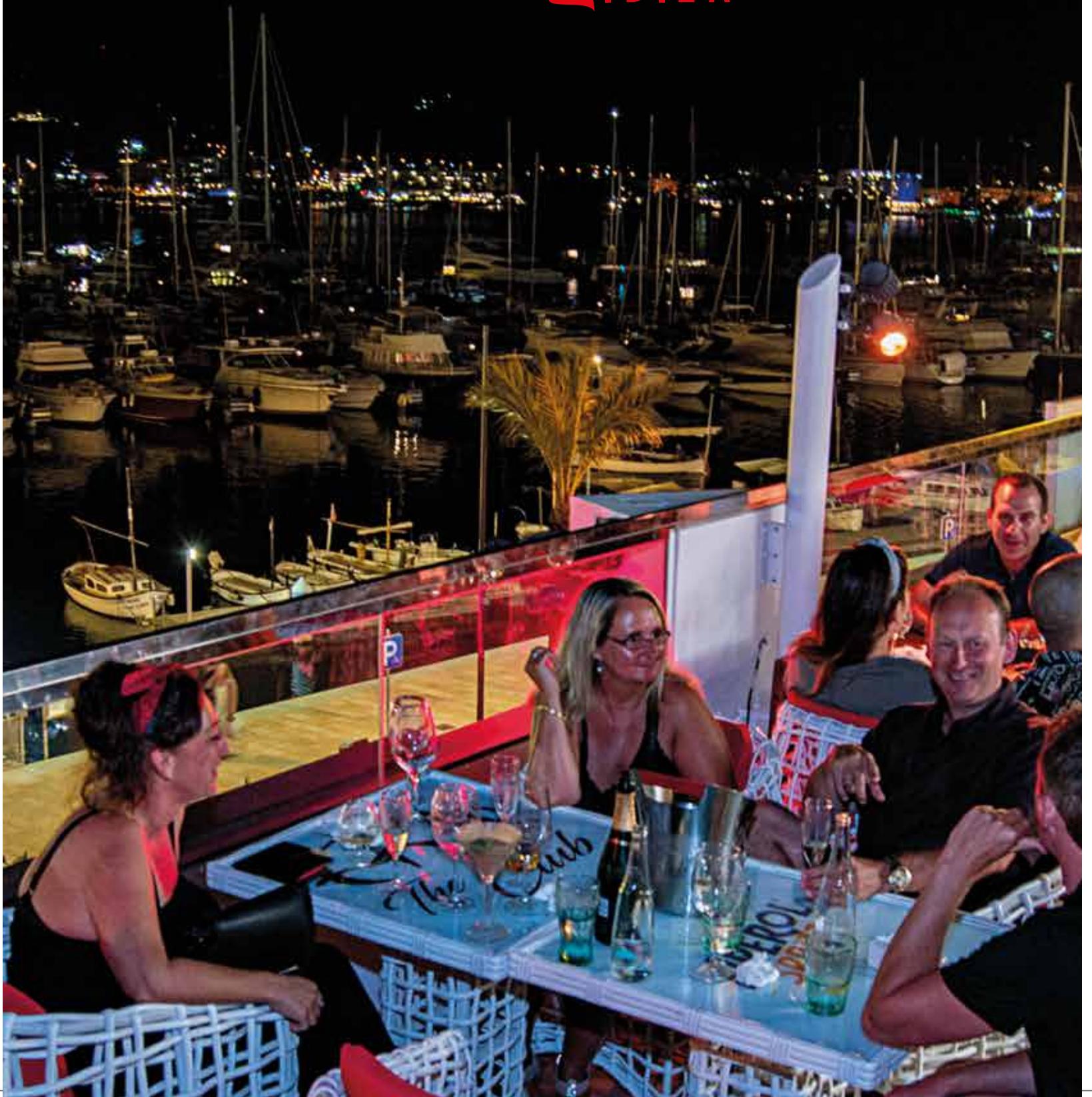
Gemischtes Eis mit Sahne

5.50€



Rio

IBIZA



Visit our *Roof Top*
Barbecue
and
Cocktail Lounge



 rioibizaofficial 

Paseo del Mar 8, San Antonio, Ibiza · Reservas +34 672 278 171 Reservierungen
Bitte fragen Sie nach unserer Allergietabelle. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

PRICKELND



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

ROSE

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

Moët Chandon Brut Imperial		100€
Moët Ice Imperial		100€
Moët 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€
Moët Brut Imperial Rose		120€
Moët Ice Imperia Rose		120€
Moët Ice Imperial Rose Magnum 1,5l		250€

WEISS



Leicht, frisch und fruchtig

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€

Frisch mit Struktur

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

Ausgereift mit Struktur

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

4,5€	21€
4,5€	21€
	25€
	29€
	27€
	29€
	29€
	29€
	59€
	29€
	32€
	29€

ROT



Leicht

La Vendimia. Garnacha y Tempranillo. DOCa Rioja	4,5€	21€
Remoissenet Pere et Fils Pinot Noir. Bourgogne		39€

Frisch mit mittlerer Intensität

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€

Ausgereift mit mittlerer Intensität

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

Vollmundig

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€