



Rio

IBIZA

EAT, DRINK & DANCE!



 rioibizaofficial 

Paseo del Mar 8, San Antonio, Ibiza · Reservas +34 672 278 171 Prenotazioni
Abbiamo la lista degli allergeni. Tutti i nostri prezzi sono con IVA inclusa.



Carpaccio di manzo



Calamari alla romana



ANTIPASTI

Pane con Alioli e olive (Prezzo a persona) 2.50€

- | | |
|---|--------|
| Calamari a la romana serviti con insalata mista e la nostra deliziosa salsa al miele e senape | 12.50€ |
| Carpaccio di manzo servito con pinoli tostati, fragole, rucola, pomodorini, parmigiano e olio al tartufo bianco | 18.00€ |
| Carpaccio di salmone affumicato con rucola e fragole fresche in riduzione di succo | 17.00€ |
| Gamberoni all'aglio con peperoncino | 16.00€ |
| ✓ Provolone gratinato con crostini | 12.00€ |
| ✓ Peperoni Padron | 9.00€ |
| ✓ Camembert fritto accompagnato da una confettura di mirtilli selvatici | 12.00€ |
| ✓ Mozzarella di bufala affumicata servita su letto di rucola, asparagi e un misto di pomodorini, condita con olio extravergine di oliva e origano fresco | 15.50€ |
| Salmone affumicato e gamberi su letto di pomodoro a pezzetti, avocado, cipolla rossa con vinaigrette al coriandolo e lime | 15.00€ |
| ✓ Bruschetta con pomodoro, aglio, olio, sale e pepe | 8.00€ |

MENU BAMBINI

Il menu bambini comprende un bicchiere di gelato

- | | |
|---|-------|
| ✓ Spaghetti al pomodoro | 8.50€ |
| Bocconcini di pollo con patatine fritte | 8.50€ |
| Salsicce e purè | 8.50€ |



✓ Vegetariano
Vegano



Insalata César

INSALATE

César

Classico miscuglio di lattuga, pancetta, crostini fatti in casa, parmigiano e condito con pollo croccante
13.00€

♥ Thai

con avocado, spinaci baby, alga wakame, pomodorini e salsa cocktail piccante
14.00€

Rio

fresh Insalata di carattere, base di mesclun, pomodoro, fragole, arance, formaggio di capra e prosciutto serrano croccante
15.00€

Brasiliana

a base di spinaci novelli con gamberi, mango, pancetta, semi di sesamo e salsa cocktail "Rio"
15.50€

Quinoa

a base di rucola con pollo, avocado, cipolla rossa e noci con condimento agrodolce
15.50€



Insalata Thai



Spaghetti Frutti di Mare



Tagliatelle al pesto

NOSTRE PASTE

Spaghetti Frutti di Mare

17.50€

Tagliatelle romagnole

a base di filetto di manzo e funghi
in salsa cremosa demi glace

17.50€

✓ Penne alla San Paolo

con salsa di pomodoro fatta in casa,
tacos di melanzane e mozzarella cremosa

14.00€

Spaghetti Nordici

con Salmone fresco, asparagi e menta,
accompagna una leggera salsa alla panna

16.50€

🌿 Tagliatelle al pesto

con pomodoro disidratato e rucola

13.00€

Penne Río

saltate in padella con zucchine,
gamberi e spinaci accompagnata da
una leggera salsa al Burro ed Aglio

15.50€

✓ Vegetariano
🌿 Vegano



DAL ALLA MARE TAVOLA

Salmone Teriyaki

accompagnato da verdure saltate
e purè di patate al tartufo bianco
19.50€

Filetto di branzino alla griglia alla Rio

con aglio accompagnato
da verdure saltate e purè di patate
aromatizzato con peperoncini
20.00€

Fish & chips

servito in stile british
14.50€



Spalla di agnello da latte

DAL MIGLIOR AGRITURISMO

| | |
|--|--------|
| Filetto di manzo accompagnato da verdure grigliate e patate contadine | 25.00€ |
| Pollo al curry con riso basmati e nido di tagliatelle | 16.50€ |
| Costine BBQ accompagnate da purè di patate aromatizzate con peperoncini | 17.50€ |
| Piuma ibérica in un piatto caldo con verdure grigliate, peperoni padrón e patate contadine | 23.00€ |
| Spalla di agnello da latte cotta a bassa temperatura nella salsa al rosmarino e accompagnata da patate lesse e zucchine | 25.00€ |
| Cordon bleu di pollo alla rio con verdure saltate e purè di patate al tartufo bianco | 15.50€ |
| Scaloppina di maiale con patatine fritte e insalata di cavolo | 14.50€ |

EXTRAS

| | |
|--|-------|
| Patatine fritte Deluxe | 4.00€ |
| Patate contadine | 4.00€ |
| Patatine fritte dolci | 4.50€ |
| Purè di patate fatto in casa | 4.00€ |
| Purè di patate fatto in casa al tartufo bianco | 5.00€ |
| Purè di patate fatto in casa aromatizzato con peperoncini | 5.00€ |
| Insalata di cavolo cappuccio | 4.50€ |
| Verdure grigliate con pomodoro, peperoni, cipolla, patate, zucchine, melanzane e olio d'oliva | 8.00€ |

SALSE

| | |
|-------------------|-------|
| Pepe | 3.00€ |
| Roquefort | 3.00€ |
| Funghi | 3.00€ |
| Curry | 3.00€ |
| BBQ Jack Daniel's | 3.00€ |



HAMBURGER

Tutti i nostri hamburger sono accompagnati da patatine deluxe

- | | |
|---|--------|
| Hamburger classico con lattuga e pomodoro | 11.00€ |
| Hamburger con formaggio cheddar, lattuga e pomodoro | 12.00€ |
| Hamburger di pollo con panko giapponese, formaggio cheddar, bacon, lattuga, pomodoro e la nostra deliziosa salsa BBQ fatta in casa | 12.50€ |
|  Hamburger di Tijuana servito con lattuga, pomodoro, formaggio cheddar, salsa piccante e peperoncini | 13.50€ |
| SIGNATURE Rio Burger con pancetta, uova, formaggio cheddar, lattuga, pomodoro e condito con maionese Cajun | 14.50€ |
|  Hamburger vegetariano servito con contorno di rucola, pomodoro e funghi | 11.00€ |



PAELLAS

(Minimo 2 persone / Prezzo per persona)

Misto
22.50€

Frutti di mare
27.00€

♥ Vegetariano
18.50€

DOLCI

Crumble di mele fatto in casa
servito con gelato alla vaniglia
7.00€

Brownie al cioccolato fatta in casa
con noci, salsa di cioccolato calda
e gelato alla vaniglia
7.00€

Cheesecake fatta in casa alla New York
con coulis di frutta fresca
7.00€

Sorbetto al mango
con coulis di frutta fresca
6.50€

Selezione di gelati
5.00€



Rio

IBIZA



Visita il nostro
Roof Top
Barbecue
and
Cocktail Lounge



 rioibizaofficial 

Paseo del Mar 8, San Antonio, Ibiza · Reservas +34 672 278 171 Reservations
Abbiamo la lista degli allergeni. Tutti i nostri prezzi sono con IVA inclusa.

SCINTILLANTE



| | | |
|------------------------------|----|-----|
| 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€ |

BIANCHI



Leggero, fresco e fruttato

| | | |
|--|------|-----|
| 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€ |

Fresco con struttura

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

Maturo con struttura

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

ROSSO



Leggero

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

Fresco con intensità 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€ |

Maturo con intensità media

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

Con corpo

| | | |
|---|--|-----|
| 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€ |