



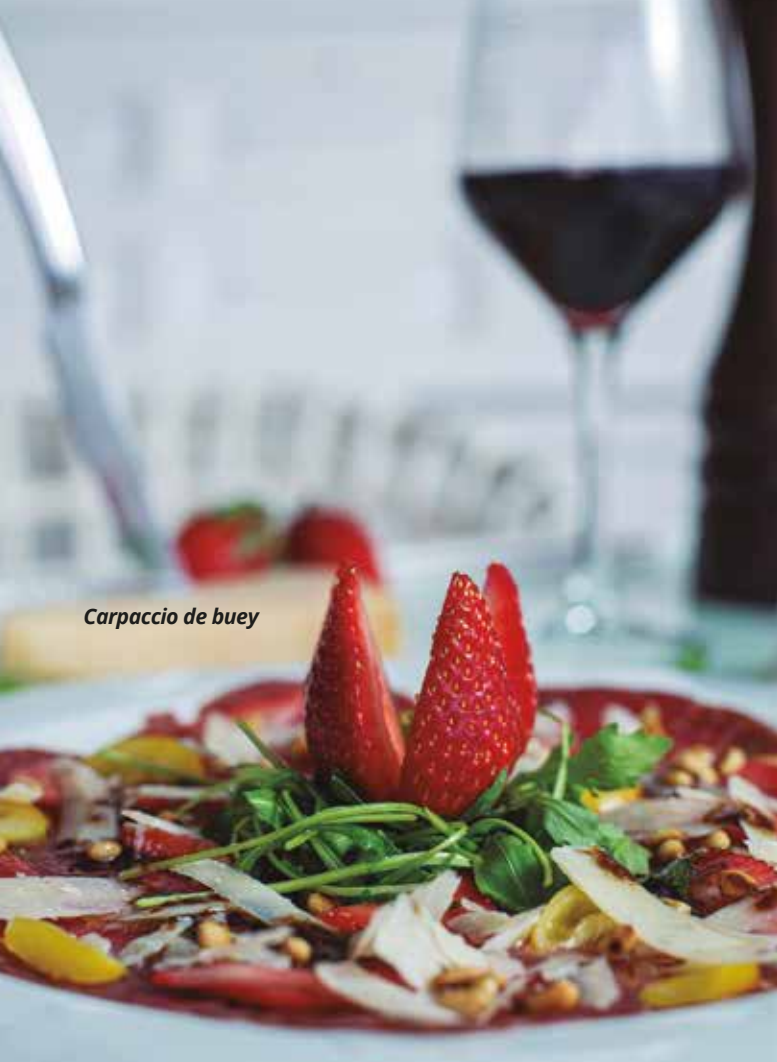
Rio IBIZA

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.



ENTRANTES

Pan con Alioli y aceitunas (Precio por persona) 2.80€

- | | |
|---|--------|
|  Bruschetta con tomate cherry, ajo, rúcula, aceite de oliva, sal y pimienta | 9.30€ |
| Gambas al ajillo salteadas con chilli | 17.70€ |
| Calamares a la romana con salsa de miel y mostaza
acompañado de una ensalada de temporada | 14.50€ |
|  Queso Camembert frito acompañado de una confitura de arándanos silvestres | 12.50€ |
|  Mozzarella de bufala servida en cama de rúcula, salteado de espárragos y mezcla de tomates cherry, aderezada con aceite de oliva virgen extra y orégano fresco | 15.90€ |
| Carpaccio de buey servido con piñones tostados, fresas, rúcula, tomates cherry, queso parmesano y aceite de trufa blanca | 19.70€ |
|  Pimientos de Padrón | 9.50€ |
|  Queso provolone gratinado servido con tostas y tomate confitados | 12.70€ |
| Tartar cremoso de salmón, aguacate y gambas con cebolla roja, tomate, jugo de limón y gotitas de mayonesa de wasabi | 17.90€ |



Vegetariano



Vegano



PASTAS CASERAS FRESCAS

Tagliatelle "Bellissimo" 17.50€

A la boloñesa, con pétalos de parmesano, jamón curado y panko japones

Espaguettis Fruti de mare 18.50€

A base de tomate natural, aceite de oliva, perejil y salteado de mariscos

Tagliatelle Ibiza 18.50€

A base de solomillo de pollo y setas en una cremosa salsa demi glacé

Espaguettis Carbonara 17.50€

Con guanciale original



Tagliatelle al pesto 15.50€

Con tomate confitado y rúcula

Espaguettis al ajillo con gambas 21.00€

Perejil, chili, aceite de oliva, piñones tostados y tomates cherry

ENSALADAS

Ensalada Cesar 12.90€

Clásica mezcla de lechugas, beicon, picatostes caseros y queso parmesano

A poder elegir:

Con pollo crocante 14.50€

Con gambas 17.00€



Ensalada Thai 14.50€

A base de espinacas baby aderezada con salsa cóctel picante, alga wakame, tomates cherry y aguacate

Ensalada de Quinoa 15.90€

En base de rúcula y aguacate, pollo, dados de queso fresco, uva, cebolla roja, almendras y vinagreta de maracuyá

