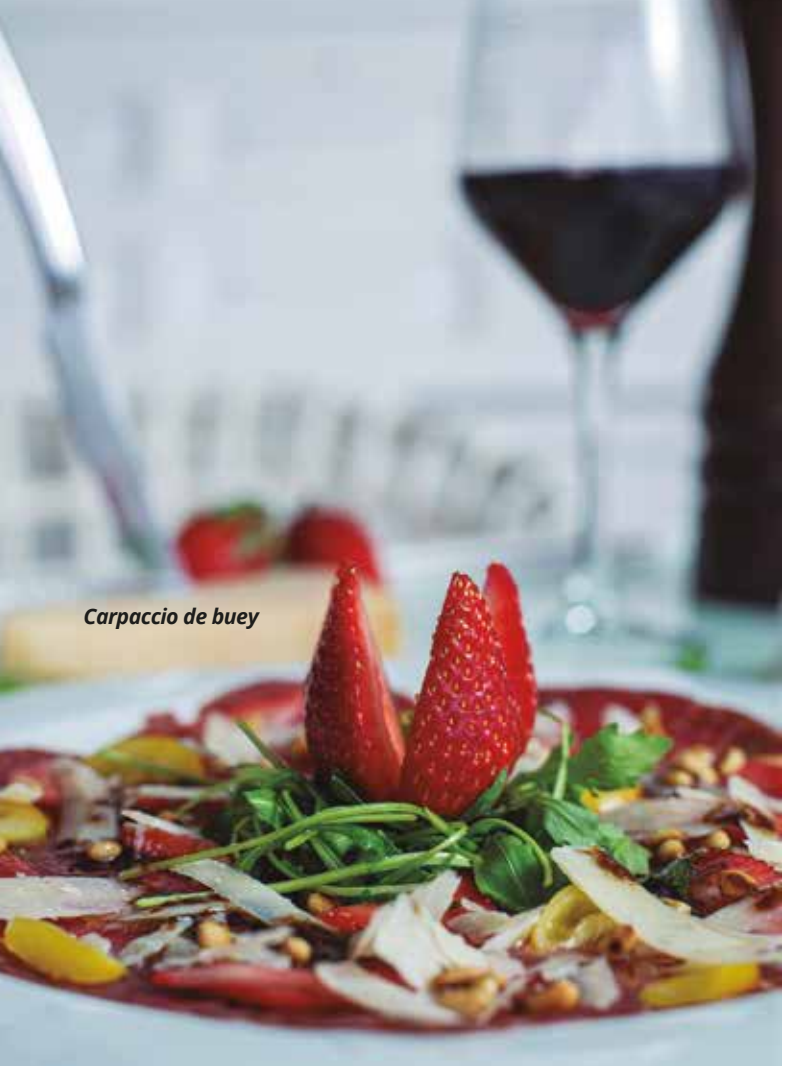
Rio IBIZA

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

VORSPEISEN

Aioli mit Brot und Oliven (Preis pro Person) 2.80€

Bruschetta mit Cherry Tomaten, Knoblauch, Rucola, Olivenöl, Salz und Pfeffer	9.30€
Garnelen in Knoblauch und Chilli	17.70€
Tintenfisch a la Romana Serviert mit unserer köstlichen Honig-Senf-Sauce, dazu Salat der Saison	14.50€
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	12.50€
Büffel Mozzarella Serviert auf einem Rucola Bett mit Kirschtomaten und Spargel, gewürzt mit nativem Olivenöl und frischem Oregano	15.90€
Carpaccio vom Rind Serviert mit gerösteten Pinienkernen, Erdbeeren, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und weißem Trüffelöl	19.70€
Pimientos de Padron	9.50€
Überbackener Provolone-Käse Serviert mit kandierten Tomaten und Toasties	12.70€
Cremiger Lachs-, Avocado- und Garnelentatar Mit roten Zwiebeln, Tomaten, Zitronensaft und Wasabi-Mayonnaise Tröpfchen	17.90€

Vegetarisch Vegan

UNSERE HAUSGEMACHTE FRISCHE PASTA

Tagliatelle Belissimo 17.50€
Bolognese mit rohem Schinken, Parmesan und knuspriger japanischer Panko

Spaghetti mit Meeresfrüchten 18.50€

Tagliatelle Ibiza 18.50€
Mit Hühnchenfilet und Pilzen, serviert in einer cremigen Demi-Glace- Sauce

Spaghetti Carbonara 17.50€
mit Guanciale

Tagliatelle Pesto 15.50€
Mit getrockneten Tomaten und Rucola

Knoblauch-Spaghetti mit Garnelen 21.00€
Chili, Olivenöl, geröstete Pinienkerne und Kirschtomaten

SALATE

Caesar Salat 12.90€
Klassische Mischung aus Salat, Speck, hausgemachten Croutons und Parmesankäse