Ensalada Brasil 15.90€

Espinacas baby, gambas, dados de mango, beicon, maíz tostado y salsa de cóctel "Rio"

Ensalada Ibiza 16.30€

Con frutas de temporada, bayas de goji, almendras, avena, sésamo blanco y negro, pasas, pipas de calabaza tostada, nueces y vinagreta balsámica



Ensalada Thai



LA MEJOR CARNE

Solomillo De Ternera Premium Con mantequilla de hierbas, verduras salteadas y patatas confitadas	31.00€
Pollo al Curry Con arroz basmati y nido de noodles	17.50€
Costillas BBQ al estilo Rio Acompañado de puré de patata casera con Jalapeños	19.00€
Pluma Ibérica (servida a su punto en plancha) Con verduras al grill y patata ahumada con mantequilla de hierbas	24.30€
Paletilla de cordero lechal horneada a baja temperatura En su salsa al romero y acompañada de patatas cocidas y calabacín	28.70€
Pechuga de pollo marinada a la miel y mostaza Acompañado de judías verdes y tomates cherry confitados	18.00€



WOKS

Salteado de verduras con salsa de teriyaki, crocante de maíz tostado, cacahuete, acompañado de arroz basmati

Con Pollo	15.70€
Con Solomillo	16.80€
Con Gambas	17.90€

EXTRAS

Patatas fritas deluxe	4.00€
Patatas fritas dulces	4.50€
Puré de patatas casero con trufa blanca	5.50€
Puré de patatas casero con Jalapeños	5.00€
Ensalada rusa casera	5.00€
Verduras al grill con tomate, pimientos, cebolla, patata, calabacín, berenjenas y aceite de oliva	8.50€

SALSAS

Pimienta	3.50€
Roquefort	3.50€
Champiñones	3.50€

DEL MAR A LA MESA

Salmón Teriyaki 22.70€

Acompañado de verduras salteadas
y puré de patatas casera con aroma de trufa

Filete de lubina al ajillo "estilo Río" 21.00€

Acompañado de salteado de patatas
con pimienta y gotas de mojo canario

Fish & Chips 16.70€

Servido al estilo británico

Pulpo a la brasa 25.00€

Sobre patata ahumada,
pesto de aguacate y cilantro

Bacalao glaseado 21.70€

Con miel de miso, kabocha y verdura



ARROCES

HECHOS AL MOMENTO

(Mínimo 2 personas / Precio por persona)

Mixto

23.50€

Marisco

28.50€



Vegetariano

19.90€



HAMBURGUESAS GOURMET 5*

*Las hamburguesas incluyen patatas fritas deluxe

Signature RIO Prime Doble Beef Búrguer

Servida con lechuga iceberg, aguacate, tomate, pimienta asado, bacon, aderezada con mayonesa cajún y salsa cheddar fundida, acompañada de aros de cebolla

23.00€

Hamburguesa Chicken Deluxe

Pechuga de pollo crujiente con plátano confitado, bacon, cebolla caramelizada, huevo y salsa de curry casera

19.00€

Brasil Pulled Pork Búrguer Rio Style

Lechuga iceberg, cebolla morada, láminas de queso parmesano, bacon crocante, manzana confitada y salsa BBQ Jack Daniel's

21.50€

✓ Hamburguesa Super Veggie

Pimientos al grill, cebolla caramelizada, champiñones, lechuga, tomate y guacamole

18.00€

✓ POSTRES

Brownie de chocolate

Con nueces, crema de chocolate caliente y helado de vainilla

8.50€

Cheesecake

Con coulis de frutas frescas sobre tierra de galleta de caramelo

8.50€

Crema Catalana flambeada

Con frutos rojos y virutas de oreo

8.50€

Sorbete de mango

Con coulis de frutas frescas

7.00€

Copa de helado mixto

Servido con nata, sirope de fresa y conos de galleta

7.50€



Vegetariano



Vegano

ESPUMOSOS



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

ROSADOS

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 Cliquot Brut	125€
Veuve Cliquot Brut Magnum 1,5L	260€
Dom Perignon Vintage	390€

BLANCOS



MADUROS CON ESTRUCTURA

Volver Chardonnay. VT Castilla	6€	30€
--------------------------------	----	-----

LIGEROS, FRESCOS Y AFRUTADOS

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€

FRESCOS CON ESTRUCTURA

Terras Gauda. Albariño, Loureiro, Caiño. DO Rias Baixas		35€
---	--	-----

TINTOS



LIGEROS

Palacio de Nida. Bobal + Tempranillo, DO Utiel Requena	5€	21€
Cune Crianza. Tempranillo 85%, Mazuelo y Garnacha 15%. DO Ca Rioja	5.5€	25€

FRESCOS CON INTENSIDAD MEDIA

Can Maymo Barrica. Monastrell, Merlot. VT Ibiza		34€
Luis Cañas Crianza. Tempranillo, Garnacha. DO Ca Rioja		35€

MADUROS CON INTENSIDAD MEDIA

Finca Resalso. Tempranillo, DO Ribera del Duero		35€
---	--	-----

CON CUERPO, BUENA ESTRUCTURA

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



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.