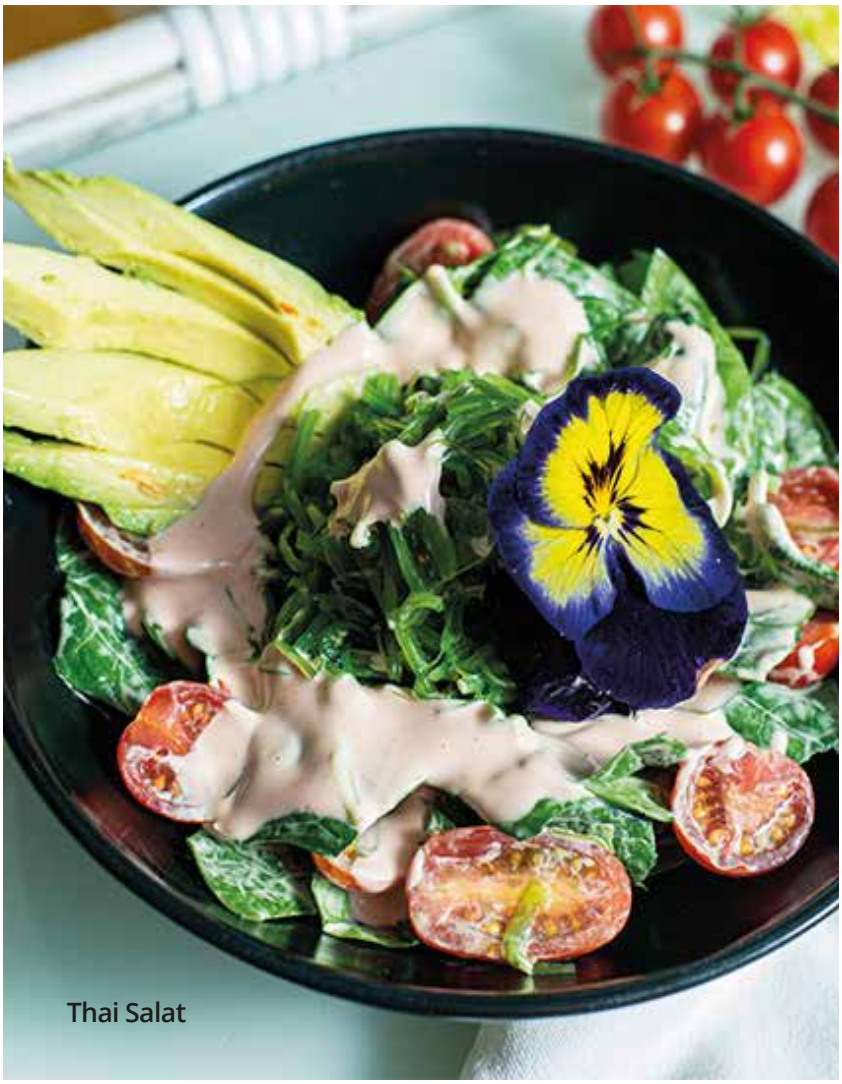
Zur Wahl:
Serviert mit knusprigem Hühnchen 14.50€
Serviert mit sautierten Garnelen 17.00€

Thai Salat 14.50€
Mit Avocado, Baby-Spinat, Wakame-Algen, Kirschtomaten und würzigen Cocktail-Saucen-Dressing

Quinoa-Salat 15.90€
Auf Rucola-Basis mit Hühnchen, Avocado, Frischkäsewürfel, Weintrauben, rote Zwiebeln, Mandeln und Maracuja-Vinaigrette

Salat Brasil 15.90€
Auf Babyspinat-Basis mit Garnelen, Mango Würfel, Speck, gerösteter Mais und "Rio" Cocktailsauce

Ibiza-Super-Salat 16.30€
Mit Früchten der Saison, Goji-Beeren, Mandeln, Haferflocken, Rosinen, geröstete Kürbiskerne, schwarzer und weißer Sesam, Walnüsse und Balsamico-Vinaigrette



Thai Salat

FLEISCH

Rinderfilet Prime 31.00€
An Kräuterbutter, sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln

Hühnchen Curry 17.50€
Mit Basmatireis und Nudelnest

BBQ-Ribs Rio-Style 19.00€
Dazu hausgemachtes Kartoffelpüree mit Jalapeños

Iberisches Schweine-Steak serviert auf heißem Stein 24.30€
Mit gegrilltem Gemüse, dazu Ofenkartoffel mit Kräuterbutter

Zarte Lammschulter auf Niedrigtemperatur in Rosmarinsauce gegart 28.70€
Dazu Salzartoffeln und Zucchini

Hühnchenbrust in Honig und Senf mariniert 18.00€
Dazu grüne Bohnen und kandierte Kirschtomaten

WOKS

Gebratenes Gemüse mit Teriyaki-Sauce,
Erdnüssen und knusprig gerösteter Mais, begleitet von Basmatireis

Mit Hühnchen	15.70€
Mit Rinderfiletspitzen	16.80€
Mit Garnelen	17.90€

SAUCEN

Pfeffer	3.50€
Roquefort	3.50€
Champignon	3.50€

EXTRAS

Deluxe Pommes	4.00€
Süßkartoffel Pommes	4.50€
Kartoffelstampf hausgemacht mit Trüffelöl	5.50€
Kartoffelstampf hausgemacht mit würzigen "Jalapeños"	5.00€
Hausgemachter russischer Salat	5.00€
Grillgemüse mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Aubergine und Kartoffel	8.50€

FISCH

Teriyaki-Lachs 22.70€
Mit sautiertem Gemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree an Trüffelaroma

Wolfsbarschfilet gegrillt 'Rio Style' mit Knoblauch 21.00€
Begleitet von Paprika Bratkartoffeln und kanarischer Mojo-Sauce

Fish & Chips 16.70€
Serviert nach britischer Art

Gegrillter Tintenfisch 25.00€
Serviert auf einer Ofenkartoffel, Avocadopesto und Koriander

Glasierter Kabeljau 21.70€
Mit Miso-Honig, Kürbis und Gemüse

PAELLAS

frisch zubereitet
(Minimum 2 Personen / Preis pro Person)

Gemischt
23.50€

Meeresfrüchte
28.50€

Vegetarisch
19.90€

5* GOURMET-BURGER

***Unsere Auswahl an 5* GOURMET-BURGER Serviert inklusive Pommes Deluxe**

SIGNATURE RIO PREMIUM DOUBLE BEEF BURGER 23.00€
Serviert mit Eisbergsalat, Aguacate, Tomate, gerösteter Paprika, Speck, begleitet von Cajun-Mayonnaise und geschmolzenem Cheddar-Käse, dazu Zwiebelringe

Chicken Burger Deluxe 19.00€
Knusprige Hähnchenbrust mit kandierter Banane, frischer Salat, Tomate, Cheddar-Käse, Speck, karamellisierte Zwiebel, Ei und unsere hausgemachte Currysauce

BRASIL PULLED PORK BURGER "RIO Style" 21.50€
Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Parmesan, knuspriger Speck, Apfelconfit und Jack Daniel's BBQ-Sauce

Super Veggie Burger 18.00€
V Gegrillte Paprika, karamellisierte Zwiebeln, Champignons, frischer Salat, Tomate und Guacamole

V NACHSPEISEN

Schokoladen-Brownie 8.50€
Mit Nüssen, serviert mit heißer Schokoladensauce und Vanille Eis

Cheesecake 8.50€
Mit frischem Fruchtcoulis

Crema Catalana flambiert 8.50€
Mit roten Früchten und Oreo-Streuseln

Mango Sorbet 7.00€
Mit frischem Fruchtcoulis

Gemischtes Eis 7.50€
Mit Sahne, Erdbeersirup und Waffelhörnchen

V Vegetarisch Vegan

PRICKELND

Cava De La Casa	6€	25€
Freixenet Ice Rose D.O. Cava		35€
Fantinel Prosseco Extra Dry		37€

ROSE

Palacio de Nida. Bobal 100%, DO Utiel Requena	5€	21€
Pasión Bobal. Eco. DO Utiel Requena	5€	25€
White Zinfandel. California	6€	30€
Whispering Angel. AOC Côtes De Provence		42€
Domaine Ott. AOC Côtes de Provence		63€
Miraval. AOC Côtes de Provence		39€
Miraval Magnum 1,5L AOC Côtes de Provence		79€

AOC CHAMPAGNE

Moet Ice Imperial	140€
Moet Ice Imperial Magnum 1,5L	280€
Moet Ice Imperial Rose	150€
Moet Chandon Brut Imperial	120€
Moet Brut Imperial Rose	130€
Veuve Cliqueot Brut	125€
Veuve Cliqueot Brut Magnum 1,5L	260€
Dom Perignom Vintage	390€

WEISS

AUSGEREIFT MIT STRUKTUR		
Volver Chardonnay. VT Castilla	6€	30€
LEICHT, FRISCH UND FRUCHTIG		
Palacio de Nida. Macabeo 100%, DO Utiel Requena	5€	21€
Viña Lobera. Verdejo .Ecológico DO Rueda		23€
Jose Pariente Verdejo. DO Rueda		30€
Menade Sauvignon Blanc. VT Castilla y León		32€
Libalis. Moscatel, Viura. VT Valles de Sadacia		28€
Dr Loosen Riesling Dry. Mosel		35€
J MOREAU. CHABLIS		49€
FRISCH MIT STRUKTUR		
Terras Gauda. Albariño, Loureiro, Caiño. DO Rias Baixas		35€

ROT

LEICHT		
Palacio de Nida. Bobal + Tempranillo, DO Utiel Requena	5€	21€
Cune Crianza. Tempranillo 85%, Mazuelo y Garnacha 15%. DOCa Rioja	5.5€	25€
FRISCH MIT MITTLERER INTENSITÄT		
Can Maymo Barrica. Monastrell, Merlot. VT Ibiza		34€
Luis Cañas Crianza. Tempranillo, Garnacha. DOCa Rioja		35€
AUSGEREIFT MIT MITTLERER INTENSITÄT		
Finca Resalso. Tempranillo, DO Ribera del Duero		35€
VOLLMUNDIG		
Emilio Moro. Tinta Fina. DO Ribera del Duero		45€
Pago de los Capellanes. Roble. DO Ribera del Duero		49€

Visita nuestro
Roof Top
Barbecue and Cocktail Lounge
JACK DANIEL'S
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.